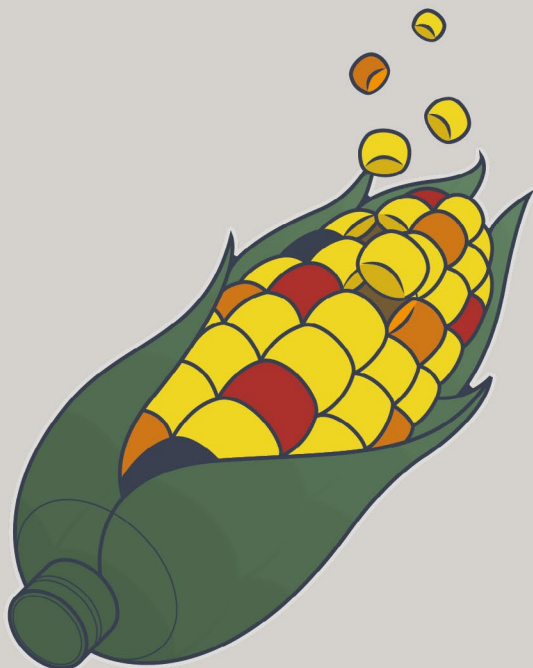


SARAMAMA

LA CULTURA DEL MAÍZ

Carlos Álvarez Pazos

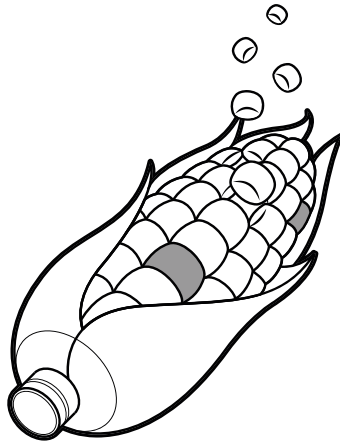


OTROS
SABERES

Lenguaje, saberes e identidad
en la comarca Azuayo - Cañari

Saramama

La cultura del maíz



Lenguaje, saberes e identidad
en la comarca azuayo-cañari

Carlos Álvarez Pazos

Saramama

La cultura del maíz

Carlos Álvarez Pazos

con prólogo de Ruth Moya

UCUENCA

• 2023 •

Saramama. La cultura del maíz

©Universidad de Cuenca, 2023

Derechos de Autor reservados®

ISBN: 978-9978-14-513-5

Autor: Carlos Álvarez Pazos

Textos introductorios: Israel Idrovo Landy; José Manuel Castellano Gil; Ruth Moya

María Augusta Hermida Palacios

Rectora de la Universidad de Cuenca

UCuenca Press

Director Centro Editorial: Daniel López Zamora • **Editora:** Ángeles Martínez Donoso •

Administrador de imprenta: Mario Rodríguez Manzano • **Diseño:** Jossue Cárdenas Santos, Brandon Ortega

Ciudadela Universitaria

Doce de Abril y Agustín Cueva

(+ 593 7) 405 1000

Casilla postal 01.01.168

www.ucuenca.edu.ec

Primera edición formato digital, 2019

Editorial Centro de Estudio Sociales de América Latina (CES-AL)

Segunda edición revisada, 2023

UCuenca Press,

Tiraje: 300 ejemplares

Este libro fue arbitrado con pares externos bajo el sistema doble ciego.

Para la composición tipográfica de este manuscrito se usó *Alegreya* y *Alegreya sans*

Impreso en Cuenca - Ecuador

Mayo, 2023

A los hombres y mujeres de maíz
de la región austral andina.

Ñukanchik sarata tarpushpa kawsashkanchik, shinami sarata tarpushpa katishun. Sara ñukanchikman wiñaypak tukuyta kashka.

Nosotros hemos vivido sembrando maíz y así seguiremos sembrando siempre, porque el maíz nos ha dado todo.

Martín Caguana

Nuestro pasado y presente tiene su fundamento en el maíz.
Nuestra vida esta basada en el maíz. Somos gente del maíz.

Guillermo Bonfil B.

ÍNDICE

Presentación: segunda edición revisada	13
<i>Israel Idrovo Landy</i>	
Presentación: primera edición	17
<i>José Manuel Castellano Gil</i>	
Prólogo	19
<i>Ruth Moya</i>	
Introducción	25
CAPÍTULO I	
El nombre del maíz y otras denominaciones y tratamientos	33
CAPÍTULO II	
Mitos y leyendas.....	39
CAPÍTULO III	
El maíz. Un vistazo en la historia regional	43
CAPÍTULO IV	
La chacra	53
CAPÍTULO V	
Partes de la planta. Simbolismo y antropomorfismo	63
CAPÍTULO VI	
Variedades de maíz y características	71
CAPÍTULO VII	
El ciclo agrícola del maíz. Proceso del cultivo	81

CAPÍTULO VIII	
Prácticas, tecnologías y herramientas utilizadas durante y luego de diferentes momentos del cultivo del maíz.	97
CAPÍTULO IX	
Fiestas, rituales y creencias durante el ciclo agrícola	107
CAPÍTULO X	
Comidas y bebidas, carácter social y ritual	121
CAPÍTULO XI	
Otras costumbres, usos y tareas sobre el maíz	149
CAPÍTULO XII	
Enfermedades, plagas y anomalías que afectan a la planta	153
CAPÍTULO XIII	
Medicina y valor nutricional. Juegos. La reciprocidad en la labor agrícola	157
CAPÍTULO XIV	
El maíz en la literatura-Poemas, narrativa, adivinanzas, tonadas, dichos, expresiones ,tratamientos). Topónimos	163
CAPÍTULO XV	
Produccion de la gramínea y comercialización	177
Conclusiones	183
Saramama. Sarapa kawsay pacha kamumanta Kichwa shimipi uchillayachishka yuyaylla	187
Abreviaturas	219
Informantes	220
Bibliografía	222
Sobre el autor	227

Presentación: segunda edición revisada

Israel Idrovo Landy
Universidad de Cuenca

La obra de Carlos Álvarez Pazos trasciende el propio documento y se despliega por la vida del autor y de sus lectores, se nutre de una trayectoria marcada por el compromiso y la entrega a la cultura andina, mientras a la vez alimenta los recuerdos y los imaginarios de sus lectores. Así, su aporte se encauza en por lo menos tres dimensiones: en el plano académico, en el político -desde la mejor acepción de la palabra, la que se refiere a la gestión de lo común, lo que pertenece a todos-, y en el ético.

Desde una perspectiva académica, “Saramama. La cultura del maíz” es una aportación al estudio de la lengua, la memoria, la identidad y en general la cultura andina. Nos aproxima a una racionalidad ecológica basada en el equilibrio y el intercambio y que tiene como epicentro a la gramínea sagrada del maíz. En su lectura de la intrínseca relación entre el hombre andino y este grano, el autor sugiere que nuestra suerte está atada a la del planeta y a la de nuestros alimentos, y que la riqueza cultural

o gastronómica que disponemos hunde sus raíces en las historias, los recuerdos, las palabras o los dichos populares.

Nos acercamos, por ejemplo, a todo un mundo de saberes y sabores de esta tierra, desde donde es imposible no relacionar memoria, cultura y alimento. La comida es comunión y a la vez, una posibilidad de reconocimiento; una aguda manera de relacionarnos entre nuestros semejantes, aunados en un espacio -el andino- y un tiempo que junta pasado, presente y porvenir. Con Michel De Certeau sabemos que nuestra apetencia o disgusto por un alimento, tiene mucho que ver con la familiaridad, y con la valoración doméstica y social de su consumo, pues “comemos lo que nuestra madre nos enseñó a comer [...]

Nos gusta lo que le gustaba, lo dulce o lo salado [...], de modo que lo más indicado es creer que comemos nuestros recuerdos, los más seguros, los más sazonados de ternura y ritos, que marcaron nuestra primera infancia”¹.

Desde un plano político, tenemos en las manos un aporte a la defensa de la diversidad y a la reivindicación del pueblo indígena, heredero y guardián de conocimientos ancestrales entre los que destacan el cultivo y uso del maíz, pero a la vez, un pueblo marginado y desatendido por siglos.

Esta reivindicación resulta muy oportuna cuando -en el contexto de protestas sociales de los últimos años (octubre de 2019 o junio de 2022)- se ha visto con preocupación el aumento vertiginoso -en número y virulencia- de discursos cargados de incomprensión, violencia y racismo. Pudimos constatar como desde los centros urbanos y grupos blanco-mestizos vivimos de espaldas a nuestra historia y diversidad cultural como no sea desde una mirada folclorizante, indulgente o reificante que anula la agencia de pueblos y nacionalidades indígenas en su legítimo derecho a ser actores sociales y protestar con firmeza frente a situaciones insostenibles de descuido y discriminación. Así, en la medida en que todo prejuicio se fundamenta en la ignorancia y la incapacidad de reconocernos en “el otro”, este libro es también un antídoto contra el racismo.

¹ De Certeau, Michel (1999) La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar. México D.F.: Universidad Iberoamericana. pp. 189.

Por otra parte, desde una dimensión ética, esta obra -como la propia trayectoria del autor- es un ejemplo de sensibilidad, coherencia y amorosa militancia. Pues tayta Carlitos -como con cariño le llamamos quienes tuvimos el privilegio de tenerlo como profesor- transformó desde el aula universitaria a varias generaciones, nos educó en el respeto, la admiración y el amor hacia una cultura, y en tal magna empresa nos enseñó a querernos a nosotros mismos; y esto lo hizo no desde pomposos discursos sobre “interculturalidad” sino desde la sencillez y la congruencia con lo cotidiano. En este sentido, “Saramama” proyecta lo andino como punto de encuentro en el que confluye y trasciende -como bien dice el autor- lo mestizo, lo cholo, lo afro y lo popular en general.

En suma, la obra de Carlos Álvarez es a la vez una ventana a la riqueza cultural andina y un espejo para mirarnos, reconocernos e interpelarnos. Esta también es la crónica de un grano y de un pueblo digno, que ha resistido estoicamente los embates del mercantilismo, el individualismo y la voracidad ambiental. En este sentido, el aporte de tayta Carlitos no es solo un relato de tiempos pasados sino un recuento indispensable para los tiempos que vienen.

Presentación: primera edición¹

José Manuel Castellano Gil

Miembro de la Academia Nacional de Historia de Ecuador

Debo iniciar estas breves líneas indicando que hace tan solo un par de meses conocía al catedrático, etnolingüista y quichuista, el Dr. Carlos Álvarez Pazos, a través de una admirada amiga común, Ruth Moya, autora del prólogo de este libro. Momentos como esos no suelen ser tan habituales y dejan una huella imborrable. Desde el primer instante capté que me encontraba ante un profesional de gran talla, con una amplia trayectoria docente e investigadora, amante de su desempeño y, muy especialmente, ante un buen hombre integral, con una aplastante humildad y sencillez, a pesar de ser un pozo de sabiduría, conocimientos y con un firme compromiso social e intelectual.

El Dr. Álvarez lleva toda una vida dedicada a rescatar y profundizar en los valores culturales e identitarios andinos. Su visión no parte de una postura estática, centrada simplemente en rememorar y difundir

¹ Este texto fue parte de la primera edición de 2019, publicada en formato digital por la Editorial Centro de Estudios Sociales de América Latina (CES-AL)

“cosas del pasado”, sino que viene caracterizada por una concepción activa que entrelaza esa silenciosa pervivencia añeja, que normalmente pasa desapercibida en las vigentes prácticas actuales, pero que están presentes y vivas en todos los contextos sociales de la vida cotidiana, desde la organización del propio territorio, del mundo agrario y de sus relaciones, reflejadas en sus manifestaciones sociales. Este libro contiene, además, un relevante y significativo aporte lingüístico que nos acerca a una mejor comprensión, que aúna origen y procedencia con el momento actual.

La obra del Dr. Carlos Álvarez describe y analiza, de forma detallada, rigurosa y científica uno de los elementos identitarios centrales de la cultura Andina, el maíz, que es síntesis de la cosmovisión socio-cultural del devenir histórico ancestral, colonial y republicano. Ese estrecho vínculo, objeto principal de estudio en este libro, recorre cada una de las páginas que siguen, donde se aborda desde una concepción integral el importante papel que ha desempeñado y desempeña el maíz en la articulación y conformación social: desde su nombre y sus distintas denominaciones, sus variedades, sus procesos de cultivo y comercialización; sus mitos y leyendas; su pervivencia en la historia local; la chakra, sus ciclos agrícolas, sus tecnologías y herramientas empleadas, sus enfermedades y sus plagas; sus fiestas, rituales y creencias; su gastronomía derivada del maíz, sus platos y bebidas con su valor nutricional; su utilidad medicinal; los juegos; su huella en el mundo literario y popular y el descifrado de topónimos.

“*Saramama. La cultura del maíz: Lenguaje, saberes e identidad en la comarca azuayo-cañari*” está sustentado y avalado en el amplio repertorio bibliográfico existente y en una destacada e ingente labor de trabajo de campo realizada por el Dr. Álvarez, a través de la recogida de testimonios orales de un elenco de informantes, que viene a enriquecer el conocimiento de saberes y prácticas. Sin duda, estamos ante una obra clave e imprescindible.

PRÓLOGO²

Ruth Moya

Miembro de la Academia Nacional de Historia de Ecuador

Mi relación con Carlos Álvarez se inició, hace muchos años, debido a nuestro mutuo interés en la lengua y cultura kichwas. Carlos Álvarez, particularmente inclinado a los estudios lexicográficos, ha realizado múltiples aportes sobre el castellano azuayo, enriquecido, por la lengua y cultura kichwas, cuya impronta es innegable, a pesar del desplazamiento de la lengua kichwa en favor del castellano. La obra *Saramama. La cultura del maíz. Lenguaje, saberes e identidad en la comarca azuayo-cañari*, así lo atestigua.

El libro, como dice el autor, se empezó a escribir en el 2014 y, para el presente año de 2019, el texto pasó por muchas reflexiones, aproximaciones y acercamientos de distinta índole: desde los académicos hasta los emocionales.

La obra nos remite al análisis lexicográfico en torno al maíz. El autor explora los aportes de conocedores de la cultura regional azuaya

2 Este texto fue parte de la primera edición de 2019, publicada en formato digital por la Editorial Centro de Estudios Sociales de América Latina (CES-AL)

y cañareja. Los nombres de Julio Paris, Luis Cordero, Alfonso Cordero Palacios y, el del estudioso contemporáneo Glauco Torres, nos permiten una aproximación acerca de la evolución de la lengua kichwa. Se pasa revista, igualmente, a crónicas coloniales tempranas.

El análisis de la documentación histórica de fines del siglo XVIII y principios del XIX sobre la Gobernación de Cuenca y la Región Centro Sur del país constituyen otra interesante mirada del objeto de estudio propuesto por Carlos Álvarez. Mirada acompañada de la mención a estudios etnográficos contemporáneos sobre la cultura campesina regional y, de modo especial, de aquella vinculada al cultivo, comercialización y ritualidades sincréticas en las cuales tiene presencia el maíz, en realidad una madre, para la sensibilidad y conceptualización andinas.

Un antecedente de este estudio son los trabajos que, sobre la cultura campesina regional, impulsara el Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad de Cuenca y en los cuales participara Carlos Álvarez, en su calidad de docente e investigador de la lengua kichwa y la cultura indígena y campesina de Cañar y Azuay.

En este libro surgen las voces de mujeres y hombres, que aportan a la reflexión y conocimientos sobre la cultura del maíz y a la visualización de las aspiraciones y esfuerzos de la gente por alcanzar el Sumak Kawsay. Campesinos, pequeños comerciantes, dirigentes campesinos, de un modo o de otro, expresan su compromiso con el fortalecimiento de su propia organización y con el ejercicio de sus derechos en torno a la salud, la educación y el bienestar colectivo. Todos, hablando en kichwa o en castellano, muestran sus raigambres cañari y kichwa a través del calendario ritual y de las visiones del mundo, plasmadas, entre otros, en el disfrute de la gastronomía, la música y la transmisión oral de las tradiciones locales.

En el libro se restituyen las voces de la gente de comunidades y parroquias de Cañar y Azuay: Sayausí, San Alfonso, Cojitambo, Patapamba, San Gerardo de Huahualpata, Pachón, Nabón, Collauro, Suscal, Lunduma, Punta Corral, Jima, Caguanapamba, El Tambo, Quilloac, San Alfonso, Victorilla, Santa Isabel, General Morales, Socarte, zonas alta y baja Cañar, Sigsig, Santa Ana Patapamba...

El cuidadoso –y amoroso- tratamiento de las voces kichwas sobre el maíz, amplía los horizontes de la lexicografía del kichwa y deja ver la impronta de la cultura andina en el castellano regional.

En el léxico documentado por Carlos Álvarez puede encontrarse los rastros de la lengua cañari que fue estudiada en la segunda mitad del siglo XVI, probablemente a partir de 1563, por decisión del Sínodo de Quito. Lamentablemente no hay rastros de la gramática y del léxico de esta lengua que, junto a las descripciones de otras lenguas originarias, se construyeron para facilitar los procesos de la catequización instalados desde la colonia temprana.

La investigación de los vestigios de la lengua cañari debería ser objeto de nuevos estudios en el marco de la compleja historia del pueblo cañari. Ojalá el presente trabajo despierte el prolijo interés de nuevos investigadores y el apasionado empeño por salvaguardar y desarrollar las identidades. Ojalá esta empresa continúe motivando tanto a los herederos directos del patrimonio cañari y kichwa cuanto a todos los que apuestan por relaciones interculturales que garanticen la soberanía epistémica y el pleno reconocimiento y ejercicio de los derechos lingüísticos y culturales.

Con aportes como los de Carlos Álvarez ganamos todos. Avanzamos todos. Nos regocijamos todos.

Reconocimiento y gratitud

A la Arquitecta María Augusta Hermida, Rectora de la Universidad de Cuenca, por la segunda edición de "Saramama. La cultura del maíz". Su invaluable apoyo a esta publicación que, como ex docente e investigador de nuestra Alma Mater, me ha permitido contribuir al conocimiento y difusión de nuestras raíces culturales.

Al Dr. Israel Idrovo, PhD., en Sociedad y Cultura, Antropología, por la Universidad de Barcelona; docente investigador y co-director del grupo de Etnografía Interdisciplinaria KALEIDOS de la Universidad de Cuenca, por su presentación de la edición impresa.

A cada uno de los campesinos del Azuay y de Cañar que con cordialidad ancestral aportaron con su tiempo y su valiosa información.

A Jenny mi esposa y a mis hijas Marcela, Diana y Ma. Verónica † por acompañarme en el camino recorrido en la elaboración de mis libros.

A Ruth Moya, una de las más conspicuas investigadoras del país de las lenguas y culturas indígenas, por su apoyo incondicional en la revisión y prólogo de SARAMAMA mi modesto aporte sobre el lenguaje y la cultura del maíz.

Al Doctor José Manuel Castellano, distinguido académico español, investigador y docente universitario y Miembro de la Academia Nacional de Historia de Ecuador, filántropo de la publicación de la primera

edición en formato digital de esta mi obra en su Editorial Centro de Estudios Sociales de América Latina CES-AL, a Pablo Contreras Muñoz por su aporte.

A los amigos, estudiosos y cultores de nuestra identidad andina, por siempre, gracias.

Introducción

Hablar del maíz es hablar de los Andes y viceversa. Y es que existe una profunda interrelación umbilical y animista entre la tierra, el maíz y el hombre, interrelación que se percibe, se siente y compenetra en el paisaje, allí donde verdea la **chacra** y el labriego que la cultiva; en el humo de la casa indiana en donde la mujer cocina el **mote**; en las tareas comunitarias en que se brinda la chicha; en la feria de la ciudad y de los pueblos; en la fiesta familiar y en las fiestas grandes en que se prepara y brinda variados, sabrosos y nutritivos potajes con el maíz; en los caminos por los que se transita y por los que se lo transporta.

El maíz se ha constituido en el eje de nuestra cultura e identidad indomestiza dentro del contexto que se conoce por Austro³ ecuatoriano, de raíces cañaris e incásicas. En torno al maíz, históricamente, se ha ido construyendo todo un sistema de producción y consumo, de relaciones de trabajo, de conocimientos astronómicos, de saberes, de prácticas y tecnologías agrícolas, de rituales y celebraciones, de cosmovisión, en definitiva de una modalidad de vida de manera especial de los sectores rurales, de preferencia de raigambre indígena de la sierra

³ Realidad denominada también “Región Centro Sur” de la sierra ecuatoriana, formada inicialmente por la nacionalidad cañari y los conquistadores incas, luego por el Corregimiento español y, más tarde, por lo que sería la Gobernación colonial de Cuenca que incluía a lo que ahora son las provincias de Azuay y Cañar, realidad que en la Revista N° 14 del IDIS” se define como un proceso histórico y cultural peculiar más que una acotación geográfica” (1985: 129 y ss.).

ecuatoriana y, en general, de los espacios populares andinos⁴ a través de los diferentes momentos de nuestra historia nacional.

El maíz fue el fundamento material y cultural de los pueblos aborígenes mesoamericanos y de la vertiente central del Pacífico, desde la época precolombina, en la época del Incario para los pueblos que constituyeron el **Tawantinsuyu** y para los mayas y aztecas que se caracterizaron por ser sociedades agrícolas. El maíz fue todo. Para los Incas con el cultivo del maíz comienza la época de su desarrollo, de su organización en el trabajo comunitario a través de las mingas, la implementación de tecnologías, la elaboración de cerámicas con adornos de mazorcas. Se construye terrazas y grandes acueductos para el riego, se establece un calendario agrícola de acuerdo a los ciclos astronómicos del sol y de la luna. Y todo ello conlleva una estrecha relación con la naturaleza, en especial con la tierra y la misma luna, a las que entrañablemente llaman **mama**: madre: **Allpamama** 'Madre Tierra', **Killamama**: 'Madre Luna', juntamente con el agua: **Yakumama**, **Intitayta**: el 'Padre Sol' y, a todos ellos, dedican solemnes festividades porque son sagrados porque cada uno de ellos contribuye a su crecimiento y madurez.

En nuestros días el maíz sigue siendo la base del sistema de producción agrícola y de consumo, seguido por la papa, el fréjol y otros productos propios de la **chakra**⁵, complementado con la crianza de animales menores como el **kuy** o cobayo, la oveja, el chancho y aves de corral como la gallina; con tecnologías e instrumentos mayoritariamente nativos y rudimentarios y otros incorporados desde la conquista, la colonización española y la Reforma Agraria.

En el trabajo de la tierra y el cultivo de la planta contribuyen microorganismos que viven bajo el suelo como la **kuyka** o lombriz e insectos en la superficie terrestre, en interrelación con rumiantes mayores como los équidos y bovinos. A ello se suman los elementos naturales como el agua, el aire, astros como el sol y la luna, como ya

4 Lo andino, entendido como una categoría que engloba aspectos como el geográfico, étnico, cultural, ecológico que, si bien se originó en lo indio, sin embargo, actualmente trasciende a lo mestizo, a lo choló, lo afro; a los sectores predominantemente popular y medio de la sociedad.

Geográficamente se demarca dentro de los Andes que incluyen el páramo, la montaña, el valle, las estribaciones que se extiende a la Costa y al Oriente; lo urbano y lo rural. Es decir lo andino como dimensión multiétnica, geográfica y sociocultural, diversidad que se sintetiza en una unidad.

5 Sobre este vocablo veremos detenidamente más adelante, en el Capítulo IV de este trabajo.

se ha dicho. Y con todos ellos se establece un macro ciclo natural productivo en que la geografía y la tierra de los Andes son propicias para el cultivo del maíz.

Es el componente principal de la alimentación desde tiempos anteriores al surgimiento del imperio incásico, en los espacios territoriales que actualmente constituyen nuestro país, sobre todo en la región serrana.

Por otra parte, las prácticas y saberes del cultivo sobre esta graminéa no solo que se han ido constituyendo en el fundamento de la organización social y del mundo ritual de los pueblos y comunidades del Cañar, sino también de su racionalidad ecológica caracterizados por el amor y respeto a la **Pachamama**, la Madre Naturaleza, lo que ha repercutido en su identidad y en la concepción del mundo y de la vida.

No así en las poblaciones campesinas del Azuay en que la **Pachamama** va perdiendo el sentido de divinidad protectora y propiciatoria y, consecuentemente, se han debilitado las creencias y prácticas rituales, aunque en la actualidad se está volviendo a dar importancia a lo ancestral.

La producción del maíz en el área agrícola de las provincias del Azuay y del Cañar se ha ido reduciendo de año en año, (INIAP N° 153), a partir de la Reforma Agraria, quedando la propiedad de la tierra del campesino circunscrita a menos de un minifundio que, al no permitir la sobrevivencia del grupo familiar, ha tenido lugar la búsqueda de otras alternativas de trabajo fuera del campo originando migraciones hacia las ciudades de la costa y de la sierra ecuatoriana, e incluso fuera del país.

No obstante, el campesino, sobre todo el de raíces indígenas, no ha abandonado definitivamente el cultivo milenario del maíz, por su relación estrecha con la tierra. Y es que la **chakra** es parte esencial de su vida y con ella el maíz, por lo que con el hombre andino han llegado a formar una trama y urdimbre indisolubles.

Por lo expresado hasta aquí, el maíz ha ido estructurando un sistema cultural y de vida conformado por lo agrícola, lo gastronómico; lo sociolaboral a través de las relaciones de trabajo y reciprocidad que genera; lo científico referido al proceso del ciclo de cultivo a través de las prácticas, las tecnologías, herramientas, el conocimiento

astronómico, climatológico, hidráulico; lo simbólico plasmado en el lenguaje, en lo literario, en el arte pictórico, escultórico, musical; en lo religioso. Todo lo cual ha dado lugar a una visión y a una identidad propias de los Andes.

Si desapareciera el maíz sería porque habría desaparecido el hombre indígena andino y, con él, todo ese engranaje expuesto. En la provincia del Cañar habría desaparecido el espíritu de familia y de comunidad de raigambre indígena.

Este planteamiento nos lleva a considerar situaciones diferentes que en la actualidad se vienen dando en las dos provincias en cuestión: en Azuay la escasa población india ha venido incorporándose a un fuerte mestizaje por la incursión avasalladora del capitalismo, de modo que lo indiano sobrevive en pequeños enclaves por ejemplo, en el cantón Nabón; como referente cultural en parroquias como Tarquí, Quingeo, Santa Ana, Jadán, Sinincay, etc.; y en otras parroquias más cercanas a la ciudad de Cuenca, más débilmente en Sayausí, El Valle, Llacao, Paccha, Turi. Pero ahí está presente el maíz en pequeñas parcelas adelante, atrás o en espacios adyacentes a la casa tradicional, o a la confortable vivienda en el caso de los migrantes. Ahí está resistiendo la cultura del maíz con toda la estructura y forma de vida que conlleva, y que hemos venido comentando. En la provincia del Cañar la situación es inversa: la fuerte población india y una incipiente incursión del capitalismo, permiten que las expresiones culturales andinas sigan resistiendo y, desde luego, la lengua kichwa raíz, testimonio e imagen viva de la cultura ancestral.

Como corolario de lo expresado en esta Introducción, debemos exaltar y agradecer a la mujer que, desde la época prehispánica ha dedicado su vida al maíz, desde la recolección de la semilla hasta la cosecha, el enriquecimiento de los saberes gastronómicos, su presencia en las prácticas sociales y rituales, etc.

Existe una estrecha y profunda relación entre la mujer indígena y la tierra a través de la **chakra**, de tal manera que se puede afirmar que se establece una identificación entre las dos por su condición de feminidad y maternidad. Y en torno a ellas se fortalecen no solo los conocimientos y prácticas sino la vida comunitaria de los pueblos originarios de estas tierras.

Método utilizado en la elaboración de este libro

El presente trabajo lexicográfico entregamos a los lectores como un aporte, como una contribución y estímulo a posibles estudios de mayor envergadura que, posteriormente, podrían darse sobre el tema. Por lo que aspectos como el histórico, antropológico, literario y de otra índole como el agroecológico, de medicina alternativa, etc., se han tratado de modo colateral, como un marco contextual que podrían ser motivo para una investigación interdisciplinaria.

El estudio realizado constituye un testimonio sincrónico de la realidad examinada, de ahí el predominio de la investigación de campo enfocada al ámbito geográfico y temporal delimitado: Azuay-Cañar-2014-2019, y referencialmente bibliográfico.

En las áreas estudiadas existe aún una situación de culturas y lenguas en contacto: kichwa–español, lo que ha dado lugar a fenómenos de bilingüismo, diglosia, préstamos, etc., por lo que, insistimos, el trabajo se manifiesta como una muestra de la interacción sociolingüística presente en todas las capas sociales, aunque predominantemente en los estratos popular y medio y en todos los niveles de la lengua: fonológico, morfológico, pero sobre todo léxico y semántico como se observa en el habla de los informantes bilingües en Cañar y de monolingües hispano hablantes en Azuay.

¿Cómo nace el libro? Cuando Pedro Cantero, antropólogo español, solicitara mi colaboración en la redacción del Glosario de **SARA LLAKTA**, obra de la que fuera su entusiasta ideador y compilador, fue el motivo para proyectar la elaboración de mi libro desde la palabra misma, en su sentido etnográfico, es decir como transmisora directa de la realidad objetiva y subjetiva de los mundos micro y macro del maíz.

¿Cómo viene formado el libro?: La obra viene estructurada en capítulos y en cada uno de ellos se ha ido estudiando la terminología kichwa, española e híbrida referida al maíz de la comarca azuayo-cañari, de acuerdo a los temas expuestos en el Índice, en vocablos simples o compuestos o, a veces, a través de campos semánticos que se van explicitando a través de una palabra base. No obstante, ocasionalmente, se hará referencia al kichwa del norte del país e incluso al kechwa peruano.

A su vez, el lenguaje irá develando el contexto: es decir la persistencia de la cultura del pueblo cañarí-kichwa a la que denominaremos como la **cultura del maíz** y, ello, a través de los saberes, prácticas y creencias de raigambre históricamente andinos, predominantemente como sustrato, conjuntamente con los componentes del idioma castellano y de la cultura española, que han ido moldeando, configurando nuestra idiosincrasia mestiza.

El sustrato entendido como la lengua dominada, en nuestro caso el kichwa, que fue sustituida por la lengua conquistadora, el castellano, pero que ha ido dejando en él su huella en el léxico, fonética, morfosintaxis. En el léxico por ejemplo, palabras referidas al tratamiento familiar: **mama, wawa, wampra, warmi**, etc.; en los saberes y prácticas agrícolas referidas al maíz: **chakra, wachu, choclo**, etc.; en las fiestas del proceso agrícola, etc.

El libro empezamos a escribir en junio de 2014. La obra inicialmente es el resultado de consulta bibliográfica y comparativa de diccionarios de kichwa de autores conocedores del dialecto azuayo-cañarí como Luis Cordero, Alfonso Cordero Palacios, el Padre Julio Paris, Glauco Torres, de la autoría del equipo del Diccionario *Sisayakuk Shimipamba*, elaborado por estudiantes y profesores de la segunda promoción de LAEB, de la Universidad de Cuenca.; de crónicas y de otras obras de carácter histórico y antropológico, en que por ejemplo, cuando revisamos vocablos como chicha en el Capítulo X en “Comidas y Bebidas...”, lo hacemos a través de diferentes épocas y autores.

Caso similar en el tema del cultivo del maíz desde la época del Incario, pasando a nuestro contexto regional referido en las Relaciones Geográficas de Indias, en Cuenca a través de Cuatro Siglos, Tomo Primero, 1959 y luego a través de estudios de la Gobernación de Cuenca a fines del siglo XVIII y XIX, tratados por investigadores del Instituto de Investigaciones Sociales (IDIS) de la Universidad de Cuenca, en Ensayos sobre Historia Regional, La Región Centro Sur, 1982: 31-116. Y en un segundo momento a través del trabajo de campo, con el aporte de los mismos campesinos cultivadores de maíz, de procedencia indígena o blanco-mestiza, en comunidades de parroquias y cantones de las provincias australes referidas, cuyos testimonios, ejemplos o explicaciones, van enriqueciendo el texto.

El orden de palabras está supeditado a los temas. A veces seguimos un orden alfabético. Otras veces de acuerdo al proceso del cultivo del maíz o según las partes de la planta desde la raíz hasta la flor. En algún caso el orden es complementario o explicativo sobre un mismo asunto. Por ejemplo, en el capítulo IV, **La Chakra**, luego de la explicación de varias voces derivadas de esta palabra, se da la acepción de **huacho**, como parte de ella, para luego volver sobre este mismo vocablo, *chakra*, etc.

En lo que se refiere a las comidas se ha dado lugar a clasificaciones. Una de ellas es por la forma y/o combinación cómo se prepara el **mote** lo que, a su vez ha conformado denominaciones compuestas: **mote-casado**, **motecauca**, **motechoclo**, **motepillo**, etc. Otra agrupación es de las sopas y coladas; otra, el mote como aderezo o complemento de viandas; otro grupo es de los envueltos, etc.

En otros casos, se parte del quichuismo de uso común en el español hablado, para ir al término propiamente kichwa. Es el mismo caso de **huacho** que proviene de **wachu**, **s. k**, surco, o **llacar** que procede de **llakana**, **v. k**, para lo que se emplea el signo < que indicará procedencia idiomática léxica o morfológica.

A su vez fundamentamos la acepción, a veces a través de la evolución, variación o permanencia que una palabra ha tenido, y ello de acuerdo a las versiones que han ido anotando los autores a través del tiempo. Por ejemplo, con **asua**, **chicha**, o **sora**, tratadas por los cronistas cada uno de modo diferente, como Garcilaso de la Vega, en *Comentarios Reales de los Incas*, Tomo III, 1973: 100; Espinoza Soriano, Waldemar, en *Los Incas, Economía, Sociedad y Estado (...)* 1947: 149; De la Peña Montenegro, en *Itinerario para párrocos de Indios*, (Libro IV, 1985: 438 y 439); en el *Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana*, de Joan Corominas; en el *Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia*, (Vigésima Segunda Edición), autores y libros que iremos viendo a lo largo del texto, hasta llegar en nuestros días con testimonios de informantes de las comunidades de las dos provincias australes ya citadas, lo que permitiría enriquecer el texto con variantes dialectales. Y si es el caso se verá el significado figurativo que pudiera tener la palabra.

Por lo demás, el mismo desarrollo histórico u antropológico de un tema permite el tratamiento de términos derivados o relacionados con ellos.

Capítulo I

El nombre del maíz y otras denominaciones y tratamientos

Los nombres que se han dado a esta gramínea varía según el lugar en donde se ha ido aclimatando, la etnia que ha ido cultivando, la antigüedad correspondiente, etc. Los estudiosos, como veremos más adelante, indican que esta planta, como especie, tuvo sus progenitores o antecedentes. La mayoría de autores coincide en sus orígenes en tierras mexicanas y caribeñas, de ahí que el nombre más común con que se conoce es el de **maíz**.

Sobre la designación de esta palabra transcribimos el siguiente texto de Joan Corominas en el Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana, que es fundamental sobre este tema: “MAIZ, tomado de *mahís*, nombre que le daban los taínos de la isla de Haití. 1ª doc.: maíz el diario de Colón, a. 1500 (...). El P. De las Casas atestigua categóricamente que es palabra de la Española, y así él como Fz. De Oviedo escribe maíz; la h se aspira todavía en ciertos dialectos caribes, y Pichardo nos informa que se aspiraba en su tiempo en el castellano de Santo Domingo; sin embargo, pronto predominó la grafía sin h. En cuanto al acento el P. Las Casas en otro pasaje expresa taxativamente que caía en la i y lo mismo comprueba la medida del verso en Juan Castellanos: si hoy se pronuncia vulgarmente *máis* o *méi(s)* en muchas

partes de América (pero no de España) es por una tendencia fonética bien conocida del castellano vulgar de estos países”. Hasta aquí Corominas, (Volumen III, 1974: 195).

A su vez, del Inca Garcilaso de la Vega es la siguiente cita: “(...) De los frutos que se crían encima de la tierra tiene el primer lugar el grano que los mejicanos y barloventos llaman *maíz*, y los del Perú *zara*, porque es el pan que ellos tenían (...)” (Comentarios Reales de los Incas, Tomo III, Capítulo IX, 1973: 98). Ahora bien, de acuerdo a la escritura unificada kichwa, actualmente se escribe **SARA**.

Eduardo Pliego en “El maíz: su origen, historia y expansión” (2015) anota: “El maíz es llamado de diferentes maneras dependiendo del país y cultura. En América es conocido como elote, choclo, jojoto, sara o zara” y el mismo autor añade: “En las diferentes regiones de España es llamado danza, millo, mijo, panizo, borona u oroña” o miloho, ovati, milho, aunque sin precisar en que región específica.

Sobre el significado de maíz, Antonio Serratos Hernández escribe “(...) significa literalmente que sustenta la vida” en “El origen y la diversidad del maíz en el continente americano”, Segunda Edición (2012); así como también que la palabra maíz procede de *zea mays*, del griego *zea* vida derivado a su vez de *zeia* ‘vivir’ y de la voz taína *mahis* ‘sustento’.

“(...) los mejicanos los llaman *tlaolli*, y los del Perú *zara* en lengua quichua, en aymara *tonco*; y la mazorca del maíz llaman los indios de la Nueva España *elote*, y los peruanos *choclo*”, en Gregorio Gutiérrez González, citado por Gloria Pesántez de Moscoso, en Revista de Antropología N° 18, de la Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo del Azuay. Ahora bien, *elote*, en “Hombres de Maíz” significa: “Maíz tierno, mazorca”.

Por lo demás, Jesús Lara en su diccionario “Qheshwa-Castellano Castellano-Qheshwa” trae los siguientes vocablos compuestos referidos a la palabra **SARA**, maíz:

SARACHAJRA. s. Tierra maicera.

SARACHUJLLU. s. Mazorca de maíz.

SARAHATU. s. Mercado de maíz.

SARASARA. s. Maizal.

En las comunidades quichua-hablantes de Azuay y Cañar a la sementera de maíz o maizal denominan **SARACHAKRA** o **SARA-TARPUY**.

Desde los orígenes de los pueblos kichwas, incluso desde antes de los Incas, al maíz por su importancia en la alimentación se lo consideraba como el pan de su sustento diario, y por ello se lo adoraba como a uno de sus dioses: “Y así adoraban yerbas, plantas, flores, árboles de todas suertes, cerros altos, (...). Otros adoraban a la tierra y la llamaban Madre porque les daba sus frutos (...); otros al maíz o **zara**, como ellos le llaman, porque era el pan común de ellos (...)”. (Garcilaso de la Vega, Inca, Comentarios Reales de los Incas, Tomo I, 1973: 36 y 37,) y así se lo sigue considerando y llamando hasta la actualidad: “pan de América”.

MAMASARA, compuesto kichwa de **mama** y **sara**. Si bien la palabra **mama**, como sustantivo significa ‘madre, señora’ en el compuesto **mamasara**, la voz **mama** funciona como adjetivo que determina algo más grande o importante en relación contrastiva con otros objetos o seres de la misma clase o especie: **wawasara** o **ushikuna**: hijos. Por lo que relacionando **sara** con **mama**, significa literalmente mazorca madre, o mazorca principal. Así mismo en **mamaaswa**, chicha madre, es decir el sedimento o **concho** que queda al fondo de las vasijas y que servirá de fermento para la preparación de la nueva chicha.

En este mismo contexto significativo tenemos otros compuestos como **mamachanka**, si bien se puede descomponer en **chanka** ‘pierna’ y **mama** ‘madre’, sin embargo, el compuesto en una sola palabra significa ‘muslo’ es decir la parte más ancha de la extremidad inferior; **mamallakta**, ‘pueblo grande’, es decir nación, patria. En este mismo campo semántico estarían: **mamakucha** ‘mar’, los híbridos **mamacuchara**, **mamadado** y desde luego, estos dos últimos tienen su contraparte: **guaguacuchara** ‘cuchara pequeña,’ **guaguadado**, ‘dedo pequeño’ respectivamente por lo que, en este contexto, **guagua** del kichwa **wawa** connotativamente significa: de menor importancia o tamaño.

Sin embargo, también encontramos invertido el orden de los elementos, dando lugar al compuesto **SARAMAMA** que, literalmente,

significa 'Madre Maíz', para referirse a la planta de maíz, símbolo de feminidad, y elevada a la categoría de divinidad para los pueblos indios, no solo por constituir su alimento básico sino por su trascendencia social y cultural, y como elemento de identidad; por lo que ha sido objeto de **raymis** o celebraciones rituales a lo largo del calendario agrícola, como veremos más adelante en el Capítulo IX, en *Fiestas, rituales y creencias durante el ciclo agrícola*.

Así mismo podemos encontrar invertido el orden de los elementos en los siguientes compuestos, en que "mama" tiene el mismo significado de madre: **Pachamama** 'Madre Naturaleza', **Yakumama** 'Madre Agua', **Allpamama** 'Madre Tierra' y, desde luego, **Saramama** 'Madre Maíz', referida a la planta de maíz. Todos ellos, en la cosmovisión andina, son seres arquetipos "madres" que permiten la continuidad de la vida y que nos protegen, de ahí que la ritualidad en este contexto cultural se entienda como la manifestación de la interrelación hombre-naturaleza.

La importancia que los pueblos indígenas dieran al maíz a lo largo del Tahuantinsuyo, desde luego entre las poblaciones quichuas de lo que hoy constituye la Sierra ecuatoriana y sus estribaciones en la Costa y Oriente, se ha ido transmitiendo históricamente, de generación en generación a través del mestizaje en los pueblos y ciudades y en las mismas comunidades campesinas por todo lo que ha significado y significa el maíz en nuestra vida cotidiana y festiva en sus manifestaciones: económicas, sociales y religioso-culturales, incluidas las gastronómicas.

De ahí las denominaciones o sintagmas nominales de carácter determinativo, con o sin preposición, que los autores de habla castellana han ido recogiendo o han dado ellos mismos: "planta sagrada", "regalo de los dioses", "simiente de América", "pan de América".

Cuando gente de procedencia mestiza utilizamos la palabra maíz, no conlleva la connotación y trascendencia con que los pueblos quichuas la emplean, de madre ya sea como planta, mazorca y/o grano sustento, sostén y simiente de la vida, en que predomina el sentido de feminidad, de fertilidad. De lo que ya desde el tiempo del mismo Garcilaso de la Vega se daba testimonio de ello: "A la *zara* cocida llaman *muti* (y los españoles *mote*)" (Obra citada, Tomo III 1973: 99). Más aún

si consideramos el carácter mítico que conlleva la tradición del pensamiento andino al referirse a esta planta y que veremos en el siguiente capítulo.

Ahora bien, refiriéndonos tanto a la palabra **muti, k.**, como a la quichuizada *mote* es posible que sea una de las más comunes en nuestro repertorio gastronómico y en sus respectivos contextos: campos, pueblos y ciudades. Y en menor grado los derivados *motecito*, como estimativo *motero* que se atribuye a la persona que acostumbra comer mucho mote y en sustantivos compuestos que desarrollamos en el Capítulo X, referido a las comidas.

Para concluir este capítulo son bienvenidas las denominaciones que Ruth Moya trae en la mayoría de las lenguas indígenas del Ecuador continental, referidas al maíz: **sara** en kichuwa; **shaa, shana, sha** en shuar, achuar; **pio, piyo** en tsa'fiqui (colorado); **huea** en siona y secoya ó paicoca; **cagüigö** en wao ó wao tiroiro; **pishu** en cha'palaachi (chachi o cayapa); **p'up'u, ppu'ppu** en a'ingae (cofán); **pia** en awa pit ó awakwai-fer; **saoko** en záparo (Ecuador Plural: Palabras y Textos).

Capítulo II

Mitos y leyendas



Guacamayas. Mural Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo del Cañar.
Foto: Olga Romero Directora del Museo de Azogues.

Los primeros datos que se conocen sobre el maíz, corresponden a los Cronistas, empezando por el Inca Garcilaso de la Vega, Guamán Poma de Ayala y otros como Pedro Cieza de León, José de Acosta, Gonzalo Fernández de Oviedo, el Padre Bernabé Cobo, etc.

Por ejemplo, el Inca Garcilaso de la Vega y el Padre Bernabé Cobo, se refieren al mito de los orígenes de los Incas y colateralmente, al carácter mítico del maíz. Sobre estos dos cronistas y los demás que hemos citado, volveremos a tratar en el siguiente capítulo, **El Maíz. Un vistazo en la historia regional.**

Entre los Incas el maíz era venerado como divinidad. El Inca Garcilaso de la Vega en los “Comentarios Reales” cuenta que los incas adoraban “(...) al maíz o zara, como ellos llaman, porque era el pan común dellos (...)” (Tomo I, Cap. X, 1973, 37), por lo que la relación del hombre amerindio con los orígenes de esta gramínea se ha ido volviendo mítica.

Según la tradición de los quichés la creación del hombre por sus dioses pasó por tentativas, ya que éstos como culminación de su obra se propusieron que el hombre debía invocarlos, respetarlos y venerarlos, pero al no tener estabilidad por su blandura ni inteligencia, lo deshicieron creando luego otro formato de madera con el poder de multiplicarse, pero carecía de alma y entendimiento, aunque sí podía comunicarse. Sin embargo, como luego no se acordara de sus Progenitores, cayó en desgracia ante ellos, por lo que asimismo fue destruido. Hasta que después del diluvio los Creadores decidieron concluir la formación del hombre con plenitud de facultades, eligiendo esta vez como materia la masa de maíz:

A continuación entraron en pláticas acerca de la creación y de la formación de nuestra primera madre y padre. Del maíz amarillo y del maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres (...) (Popol Vuh, 1964: 104).

Mientras esta versión señala que los hombres descienden del maíz por obra directa de los dioses, las siguientes enfatizan en que si bien el

hombre es hijo de los dioses, sin embargo, son estos que de una u otra manera entregan el maíz a los hombres para su cultivo y alimento así Bernabé Cobo (1653) (apud Urbano, 1981: 135) en Ruth Moya: “Ecuador: Cultura y Utopía”, 1987: 20; así como en Calancha citado por la misma autora, págs. 20 y 21, en que el hombre también es creación divina, pero por celos entre el dios padre y el dios hijo, al ser despedazado el niño que naciera de la misma mujer deseada, Pachakamak siembra cada una de las partes de su cuerpo, por lo que así surgen las plantas, así de los dientes el maíz, versión que veremos a final del capítulo.

El mismo Garcilaso de la Vega en “Comentarios Reales de los Incas”, refiriéndose a los orígenes de su pueblo, recoge la versión de que los progenitores, habrían salido del lago Titicaca dos hermanos: varón y mujer, hijos del Padre Sol y, luego dirigiéndose al setentrión, pasaron la noche en la cueva de Pacarec Tampu “(...) que quiere decir venta o dormida que amanece. Púsole este nombre el Inca porque salió de aquella dormida al tiempo que amanecía (...)” (Tomo I, Cap. XV, 1973: 47 y 48.), llevando en su mano una mazorca de maíz que se convertiría en el símbolo de la cultura de los pueblos andinos; aunque más adelante el autor se refiere a una variante de la anterior sobre el mismo tema del origen: que los progenitores no eran dos sino cuatro hombres y cuatro mujeres, los hermanos Ayar: “(...)que al principio del mundo salieron por unas ventanas de unas peñas que están cerca de la ciudad (...)”⁶ “en un puesto que llaman Paucartampu (...)” (*idem*: 52 y 53). Y Jesús Lara en su diccionario mencionado confirma el dato:

“PAQARIJTANPU. (Posada del amanecer). Valle del distrito de Paruru, a 60 km. del Cuzco. Según la leyenda, provinieron de allí los hermanos Ayar, fundadores del Imperio de los Incas”.

El Padre Bernabé Cobo, en el Capítulo de la creación, en su “Historia del Nuevo Mundo” (1653) indica que tras el diluvio universal, los cuatro hermanos Ayar y sus cuatro hermanas, salieron de la cueva de Pacaritambo y se dirigieron hacia el Cuzco con semillas de maíz.

También en un mito cañarí (actual provincia del Cañar) recogido por Pedro Sarmiento de Gamboa (Apud: Urbano, 1981: 145-146), dos hermanos cañaris que escaparon del diluvio universal, cuando

⁶ Se refiere a la ciudad imperial del Cuzco.

las aguas cesaron, encontraron que dos guacamayas, las que más tarde se convirtieron en sus mujeres, habían preparado panecillos y chicha de maíz (Moya, Ruth, 1987: 20).

Este mito continúa vivo en la tradición oral de los cañaris. Así por ejemplo, Inocencio Loja, nativo del cantón Suscal perteneciente a la provincia antes mencionada, se refiere a la misma tradición con datos similares, precisando que los dos hermanos se salvaron de las aguas escalando al cerro Abuga y que los alimentos preparados eran con maíz y papas, productos que posteriormente se convertirían en el sustento diario del pueblo cañari.

Y la misma autora en la obra citada (Apud, Urbano, 1981: 158-162) se refiere al mito recogido por Antonio de la Calancha (1639): que Pachacamac había criado a una pareja humana. Al morir el hombre la mujer quedó sin el sustento diario, por lo que pidió al dios su muerte o le prodigara su alimento. Cuando buscaba el alimento el sol le “infundió sus rayos”, por lo que la mujer engendró un hijo. Indignado Pachacamac de que este hijo fuese de su propio padre, despedazó al niño y sembró sus partes, por lo que algunas plantas alimenticias crecieron de las diferentes partes del cuerpo. Así de las costillas y de los huesos surgieron la yuca y otras raíces, de la carne los pepinos, las papayas y otros árboles frutales y de los dientes nació el maíz (Moya, Ruth, 1987: 20 y 21).

Capítulo III

El maíz. Un vistazo en la historia regional

En cuanto a la época y dónde apareció la gramínea, su origen geográfico y biológico, siguen siendo un tema controversial. La mayoría de autores señalan que es de origen mesoamericano y que aproximadamente data desde hace 8.000 años antes de Cristo. Como antecedentes biológicos se cita: Teosinte, variedad silvestre, *Tripsacum* y *Euchanea*. Ahora bien, Plutarco Naranjo manifiesta: “Las primeras dataciones en sitios arqueológicos de América, correspondieron a Méjico. Se supuso entonces que Méjico fue el centro de origen y difusión del maíz. Las posteriores investigaciones mediante las más modernas técnicas, de acuerdo a Mangelsdorf (1974), (Mangelsdorf. et. al. 1987) señalan 7.000 o más años A. P.” (Sara Llakta. El Libro del Maíz, 2009: 181).

En lo que concierne a la hipótesis del origen andino del maíz, se sustenta en parte en el reconocimiento de la gran diversidad de características entre el maíz mesoamericano y el andino, y por el hecho de que se encontró maíz en Ayacucho con una edad de 5.000 años (CALP, 1983: 3).

Sin embargo, el mismo Naranjo concluye: “En la actualidad se acepta que hubo más de un centro originario”.

En los Andes septentrionales –y en lo que corresponde al actual Ecuador– se ha encontrado evidencias de cultivo de maíz en las provincias de Manabí y Guayas, en las culturas Valdivia, Machalilla y Chorrera donde se ha desarrollado probablemente la variedad *kellu*⁷. Por otro lado, en el sitio precerámico Las Vegas, se ha encontrado maíz de una antigüedad de 6.000 años antes de Cristo (CALP, 1983: 5, en Moya, 1973: 16)

A ello, se suman representaciones de mazorcas en restos de recipientes de cerámica.

Una vez que cultivaron el maíz se experimentaron grandes cambios, tanto en el ámbito de la productividad, como en el de la organización social. El sitio precerámico citado Las Vegas actualmente pertenece a la nueva provincia de Santa Elena.

En este vistazo es importante referirnos al camino de los Incas o Capac Ñan, por su trascendencia en lo político, social, económico, por permitir transportar el maíz para consumo de las poblaciones y como semilla y, sobre todo por sus repercusiones culturales en los pueblos andinos.

CAPACÑAN. En escritura tradicional kichwa de los textos de la historia nacional, el primer componente es **Capac**. En las variantes del qhechwa peruano: **Qhapaq**, **Qhapaj** y en la escritura unificada ecuatoriana **kapak**: “señor, soberano, noble, poderoso, principal”; y el segundo elemento, ñan: “camino”. En tiempo de los Incas era la vía más importante, denominado también camino real.

Había dos clases de caminos: el longitudinal y el transversal. El primero avanzaba por valles, ríos y montañas de los Andes. Por las alturas, se denominaba **Jawa Ñan** y por los valles, **Ura Ñan**. Era la vía por donde transitaban los funcionarios del Inca y él mismo en persona con sus huestes guerreras; era el camino de los chaskis del kichwa **chaskikuna**, la gente-correo y, por supuesto, por donde los cargadores transportaban los productos comestibles, entre estos el maíz. El camino transversal era de menor rango o importancia.

⁷ En el dialecto peruano **q'ellu** y en el dialecto ecuatoriano **killu**, significa amarillo.

Y las dos vías estaban atravesadas por una red de caminos (40.000 km. aproximadamente) que, como trama y urdimbre, constituían los ejes de integración del **Tawantinsuyu** que comprendía el **Chinchaysuyu**, **Collasuyu**, **Intisuyu** y **Antisuyu** y que en nuestro tiempo habrían de dar lugar a los países de la región andina: Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia. En ese entonces el camino del Inca se extendió hasta el norte de Chile y Argentina, lo que permitió el control del Estado incaico, el acceso a productos alimenticios de los diferentes pisos ecológicos, su distribución por todo el imperio y la interculturalidad, con la preeminencia del **Kichwa** sobre los otros idiomas y del culto al dios sol.

El **Qhapaq Ñan** ha sido incluido en la lista de lugares seleccionados por la UNESCO como Patrimonio Mundial. Según Nuria Saenz, coordinadora del proyecto de la candidatura, el camino se convertiría en un proyecto de integración regional entre los seis países arriba mencionados. (Diario matutino El Mercurio, 9 de junio, 2014). El **Qhapaq Ñan** se extiende a lo largo de 23.000 kilómetros por una de las zonas geográficas más variadas del mundo, desde las cumbres nevadas de los Andes hasta la costa del Pacífico, pasando por bosques tropicales húmedos, valles fértiles y desiertos (...) fue construido por los Incas aprovechando, en parte, infraestructuras preincaicas ya existentes (Diario el Mercurio, 22 de junio, 2014: 2A).

Sobre el hecho de que el **Qhapac Ñan** fue construido por los Incas, difieren dos arqueólogos azuayos como Jaime Idrovo y Napoleón Almeida, empero coinciden en que los Incas mejoraron este sistema vial.

El historiador José Luis Espinoza, refiriéndose a los sectores del Austro ecuatoriano en los que aún se puede encontrar el Camino Principal Andino, anota: "(...) uno está en el cantón Déleg junto a la planicie de la Pachamama, otro en los altos de la parroquia Cumbe, cantones Nabón y Oña; mientras que en Paredones tenemos muy poquito, pero lo más importante es en el norte de Cañar en Ingapirca" (El Mercurio, entrevista, 19 de junio, 2014: 6A).

En la misma sección Jaime Idrovo anota que la red vial se dividía en cuatro tipos de trayectos: "El primero es la Qhapakñan o camino troncal que unía las principales capitales y tenía dirección norte-sur y es comparable con la Panamericana sur. El Ingañan hace referencia a

las arterias principales, pero que recorrían la dirección este-oeste; en tercer lugar está el Runañan, caminos secundarios que comunicaban centros poblados con zonas productivas y finalmente el Chaquiñan, que fue de uso interno de las comunidades que unía los “ayllus” con tierras de trabajo”.

Luego de esta referencia sobre el **Capac Ñan** de la que no se puede prescindir, retomamos el hilo central de este capítulo. Son los cronistas quienes históricamente empiezan a dar testimonio del maíz como planta y su cultivo, rendimiento, alimentos que se preparan, etc. Corresponde a Cristóbal Colón que, sin ser cronista, da la primera noticia sobre el cereal en su diario; Fray Bartolomé de las Casas dominico, en la Historia de las Indias (1520), se refiere a los usos del maíz; Gonzalo Fernández de Oviedo, en su Historia General y Natural de Indias (1526), en el capítulo titulado “Del pan de los Indios que hacen del maíz”, se refiere a las características, cultivo y usos; Pedro Cieza de León en su Crónica del Perú, trae informaciones sobre el cultivo del maíz en Colombia, Perú y Ecuador; el jesuita José de Acosta en su “Historia Natural y Moral de las Indias” (Biblioteca de Autores Españoles, Madrid, 1954) dedica un capítulo sobre modalidades de la siembra, alimentos y otros usos de la gramínea; el Padre Bernabé Cobo, en “Historia del Nuevo Mundo” (Biblioteca de Autores Españoles, Madrid, 1946), hace iguales observaciones; Felipe Guamán Poma de Ayala, en su “Nueva Crónica y Buen Gobierno” (Siglo XXI, Méjico, 1980), nos ha dejado un importante legado de ilustraciones relacionadas con las formas de cultivo del maíz. Volveremos a referirnos a algunos de estos cronistas cuando tratemos la temática específica en los capítulos respectivos del presente libro.

En lo que tiene que ver con la época colonial posterior a la fundación española de la ciudad de Cuenca, nos referiremos a la Relación que Hernando Pablos escribió en septiembre de 1582, por mandato del Corregidor y Justicia Mayor de Cuenca, el capitán Antonio Bello Goyoso “por entender las cosas de la tierra”, observaremos a continuación que el maíz era el cultivo principal y, por ende, el alimento primordial de los pueblos que conformaron la comarca o “provincia de los **Cañares**”, como este autor denomina a sus pobladores nativos. “Relación que

embió a mandar su Majestad se hiciera de esta ciudad de Cuenca y de toda su provincia” (págs. 55–73).

En el numeral 15 de esta misma Relación, refiriéndose a los “cañares”, dice: “Los mantenimientos que en aquel tiempo tenían, tienen hoy día, que es maíz, frisoles, papas, quinua, zapallos y otras raíces que ellos comían; y hoy día tienen de lo dicho, el trigo y las legumbres de España”. Hasta aquí Hernando Pablos (1959: 65). (Esta Relación y las que vienen a continuación corresponden a la Compilación de Víctor Manuel Albornoz en: Cuenca a Través de Cuatro Siglos, Tomo Primero, Publicaciones Municipales, Cuenca-Ecuador, 1959).

En la Relación de **San Bartolomé de Arocxapa y San Francisco de Pacha**, cuyo autor es Fray Domingo de los Ángeles, el maíz, asimismo, ocupa el primer lugar entre varios productos comestibles: “Lo que siembran los indios para su sustento es maíz y papas y frisoles y alguna hortaliza, como son coles, cebollas, racachas, pepinos, **achocchas**, y otras muchas yerbas que, por evitar prolijidad, aquí no se nombra” (ibídem: 1959: 75 y 76), de lo que se puede deducir que eran los cultivos que, en ese tiempo, formaban la chacra o sementera, lo que se confirma cuando, en la misma Relación, más adelante vuelve a referirse al maíz: “Tienen comunidad de ganado ovejuno y puercos y de sementeras de maíz y papas y algún trigo, de donde pagan tributo y comida ordinaria al sacerdote que los doctrina (...)” (ibídem: 78). Hasta aquí la Relación de San Francisco de Pacha y San Bartolomé de Arocxapa.

Y el maíz continúa siendo el sembrío predominante en todas las tierras de los pueblos de la comarca. Por ejemplo, lo encontramos en la Relación de **San Luis de Paute**, cuyos autores firmantes son P. fr. Fray Melchor de Pereira y Juan Tostado: “Esta tierra es abundosa de maíz y batatas, y en los altos se dan papas, que son como turmas de tierra, que es principal mantenimiento para los naturales.” (ibídem: 82), aparte de ser un pueblo favorecido por la naturaleza, pues se habla de huertas en que abundan frutas como membrillos, duraznos, granadillas, **lucumas**; hortalizas, zapallos y yerbas medicinales como la **chilca**, **paico**, **marco**, **chichira**, etc., por lo que “Es gente inclinada a beber demasiado y algún vicio, y no dados mucho al trabajo, porque las mujeres son las que hacen las chácaras y trabajan más que ellos” (ibídem: 82-83).

En la Relación de **Sant Francisco Pueleusi del Azogue**, de Fray Gaspar de Gallegos, "(...) cura de dicho pueblo y sus anejos (...)", en septiembre de 1582, igualmente por orden del Corregidor Antonio Bello Goyoso, anota: "Y el mantenimiento que tenían, era maíz y frisoles, que son como habas, y papas y otras legumbres de la tierra:(...)", (numeral 15, pág. 94), cuyo texto repite casi exactamente en el numeral 24 de esta misma Relación:

Refiérense estas Relaciones a la provincia de Cuenca en el siglo XVI, abarcando por consiguiente a su capital Cuenca y a San Francisco de Paccha, San Bartolomé de Arocxapa, SanLuis de Paute, San Francisco Pueleusi del Azogue, Pacaibamba o Leoquina, Cañaribamba, Santo Domingo de Chunchi y Alusi (Alausí)⁸.

De lo que se puede concluir, una vez revisadas las Relaciones anteriores, incluidas las que aún no hemos referido como son las de **Pacaibamba** o **Leoquina** (pág. 102); **Cañaribamba** (pág. 111); **Sancto Domingo de Chunchi**, (numeral 15, pág. 123); y **Alusi**, (numeral 17, pág. 130), el maíz es el sembrío predominante de las chacras de la gente indígena y mestiza. (De la Compilación ya arriba citada: Cuenca a Través de Cuatro Siglos).

Antonio Bello Goyoso, al final de estas Relaciones, añade: "Aquí faltó poner la doctrina de **Gualaxio**, el cual es pueblo de indios que dista desta ciudad cinco leguas largas, por no estar el religioso que les doctrina es este distrito" (*ibidem*: 133). "Gualaxio" actualmente corresponde al cantón Gualaceo de la provincia del Azuay.

Continuemos el seguimiento al maíz en el transcurso del tiempo. Transportándonos dos siglos más adelante, veamos lo que sucede en la llamada Gobernación de Cuenca:

"(...) a fines del S. XVIII en las zonas rurales de la Gobernación Colonial de Cuenca, estaban consolidados dos niveles diferenciados de producción (...) las unidades productivas de españoles, criollos, mestizos (...) en las estancias y haciendas dedicadas a la agroindustria

8 El autor de esta compilación es Víctor Manuel Albornoz, Compilador de las Relaciones Geográficas de Indias en "Cuenca a Través de Cuatro Siglos", págs. 46 y 47.

cañícola y la ganadera vacuna” y “las unidades productivas de los indígenas (...) bajo formas de producción comunitarias y mercantiles simples, con una rudimentaria tecnología aplicada al cultivo del maíz, fréjol, patatas, ají, productos ancestrales en su dieta alimenticia”, puede leerse en La Gobernación Colonial de Cuenca. Formación Social y Producción Mercantil Simple, artículo de Leonardo Espinoza, Lucas Achig y Rubén Martínez (1982: 50).

Cuando los autores mencionan la producción mercantil simple, se refieren al minifundio, es decir a la pequeña propiedad privada, “(...) a veces bajo ropajes comunitarios (...)”, para consumo de la unidad familiar, con una débil producción artesanal y un escaso excedente orientado al mercado local, lo que permitía “la reproducción de la fuerza de trabajo” y de la misma unidad familiar.

Y cuando hacemos énfasis sobre el principal cultivo de la parcela familiar indígena, de la Provincia de Cuenca, el maíz, los autores ya citados añaden en el mismo Ensayo: “Maíz es sinónimo de supervivencia del indio, la suerte de éste está ligado a la de aquel, buena o mala cosecha de maíz significa empeorar la situación del indio; decir maíz, es decir parcela o pedazo de tierra donde cultivarla. Indio, parcela, maíz conforma la trilogía de economía natural en la Antigua Provincia de Cuenca; aunque como ya hemos señalado junto al maíz crece el fréjol conjuntamente con las patatas y el ají, (...)”. Es más, “(...) el maíz no se quedó tan solo en la mesa del indio, también alcanzó la del blanco, convirtiéndose en el alimento de mayor consumo y por ende en el de mayor volumen de producción” (*ibidem*: 54-78).

Este párrafo confirma de modo explícito lo que venimos diciendo sobre la interrelación entre el hombre de origen campesino, la chacra y el maíz. La producción del maíz era muy abundante durante la época post-incásica, colonial y republicana, y tan importante era que el maíz creó una cultura y un modo de ser y de vivir propios no solo de los pueblos indios sino igualmente de la gente mestiza, lo que sobrevive hasta nuestros días, como la imagen de nuestra identidad.

En otro estudio sobre la Gobernación de Cuenca, bajo la coordinación de Juan Chacón Zhapán, (Historia de la Gobernación de Cuenca 1777-1820. Estudio Económico-Social: 1993: 28-29) se indica que en las

diferentes áreas de esta circunscripción combinaban la actividad agrícola con la ganadera, a excepción de las zonas de Tarqui, Cumbe y Jima en las que prevalecía la crianza del ganado.

Y al referirse a las propiedades que comercializan los productos agrícolas se señala que se dan en este orden: trigo, maíz, frutales y cebada, e incluso se especifica el volumen de la producción de acuerdo a la extensión de las propiedades.

Así, en las haciendas/estancias alejadas de la ciudad de Cuenca, el maíz ocupa el cuarto puesto entre los productos, luego del trigo, frutales y pasto. En las fincas, de mediana extensión, cercanas a la urbe, el maíz va en segundo lugar después de los frutales. En los “terrenos”, propiedades pequeñas, también en el área circundante al casco urbano y que representa el 72.86% del total de las propiedades, el maíz ocupa la tercera ubicación precedido por los frutales y el pasto. (Ibídem, 1993: 28). En los hatos de altura, predominan los pastos.

Incluso, se añade que en zonas de Paute-Gualaceo, Nabón, Girón, Sigsig y en propiedades de Cañar, la producción del maíz es relevante (pág.29), en proporción y lugar más o menos similares a lo señalado en el párrafo anterior.

Y ya en las postrimerías del siglo XX, en la zona periférica de Cuenca aún se podía observar una panorámica campestre. Nos referimos a lo que se conocía como parroquias de Indios, hoy día la parroquia Sucre, por el sur, y que antes también se conocía como barrio de San Roque que iba hasta los márgenes del río Yanuncay y territorios que lindaban con la actual parroquia Baños, al oeste por el barrio San Sebastián en dirección a Sayausí y al Cajas, hacia el norte El Ejido, los terrenos contiguos a la Avenida Huayna Capac y Chaguarchimbana, eran áreas de sustento agrícola y ganadero. Los indios en mayor porcentaje trabajaban en las “quintas” cuyos dueños eran de gente de la ciudad, o en las “cuadras”, solares o sembríos de maíz blanco o morocho de su propiedad o arrendados en cuyo caso la producción “era al partir”.

Incluso algunas casas antiguas de la ciudad tenían patio, traspatio y granero para hacer secar y guardar el grano. Y como testimonio de esa época, dentro de la jurisdicción de la parroquia de San Blas aún

se puede observar los vestigios de lo que fuera el molino de granos de Núñez de Bonilla.

Y no olvidemos que durante el Incario y después de la Colonia, el maíz fue utilizado como tributo, así como también como diezmo a la Iglesia católica.

Para concluir esta breve reseña o vistazo histórico sobre el maíz, debemos anotar los nombres del Padre Juan de Velasco con su Historia del Reino de Quito, de Luis Cordero con su Enumeración Botánica (Madrid, 1950: 183 a 185), Misael Acosta Solís, etc., que se han referido al tema brevemente o de modo amplio como Eduardo Estrella en El Pan de América. Incluso en nuestros días estudiosos indígenas de origen cañari han incursionado con valiosas investigaciones, como Jacinto Aguaiza Quishpilema sobre plantas alimenticias y medicinales de Chuya Kawsay, en la comunidad de Quilloac de Cañar; Rafael Alulema, padre e hijo.

Capítulo IV

La Chacra



Chacra. Archivo Cultural de los Cañaris. Nuestro agradecimiento a Judy Blankenship.

CHACRA < **Chakra**, s. k. Sementera en que predomina el cultivo del maíz. Sin embargo, en el área urbana del cantón Cuenca se distingue todavía entre la voz kichwa **chakra** para sementera y la españolizada **chagra** (la g como alófono del fonema **k**), para referirse en sentido peyorativo a la gente campesina cuando no se ambienta aún al movimiento y costumbres de la vida de la ciudad y en su trato, modo de ser y de expresarse un tanto rústico, o como se describe detalladamente en *Léxico de Vulgarismos Azuayos* de Alfonso Cordero Palacios (1985: 95): “Se dice de la persona tímida, sin roce social y muy dada a rehuir visitas u otros compromisos”. Y en otra acepción este mismo autor aplica este término a vestidos y colores: “(...) que tienen labores o estampados harto llamativos y chocantes y coloración subida y chillona. El nombre obedece a que tales telas y colores son muy del gusto de nuestros campesinos e indios”, aunque este autor al vocablo **chagra** denomina erróneamente de cañarismo.

Del Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española son las siguientes acepciones:

Chacra. (Del quechua ant. *chacra*. mod. *chajra*). f. Am. Mer. Alquilería o granja.

Chagra. (Del quechua *chagra* o *chacra*, pegujal). Adj. Ecuad. **Inculto** (// de modales rústicos). // 2. Ecuad. **provinciano** (// en contraposición al habitante de la capital). U.t.c.s. // 3. Ecuad. De mal gusto. Vestido *chagra*, decoración *chagra*.

Este término también se utiliza para referirse sobre todo al campesino y/o hacendado de la Sierra ecuatoriana cuya vida, hábitat y cultura giran en relación al cuidado y arreo del ganado en los páramos, por lo que la vestimenta que lo identifica es el poncho, bufanda, sombrero y a veces zamarro. Esta faena realiza cabalgando en caballos de raza.

De **chacra** se derivan **chacarero/a** y **chacarería**. La primera para referirse a quien cultiva o es dueño de una **chacra** o **chácara**. Y la segunda, **chacarería**, el Diccionario de la Real Academia de la Lengua anota: “Cultivo de chacras” en Chile y Ecuador. Aunque en nuestro país se utiliza más bien con el significado de agricultura, al cultivo de la chacra. Es así que al haber sido preguntado un parroquiano de Sayausí, a qué se dedicaba, había respondido: “*Me dedico a la chacarería*”.

En kichwa **chakarero** es **chakrak**, de **chakrana**, “cultivar”, “preparar la tierra para la siembra, quitando las malas yerbas”: **mapa kiwakuna**, poniendo abono orgánico: **wiwa wanu**. En Jesús Lara encontramos: **chajrakamuj**, “labrador”, derivado de **chajra**: “tierra de labor”, “sementera”.

La voz **chagrillo**, hibridismo compuesto de **chakru** ‘mezcla’ y del morfema castellano con carácter estimativo **-illo**, en que se ha asimilado la **-u** de **chakru** a la **-i** del morfema **-illo**. **Chakru** procede del verbo **chakruna** “mezclar”.

Chagrillo es el conjunto de pétalos de variadas flores, sobre todo las de retama, que los feligreses mezclan previamente para luego ir botando por calles y caminos, durante las procesiones delante de sus santos.

Ahora bien, ¿qué es una **chacra**?, y escribimos la palabra conforme a la escritura española incorporada en el Diccionario de la Lengua. Desde luego no nos referimos al concepto técnico de “policultivo asociado e integral”. En la concepción campesina en general, cuando se habla de la **chacra** se entiende como un terreno variable en extensión, entre mediano y pequeño, contiguo a la casa, en que el cultivo principal es el maíz junto a otras plantas comestibles propias del lugar y que pueden estar distribuidas en diferentes planos o espacios y que van desde raíces como zanahoria, jícama o *chicama*; papas, *oca*, *mellico*; avena, cebada, amaranto; cucurbitáceas como zambo, zapallo; nabo, *achogcha*; cereales como fréjol, arveja, haba; frutales como el capulí, tomate de árbol, gullán (*Tacsonia tripartita*), joyapa (*Ericácea*), *shulalag* (¿*Cestrum*?), aparte de medicinales como la sábila, el *sacha anís*, paico, etc.

Empero entre los mismos campesinos existen distintas maneras para referirse a **chacra**. Así Antonio Paguay, nativo de Suscal señala: “*El conjunto de plantas de maíz en crecimiento desde el primer mes. Cuando recién está germinado llamamos urpichupa rabo, cola de tórtola*”.

Sin embargo, en la concepción predominante de los indígenas cañaris el significado de **chacra** es más profundo y que es expresado por Pedro Solano Falcón, directivo y maestro del Instituto Inter-cultural de Quilloac: “*Chakra tukuy runa kawsay muyuntinpi tiyakmi kan.*”: Todo lo que hay alrededor de la vida del hombre. (Traducción

mía) Es decir según comentaba: la casa, el corral, la montaña, aves y animales.

Es más, como indicaba Belisario Chimborazo, oriundo de la parroquia Quilloac del cantón Cañar: “*Chakrapí tukuy samaykuna, tiyakkunami tinkurin*”: Todo lo que existe en la chacra seres, espíritus, converge en la sementera. (Traducción mía). Y luego ampliaba con una explicación: Es decir los elementos que existen alrededor y debajo de la tierra, agua, sol, viento, animales, insectos, espíritus o apus, relaciones dentro y entre la comunidad. Y más adelante: “*Pachamamawan Inti taytawan wiñachik mirachik apukkuna kan*”: La Madre Naturaleza y el Padre Sol son seres superiores que hacen crecer y aumentar a las plantas.

De este modo, como concibe Josef Estermann, la relación del hombre con la naturaleza no es de dominio, oposición, de explotación, como instrumento exclusivo de producción, sino ecológica, vital, ecosófica, en que el hombre ante todo es agricultor, cocreador y en esta tarea todos los seres son copartícipes, en que mutuamente se complementan, se benefician o reciprocán, en un ambiente de respeto, de ritualidad. “En este sentido el vocablo “ecosofía” significa la sabiduría andina del cosmos ‘física’ como una ‘casa’ orgánicamente ordenada” (Filosofía Andina, Abya-Yala Editing, 1998: 173-175).

Dentro de la **chacra** se puede divisar los **huachos** “surcos” de maíz ya en época de crecimiento. En las provincias del Azuay y del Cañar, se utiliza **huacho** y **cazhil**. Así en las parroquias visitadas del cantón Cuenca Sayausí, Turi, Tarqui, como en los cantones de Sigsig, Paute, Gualaceo se usa: *huacho* o *raya*. Sin embargo, en Sayausí, la señora Melchora Albarracín hacía la siguiente observación: el *cazhil* o *raya* se hace con yunta, igual aseveración Eloy Loja, en Sigsig, y el surco es para la papa. Teresa Shingri, de Turi, distinguía entre **cazhil** y **huacho** por el uso: el **cazhil** para cebada, avena, mientras que el segundo para el maíz, el fréjol y haba. Igual distinción hacía Ángel Loja, de la parroquia Santa Ana. Empero en Cañaribamba y sus comunidades como San Alfonso, La Libertad, Tortapali, Lacay pertenecientes al cantón Santa Isabel, los informantes de estos sectores, indicaban que no conocían el término **cazhil**.

Alrededor del tallo del maíz “*se van amarrando*” plantas como el poroto y otras trepadoras, lo que nos lleva a hablar sobre el sistema

de asociación de cultivos. De este modo las variedades de asociación del maíz pueden darse de modo diverso, de acuerdo a las situaciones de cada lugar y, desde luego, a las preferencias o necesidades familiares, así: maíz con fréjol, maíz con haba, maíz con alverja, maíz con **achogcha** < **achukcha** y fréjol e igualmente el sambo. En Ingapirca, Cañar, en otros **cazhiles** pueden venir sembrados ocas, mellocos, **mashwa**. En espacios más cercanos a la casa hierbas medicinales como el ataco, conocido en kichwa con el nombre de **sangurachi** (*Amarantus caudatus*) el toronjil, la manzanilla, la borraja y en los linderos, entre sementera y sementera o parcela y camino, árboles nativos como el capulí, el tocte, la **lugma** o luma; el denominado “tomate de árbol”, la achira en Girón.

Otro cultivo andino la **papa** que puede asociarse con maíz, como en Cañar, o con quinua o con haba. Sin embargo, la asociación predominante en los cantones del Azuay y Cañar es del maíz con el fréjol, sambo o zapallo, plantas a las que por su relación y complemento se ha denominado “las tres hermanas”.

Huacho < **Wachu, s. k.** Surco o hilera que se hace con arado en la sementera para sembrar maíz, papas, cebada. Esta voz actualmente es más común en el sur, ya que en el norte de la Sierra del país se utiliza **rawa**: “*rawapika sarata tarpunchik*”: sembramos maíz en el surco. No obstante el Padre redentorista Julio Paris, la registra en el Vocabulario de su “Gramática de la Lengua Quichua” con los significados de surco, fila, cuello⁹. En un huacho se puede distinguir la parte alta que en kichwa se denomina **wachu pata** y la base o parte baja **wachu pampa**, y referido al campo semántico de **wachu** tenemos el verbo **wachuna** ‘hacer surcos con arado’.

Siguiendo con el tema de la sementera, un mismo individuo desde la época del Incario podía disponer de varias chacras e igualmente así se continúa en la actualidad: la principal junto a su casa o en otras herencias o compras en los valles serraniegos, pero también en las **yungas** < **yunka**, como se denomina a “los calientes” o valles abrigados.

⁹ El Padre Julio Paris era conocedor de los dialectos del centro y del sur: Chimborazo, Cañar y Azuay, así como también del norte serrano, como anota Ruth Moya en el prólogo de la obra mencionada.

Por ejemplo, la gente de las comunidades altas de Chinipamba, Potrerillos, Pucango, Ramosloma etc. de la parroquia General Morales poseen también propiedades en la zona baja como Laurel, Motilón, Guaviduca, Ventura, etc. Este tema de la propiedad de varias chacras se relaciona con aquel otro del control de los pisos ecológicos, como ha sido estudiado por autores como Murra.

Es de suponer que es un rasgo ideal conservado el que los indígenas y campesinos serranos siempre tiendan a tener en propiedad, préstamo o arriendo o por lazos de compadrazgo, etc., el acceso a chacras ubicadas en distintos pisos y que en ellos cultivan variedades agrícolas de ciclos vegetativos distintos (adaptados al bioclima) que les permite tener tubérculos y granos secos y tiernos a lo largo de todo el año (Moya, Ruth, Ecuador: Cultura, Conflicto y Utopía, 1967: 68).

Así como intercambiar productos de Sierra y Costa: papa con maíz, quesillo con panela o aguardiente, etc.

Ahora bien, Waldemar Espinoza Soriano trae la palabra **tupu** como sinónimo de **chacra**. En Centroamérica denominan **milpa**¹⁰. Espinoza Soriano amplía otros aspectos sobre el tamaño, forma de distribución, identificación de los **tupos**, (forma españolizada) uso, tiempo de conservación, etc., e incluso precisa sobre el origen etimológico de este término:

Tupu es una palabra de origen puquina asimilada al aymara y al quechua. Ordinariamente significa “medida en general”. La extensión que abarca, por lo tanto, era y es variable. En lo que respecta a las parcelas usufructuadas por las familias, su tamaño dependía de la calidad del suelo y del clima; por eso eran mayores en las tierras altas y menores en las hondonadas y todavía más pequeñas en las ecologías calientes (Espinoza Soriano, 1997: 158).

¹⁰ Tierra destinada al cultivo del maíz y, a veces, de otras semillas, según el Diccionario de la Lengua Española, aunque en Hombres de Maíz de Miguel Ángel Asturias, esta palabra se utiliza indistintamente para parcela o planta de maíz.

Y prosigue:

Entre los ayllus andinos sí se puede decir que cada niño nacía con el porvenir garantizado, porque cada hombre dentro de la comunidad tenía asegurado su *tupu de tierra o chacra*¹¹. El joven iba al matrimonio aportando su caudal agrario. La flamante pareja iba recibiendo **tupos** conforme a las necesidades de acuerdo al descanso de los suelos labrantíos. Pero eso sí cuando fallecían sus hijos no los retenían por considerar que no se le había entregado en propiedad, sino en usufructo como fuente de alimento (*idem*).

Sobre la extensión de un **tupo**¹², debe quedar claro que era ni más ni menos suficiente para la sobrevivencia de una familia o **ayllu**. “El tupu, en consecuencia, venía a constituir la base de la subsistencia para cubrir las necesidades vitales del **jatunruna** (...) por cuanto la costumbre le impedía transformar su **minifundio** en **latifundio**” (Espinoza Soriano, 1997: 158) (**Jatunruna**¹³).

Y más adelante:

Las chacras estaban linderadas para su identificación. En algunos casos los linderos estaban delineados por canales de riego; en otras por zanjas de drenaje o por cercos de alisos y otras plantas pequeñas (...); pero lo más corriente eran simples terrenos sin cultivar, por donde trazaban senderos entre una y otra chacra (...) (*ibidem*: 193).

Esta última forma de linderación continúa vigente, con algunas variantes según la parroquia, región e incluso familia.

En tiempo de los incas se podía distinguir variedades o clases de **chacras**, según su poseedor y la finalidad que se diera a éstas. Con este objeto veamos algunas de ellas, que hemos elegido, a modo de ejemplos, de las 32 anotadas por Guamán Poma de Ayala (1980, II, 841-842),

¹¹ Lo escrito en cursiva es mío.

¹² Voz españolizada, igual **tupos**.

¹³ **Jatunruna**. Era el individuo que aportaba con la mano de obra en toda clase de trabajo, ya sea familiar, comunitario o estatal en el Tawantinsuyo. Los jatunruna constituían la mayoría de la población.

ello a inicios del siglo XVI, citado por Ruth Moya en “Ecuador: Cultura, Conflicto y Utopía”, (1987: 58-59)

- Yncap chacran (sementera o chacra del inca)
- Coyap chacran (sementera o chacra de la coya o reina)
- Yntip chacra (sementera o chacra del sol)
- Quillap chacran (sementera o chacra de la luna)
- Uaca bilcap chacran (sementera o chacra de las huacas (adoratorio de los distintos templos y de los huillca o sacerdotes principales).
- Comon chacra, sapsi chancran (sementera o chacra de la comunidad o ayllu o el grupo de parentesco)
- Tambo chacra (sementera del tambo o mesón, especie de hostería para los viajes)
- Zamay (samay) chacra (sementera en descanso o barbecho)
- Rucumacho chacra (de los ancianos)
- Uaccho (huaccha) chacra (de los necesitados, pobres y huérfanos).

Sobre el término **tupu**, ya anteriormente citado por Espinoza Soriano, el Inca Garcilaso de la Vega comenta: “Daban a cada indio un *tupu*, que es una hanega [fanega] de tierra para sembrar maíz; empero tiene por hanega y media de las de España (...)”. Y más adelante: “Era bastante un *tupu* de tierra para el sustento de un plebeyo casado y sin hijos: Luego que los tenía le daban para cada hijo varón otro *tupu* y para la hija a medio(....)” (*ibidem*).

Para concluir esta revisión sobre la **chacra** citaremos un texto muy importante para el estudio de los topónimos. “Un dato muy singular de estos lotes es que cada cual tenía su propia toponimia: una palabra que reflejaba algo típico del paraje. Y cuando no tenía designación taxativa, hecho muy raro, se le particularizaba llamándole por el nombre de su poseedor” (Espinoza Soriano, 1997: 193).

En síntesis, la **chacra** constituye el centro de la vida de la familia campesina. No solo como la proveedora del sustento diario con productos propios del medio, sino por todo lo que venimos diciendo: como núcleo de trabajo que permite la interrelación social y ritual con la comunidad y en torno a ella adquiere fisonomía el paisaje en

correlación con el contexto geográfico, ecológico y cósmico de todo lo que representa la **Pachamama** o Madre Naturaleza.

Consecuentemente la **chacra** incidirá no solo en la identidad de su dueño y familia en particular sino de la comunidad en general. En ello tienen que ver los pisos ecológicos, las condiciones del terreno, y sobre todo los accidentes geográficos de nuestros Andes que determinan el clima, la flora y fauna, hidrografía, etc. Y el corazón de la **chacra**, como espacio sagrado que genera vida, como lugar de convergencia, donde confluye todo ese mundo, es el maíz.

Capítulo V

Partes de la planta.

Simbolismo y antropomorfismo

Las partes de la planta de maíz, **sara yuyu**, está formada de raíz, tallo, hojas, flores y frutos: **murukuna**, que cuando tiernos se denominan *choclos* quichuismo derivado del kichwa **chukllu**.

A continuación, nos referiremos a las denominaciones de cada una de las partes de la planta, en castellano, kichwa y otras voces relacionadas con las mismas.

RAÍZ, en kichwa **SAPI**, “La raíz de la planta, y connotativamente: origen”.

En las parroquias del Cantón Cañar, como Honorato Vázquez, distinguían entre **anku** “raíz pequeña”, y **sapi** “raíz gruesa”.

TULLU. s.k. El tallo del maíz, aunque también significa “hueso”, “caña”, figurativamente se utiliza esta voz para referirse a la persona flacuchenta: *tullusiki*, *tulluyashka* en kichwa, literalmente hecho hueso, “hueso y pellejo”, y por extensión la tierra infecunda, estéril. A su vez **Taralla, s. k.**, “caña o tallo seco después que se ha arrancado las hojas en la cosecha”, y que connotativamente se aplica a los adolescentes altos y desgarbados: “*el guambra se ha ido de vicio, se ha hecho largo como taralla*”.

A la caña del maíz en kichwa también se denomina **wiru**, *sara wiru* y que niños y adultos acostumbramos chupar. Al doblar con las manos los nudos de la caña, brota el **mishki yaku** del **shungo** o médula del tallo: el jugo dulce cuando la planta aún está tierna. Sin embargo, en su primera acepción **wiru** los mayores se refieren a la caña de azúcar que se cultiva en las *yungas* o tierras “*calientes*” de las zonas bajas. En el tallo se puede observar los nudos, divisiones o uniones que en kichwa se denominan *wiru mukukuna*.

HOJA. Las denominaciones van de acuerdo a los diferentes momentos de la madurez de la planta, espacios y funciones. Iniciamos por **PANKA, s. k.** Hoja de cualquier planta y, aplicada al maíz: la hoja que surge de la caña y que cubre a la mazorca. Por extensión en la actualidad se aplica a la hoja de cuaderno o de libro. En el norte de la sierra del país es común **sarapanka**: la hoja de la caña del maíz, pero también se aplica a la hoja que cubre al choclo, con la que se envuelve a la masa del maíz tierno para hacer las **umas**. En una de las tonadas típicas referidas a esta palabra se escucha el siguiente verso: “*sarapanga como vos a montones he de hallar*”, cuando el enamorado que ha sufrido el desaire, con ironía lanza a la ingrata pretendida este estribillo.

En diccionarios de kichwa editados en el norte del país se encuentra el término **kutul**, por ejemplo, en el diccionario Caimi Ñucanchic Shimiyuc-Panca, (Ministerio de Educación y Cultura y Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito, 1982) y en Kichwa Yachakukku- napa Shimiyuk Kamu, Runa Shimi-Mishu Shimi Mishu Shimi-Runa Shimi (Ministerio de Educación, Quito, 2009), con igual significado: la hoja que cubre al **choclo**, pero no existe en el Diccionario de Luis Cordero ni en el Vocabulario Quichua del Padre Julio Paris ya citados.

Como veremos más adelante, las hojas tiernas, **llaka**, o maduras, se utilizan como alimento de los animales: **wiwa mikuna**; como también para envolver y preparar diversos pastelillos con el choclo molido o con la harina del maíz ya seco y que veremos, oportunamente, en el capítulo de las comidas.

Veamos a continuación dos voces que se refieren a la misma hoja, referidas propiamente al maíz, pero que difieren en su uso:

PUCÓN < **Pukun**, s. k. Envoltura o conjunto de hojas que cubren la mazorca madura desde su base. Esta voz viene registrada exclusivamente en diccionarios de kichwa del sur de la sierra del país. En el *Lexicón Etnolectológico del Quichua Andino*, (Tomo II, ED. Tumipamba, 2002), viene como término propio de Ecuador. En nuestro medio se escucha la palabra española *pucón*, o quichuismo como así se cataloga en *Vulgarismos Azuayos de Alfonso Cordero Palacios*. (1985: 233).

La voz **pukun** proviene del verbo kichwa **pukuna**: madurar, por lo que ese envoltorio de hojas es como una cápsula que acondiciona los atributos de la madurez: su dulzura, el grosor, lo compacto de la mazorca. Con el *pucón* se envuelve la masa de los choclos con la que se prepara las **humitas o chumales**. Actualmente se emplea el *pucón* en la confección de artesanías (muñecas, nacimientos, cristos, etc.). Cuando la hoja de maíz está aún tierna y es tersa se usa como instrumento musical aplicándola con los dedos a los labios para luego de soplar hacerla vibrar y, de este modo, provocar los más variados sonidos según el grosor de la hoja.

LLAKA, s. k. Hojas frescas de maíz desprendidas del tallo con que los campesinos alimentan al ganado. Esta voz está relacionada con los hibridismos kichwa–castellanos: **llacado/a**, de **llakashka**, **p.p.k.**, con el significado de despellejado, ejemplo “*Esta parte de la chacra ya está llacada*”; o en el sentido de descascarado/a, referido por ejemplo, a la corteza del tronco de un árbol, o de magullado, aplicado a las personas: “*Me llaqué la mano cuando me caí*”, y con **llacar**, compuesto del semantema kichwa **llaka** que procede de **llakana** y del morfema verbal español **-ar**: arrancar las hojas de la parte inferior de la planta, es decir desde la parte en donde se encuentran las mazorcas en proceso de madurez, hacia abajo. Con dichas hojas se alimenta al ganado.

CALCHA < **Kalcha**, s. k. Tallo y hojas secos del maíz, que luego de la cosecha se da a los animales como forraje, aunque cuando la parcela es modesta se deja que se pudra y sirva luego como abono. Si el terreno ha sido extenso, conforme se va deshojando las mazorcas, la **calcha** se va acumulando una encima de otra en forma circular, lo que se denomina “hacer la parva”: **parvachina**, verbo híbrido compuesto del semantema castellano parva, del morfema kichwa **-chi**: hacer y del morfema infinitivo **-na**. Si bien la **calcha** viene registrada en el Diccionario de la Lengua, de uso en Chile y Argentina, no obstante sus acepciones son diferentes. En Chile y Perú, a la **calcha** con el significado que hemos indicado, se designa con el nombre de **chala** (Rodríguez-Diccionario de Chilenismos), citado por Alfonso Cordero Palacios en *Léxico de Vulgarismos Azuayos* (1985: 52).

La **calcha** cuando está bien seca se utiliza para hacer la chamiza sobre todo durante las festividades religiosas. Por ejemplo, en ciertas comunidades en la fiesta de San Pedro. Y dicho sea de paso, chamiza es de origen gallego portugués y cuyo significado es de fogata que se hace con hojarasca y ramas secas. En relación a la voz **calcha** en nuestro medio se escucha las expresiones: “*Dar calcha al burro*” para indicar que alguien que recibe algún favor no sabe reconocer o aquilatar dicha atención, sino por el contrario menosprecia el beneficio que cualquiera otra persona pudo haber aprovechado.

En sentido figurado se escucha frases como esta “*Hecho calcha ha quedado esa pobre camisa*”, cuando la ropa ha quedado reducida a jirones por lo vieja o muy usada o luego de un arduo trabajo, por comparación con una hoja de maíz que, luego de ser arrancada de la mazorca con el **tipidor** o agujón con el que se realiza el deshoje, queda hecha flecos. También se oye esa exclamación tan gráfica: “*Nos hicieron calcha*” cuando en un partido de fútbol el equipo contrario ganó con goleada, para referirse al arco contrario acribillado con los goles.

TUKTU. Luis Cordero diferencia acertadamente entre: “**TUGTU**, n. k. Flor masculina o superior del maíz” y **KIKI**: “**QUIQUI**, Flor hembra del maíz que está ya fecunda, cuyos granos empiezan apenas a formarse”: **Kikina** en kichwa. **Q’eqe** en “*Léxico Agropecuario Quechua*” de Margot Beyersdorff (1984: 88).

Cuando está formándose el *choclo*, podemos observar en su extremo inferior una especie de pelambre o pilosidad: **sara akcha** ‘pelo del maíz’, que posee efectos medicinales para el riñón. Refiriéndose al pelo de choclo Mercedes Saeteros, campesina de Suscal decía: “*porque el maíz es mujer viene brotando el cabello como a una señorita*”.

Ahora bien, en la cultura andina las plantas y animales adquieren carácter antropomórfico y más aún cuando se trata del maíz, planta sagrada y venerada como divinidad. A continuación expondremos textos ilustrativos sobre el tema:

También la planta del maíz es antropomorfizada. Se ha dicho que es considerada como femenina que de ahí que se llame *Mama Sara* o ‘*Madre Maíz*’. Las mazorcas son los ‘hijos’. Según el color de los granos, los frutos son masculinos o femeninos (...) Una planta de maíz tiene las mismas partes y órganos que una persona. La parte superior es la uma o cabeza, las hojas superiores son rigra o brazos, en la parte superior se encuentra el *shuncu* o corazón, las raíces son los *chaquis* o pies (Moya, 1987: 29).

Como las plantas de altura, el maíz es visto con caracteres humanizados: tiene cabeza (la panoja), y/o las hojas del vértice), su corazón está en el centro del tallo, sus ‘brazos’ son las hojas y la base constituyen los pies. “Al igual que una persona una planta de maíz puede sufrir. Por ello seguramente las labores son preferentemente manuales y cuando se utiliza herramientas se ejecutan con cuidado” (*idem*).

Por lo demás, como indica la misma autora, si bien la planta de maíz es femenina, sus variedades pueden ser masculinas o femeninas, de acuerdo al siguiente cuadro:

Variedad	Mazorca masculina	Mazorca femenina
Maíz amarillo		(suave) +
Maíz blanco		(suave) +
Maíz negro	+	
Morocho blanco	+	
Morocho amarillo	+	

Fuente: (Moya, 1987: 112).

CHOCLO, de **chukllu**, **s.k.** que Luis Cordero describe: Mazorca tierna de maíz. El Diccionario de la Lengua de la Real Academia registra esta voz, en la segunda acepción, con igual significado pero derivada de la variante peruana: “Del quechua *chocllo*”. Con el quichuismo choclo se ha formado el hibridismo *enchogllar* que veremos en el capítulo VII, de este mismo trabajo titulado: “El Ciclo agrícola del maíz. Proceso del cultivo”, cuando tratemos el término **Pawkarpacha**. Al grano de maíz muy tierno los quichua-hablantes lo llaman **kishi**.

Cuando la planta está en época de **choclos** se puede distinguir **mama choclo** que es más grande en relación a otros dos o tres pequeños o hijuelos junto a la mazorca madre, de ahí los términos **mamantin wawantin**. Cuando el maíz está ya en choclo a veces ataca el **chukllukuru** o gusano que lo va devorando.

KASPA, **s. k.** Mazorca del maíz o de cualquier gramínea o cereal ya maduros. En tiempo de cosecha se escoge y separa las mejores mazorcas, cuyos granos se utilizan como semilla: **muyu** en kichwa. El verbo es **kaspayana**: “Madurar la mazorca de maíz, o convertirse el choclo en mazorca” (Cordero, Luis, Diccionario Quichua-Castellano Castellano Quichua, 1992). El maíz bien maduro se denomina **kaw**.

Las semillas originarias son las transmisoras de la vida agrícola y el sostén de la vida en general. Por lo que su conservación, intercambio y propagación, en el caso de las semillas del maíz: **sara muyu**, constituye un largo camino recorrido por la sabiduría de los pueblos andinos, no solo para su alimentación y medicina, sino para fortalecer su cultura e identidad.

CURUNDA, en kichwa **Kurunta**. Tusa o raquis de la mazorca del maíz (Cordero, 1992), en que van brotando los granos y que luego del desgrane se utiliza como combustible para prender la candela en el fogón cuando no hay hojarasca o broza. El vocablo tusa es de procedencia lingüística desconocida. El Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia, en la séptima edición a esta palabra

la registra como de uso en Cuba, Puerto Rico, Venezuela y Colombia con el significado de “corazón de la mazorca”, aunque en la quinta acepción como “hoja que envuelve a la mazorca de maíz”, de uso en América Central y Ecuador. Sin embargo, en nuestro país el significado tiene que ver más bien con la séptima acepción, es decir con el de soporte o raquis en el que van apareciendo los granos de maíz.

Con frecuencia escuchamos la expresión: “¡*Qué tusa que me jalo yo que creo que no mismo me va a pasar!*” para indicar que se tiene mucha pena por algo o alguien que se estima o ama mucho, que luego abandonamos y que cuando ya no existe arreglo o solución volvemos a extrañar o requerir ya demasiado tarde. Así como también, a alguien carilargo y acontecido de fisonomía, se lo moteja de *caritusa*. Incluso a veces se emplea el término *tusa* para referirse al excremento humano por la forma parecida.

Capítulo VI

Variedades de maíz y características

Inicialmente nos referiremos a las características botánicas o taxonómicas que los estudiosos traen del maíz. Anotaremos las más importantes. Es una planta monoica, clase angiosperma, subclase monocotiledónea, familia de gramíneas, género **Zea** espec. *Maydea* sistema vascular, cotiledón único, tallos con nudos, flores unisexuales, fecundación alógena.

El maíz, mientras se mantiene como una especie nativa, se caracteriza por ser una planta resistente a las plagas y enfermedades; se adapta a los diferentes pisos ecológicos y puede cultivarse de forma asociada con otras plantas como el fréjol y el zambo o el zapallo con las que se complementa para su mejor desarrollo y contribuye a la reducción de la incidencia de pestes. Sin embargo, si es sometida a procesos de “mejora” con la finalidad de aumentar la producción, pierde su capacidad de resistencia a las enfermedades. Son las variedades llamadas “mejoradas”.

Además, como se indicó anteriormente, es una planta femenina y cálida, “propia de los espacios urin” que, como afirma Ruth Moya, es el espacio “propio de lo femenino y cálido”, “de lo doméstico por excelencia es, en términos culturales, el espacio del maíz” (1987: 110).

Las clasificaciones y denominaciones de las variedades de maíz, se han dado por el color, la dureza, tamaño, por su forma o estructura y, desde luego, de acuerdo al tipo de suelo en que se siembra, el clima, etc. Por ejemplo, por el color hay maíces blancos, negros, amarillos, morados; por su forma y tamaño: pequeños, grandes, dentados; hay maíces suaves y duros, lo que determina su empleo o finalidad. De acuerdo al piso ecológico en que se siembra, existen variedades que se cosechan una vez al año o dos como en los pisos abrigados como en el valle de Yunguilla, en que predominan el maíz blanco y el *zhima* amarillo.

Revisemos ahora las variedades anotadas por autores y aquellas propias de nuestro medio aportadas por informantes. Previamente iniciemos con los Cronistas:

De los frutos que se crían encima de la tierra tiene el primer lugar el grano que los mejicanos y los barloventos llaman *maíz*, y los del Perú *sara*, porque es el pan que ellos tenían. Es de dos maneras: el uno es duro, que llaman *muruchu*, y el otro tierno y de mucho regalo, que llaman *capia*; cómenlo en lugar de pan, tostado o cocido en agua simple... (Garcilaso de la Vega, 1973: 98).

Guamán Poma de Ayala anota: “Aparte del maíz temprano o *capya sara* se habla del *paro sara*, el *aruay sara*, *ancauay sara*, *oque sara*, el *anti-sara*, el *chullpisara*, el *yunga sara* y el *chucllu* o mazorca fresca” (citado por Moya, 1987: 105). Y en la misma página: “El procedimiento del secado y cocción del maíz amarillo o suave da lugar a la *chuchuca* (...)”, posteriormente añade: “Junto al maíz amarillo y blanco, hay el maíz rojo, el maíz negro, el canguil, el *chulpi*, el morocho blanco y amarillo” (*idem*).

Por su parte, el Padre Bernabé Cobo, en la Historia del Nuevo Mundo, se refiere a diferentes clases de maíz por el color y por el tamaño. Por el color hay blancos, negros, amarillos, colorados, morados, azulados.

Del “Diccionario Quichua-Castellano y Castellano-Quichua, de Luis Cordero” (1992) transcribimos las siguientes variedades con sus características, cuando se refiere al término **SARA**:

- **Muruchu o morocho sara**, maíz amarillo común
- **Zhima sara**, maíz de color perla.
- **Yurag sara**, maíz blanco.
- **Cuscu sara**, maíz de color violáceo.
- **Zhubaysara**, maíz amarillo de mazorca fina y de grano abundante.
- **Canguil sara**, maíz amarillo diminuto y a propósito para tostar.
- **Yana sara**, maíz de color negro o rojo violáceo.

A continuación haremos una breve caracterización de las variedades más conocidas en nuestro medio y cuya producción depende del tipo de suelo, clima, pluviosidad:

CAPIA. Refiriéndonos a esta variedad de maíz citado por el Inca Garcilaso de la Vega y Guamán Poma de Ayala, no lo registran Jesús Lara, ni Luis Cordero, ni el diccionario del Ministerio de Educación. Lo encontramos en el Léxico Ampliado Quichua Español, Español Quichua de Consuelo Yáñez, Tomo II, Quito, 2007; y Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino de Glauco Torres, Tomo I: Capiya, 4 sn./qhapya/, s. Clase de maíz blanco y tierno; en el Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia: capia (Del quechua qhapya, maíz blanco). N° Arg., Bol., y Perú. Maíz blanco, suave y muy dulce que se emplea para preparar golosinas.

CANGUIL < Kankil, s. k. Variedad de maíz fino y dulce que se revienta al ser tostado. Este vocablo está incorporado al Diccionario de la Lengua Española, de uso en Ecuador: “para hacer rosetas”, es decir que cuando se tuesta tiende a abrirse en forma de flor, de ahí también el nombre de “reventón” que, en el inglés, correspondería al “popcorn” y que en España lo llaman “palomitas”. No todos los granos de la variedad nativa revientan, pero se caracterizan por ser más sabrosos y son más resistentes a las plagas; no así una variedad amarilla que es más reventona.

CUSCO < Kusku, s. k. Variedad de maíz, de tamaño grande, de color blanco azulado o violáceo, un poco duro de cocinar y que se consume “pelado” (mondado) o con cáscara.

CHULLPI, **chulpi** < **Chullpi**, variedad de maíz suave, dulce, medio arrugado y de color gris o **zhiru** que preparado se come como tostado. Este vocablo se relaciona con el verbo **chullpina** arrugar, **chullpiyana**, arrugarse y es en este sentido que se aplica a los ancianos cuyo rostro se vuelve arrugado con los años: **chullpiyashka**, o a los flacos: **chullpisiki**.

La palabra **zhiru**, si bien es citado por Luis Cordero en su “Diccionario Quichua-Castellano y Castellano-Quichua” escrito con **zh**, sin embargo, el significado inicial que trae no se refiere al color gris sino a un “Insecto que chirría a eso de las cinco de la tarde”, pero sí en una segunda acepción: “adj. Cosa de color gris”. En la primera acepción coincide el Padre Julio Paris en el Vocabulario Quichua-Español, que viene luego de la “Gramática de la Lengua Quichua” también escribe con **zh**: “ña zhiru huacanmi” (EBI Proyecto de Educación Bilingüe Intercultural, Quito, 1993). Igualmente el Padre Manuel Guzmán en el “Vocabulario de la Lengua Quichua” en “Gramática de la Lengua Quichua”, (1920). Luis Cordero cita 25 términos con **zh** y el Padre Velasco 10.

Alfonso Cordero Palacios en “Léxico de Vulgarismos Azuayos” (1985: 249), transcribe Shiro/ra adj. (Cañarismo); y Glauco Torres en su “Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino” escribe “**Shiru**” y delimita su uso en az. (Azuay), con el significado de gris, aunque para la pronunciación transcribe la pronunciación con [-sh] y [zh] (Tomo III, 2002).

No viene anotado en otros Diccionarios, por ejemplo, en “KICHWA Yachakukkunapa shimiyuk Kamu” del Ministerio de Educación, (2009) y otros diccionarios de quichua-español del norte del país, lo que da para conjeturar que su uso era y es exclusivo del Azuay y Cañar. Por lo que **zhiru** y palabras como **zhubay**, **zhima** podrían explicarse como procedentes de la lengua pre-inca, en nuestro caso cañari por el empleo del fonema **zh** africado palatal sonoro. En Cañar se continúa utilizando otras palabras con el fonema indicado como **zhuta**, **zhuru**, **zharu**, **zhapra**, etc. y topónimos, zoónimos y fitónimos que podríamos incluir dentro del grupo referido.

En la escritura de **zhima** y **zhubay** con **zh** coinciden dos autores de Diccionarios de Quichua y Castellano ya citados: Luis Cordero y el Padre

Julio Paris, aunque el primero escribe **zhuhay**, pero luego remite a la página 123 en la clasificación de las variedades de **SARA**, en que anota **zhubay**. No así Alfonso Cordero Palacios que refiriéndose a la primera palabra escribe “**SHIMA**. m. (Cañarismo)- Una variedad de maíz, color perla y muy duro” y Glauco Torres asimismo “**SHIMA**” que, si bien se refiere a la variedad de maíz perla, sin embargo, transcribe los alófonos o maneras diferentes de pronunciar: shima, chima, xima, zhima, llima. No trae el diccionario del Ministerio de Educación: “Runa Shimi - Mishu Shimi (...)”, y otros como “Léxico Ampliado Quichua-Español, Español-Quichua” de Consuelo Yáñez Cossío, (Tomo I, Quito, 2007).

MOROCHO < **Muruchu**, s. k. Variedad grande de maíz, duro. Color: (...) del amarillo al blanco perlado, siendo las variedades amarillas las más duras y las blancas las más apreciadas en la alimentación humana. Soporta bastante bien el frío, aunque también hay variedades de clima caliente, (...) la falta de riego, los suelos pobres, los cambios climáticos y el ataque de plagas y enfermedades (Sara Llakta, el libro del maíz, 2009: 57).

En Azuay y Cañar este término se utiliza en sentido figurado para referirse a las personas de ambos sexos, aunque preferentemente a los varones que, a pesar de haber bordeado ya la tercera edad, sin embargo, se muestran aún vigorosos, fuertes para el trabajo e incluso aún en condiciones de procrear. De ahí la frase expresada incluso con cierta ironía: “*Todavía está morochote, aún puede casarse otra vez*”.

MOROCHILLO, vocablo híbrido de **morocho** < **muruchu** y del morfema estimativo castellano **-llo** con que se forman los diminutivos. Es una variedad de maíz de mazorca delgada y grano pequeño y duro. Lo consumen las aves de corral.

SAPÓN. Desconocemos cuál sea la lengua de origen. Se escribe con s o z. Sobre pisos en que se cultiva, usos y características nos referiremos más abajo, de modo más particularizado de acuerdo a las comunidades investigadas. Es grueso, suave y de color amarillento, dulce.

ZHIMA, maíz de color perla, cuyo color en kichwa se determina combinando **yuraklla pukalla**, es decir entre blanquecino y rojizo.

YANASARA, maíz negro o violáceo, que se utiliza para preparar la colada morada por el día de los difuntos, en el mes de noviembre.

Aparte de estas variedades añadiremos una más, la **mishca**, citada por Javier Carrera en SARA LLAKTA, quien afirma que la forma más popular de las clasificaciones del maíz tiene que ver con sus características estructurales y el tipo de uso, por lo que anota la siguiente: canguil, maíz suave, mishca, chulpi, morocho, morochillo y maíz duro, (2009: 55). Y el mismo autor trae la clasificación del maíz del Padre Juan de Velasco, de finales del siglo XVIII, “(...) manejada por la población mestiza del Ecuador de ese entonces”, cuyos nombres damos a continuación: “amarillo, blanco, canguil, carapali, chulpi, negro, tumbaque, morocho”, (*ibidem*: 57), con sus respectivas características, pero que solo anotaremos del tipo “carapali”: “mediano, blanco, con punta aguda y roja”, por ser un nombre nuevo con relación a otras denominaciones ya referidas o tratadas hasta aquí.

Antonio Quindi, nativo de Quilloac, manifiesta: *En la provincia de Cañar, en nuestros días, solo se conservan 6 especies: zhima, muruchu, guagal, yurak, kankil, suniguagal, utilizados para distintas comidas*. Otros informantes de Quilloac añaden el zhubay, sapón y cusco.

Ahora bien, en el trabajo de campo que realizaremos en la parroquia General Morales de la provincia del Cañar, (Diciembre de 2014) tres informantes (Napoleón Escandón, Jerónimo Huasco y María Guamán) coincidieron en las siguientes variedades con sus respectivas características y usos:

Morocho blanco: grande, duro, de clima frío; se utiliza para chiviles, chanka, coladas, sopas y que se acostumbra comer con cáscara o pelado. También hay una variedad grande, de color perla.

Morocho amarillo: pequeño, más duro, se da en el cerro, que se utiliza para alimento de aves de corral que se conoce con el nombre de “*balanceado*”.

Guagal: blanco combinado con azul, suave, la mazorca larguita, propio de las yungas, de grano chiquito; de Suicay para abajo, Laurel (hablando de la Zona Baja de Cañar). También se emplea en chiviles, mote pelado.

Zhima: blanco, suave, redondo, de clima frío; se utiliza en chumales, chiviles, coladas o como mote.

Sapón: rojo, grueso, duro, dulce, que termina en punta; se da en clima frío y templado y sirve para chanca. Indígenas de la parroquia indicada coincidían en estas características.

Maíz de gallina o cubano: amarillo, pequeño, duro, propio de las yungas: Cutuguay, Ventura. Se cosecha después de cuatro meses.

En Suscal, por información de Antonio Paguay, se cultiva el maíz **zhima** y el **morocho** blanco y en las zonas bajas o abrigadas el **guagal** y el maíz amarillo. Para sembrar el **zhima** el terreno tiene que ser de color negro.

En las parroquias del cantón Cuenca, las variedades más generalizadas son: maíz **zhima**, blanco y duro, que más se utiliza para mote, así en Turi; luego el maíz cuzco, que es negro y duro; igual el **morocho**. Y como abono se emplea el estiércol de cuy. En Sayausí, además el **maíz blanco** y el **morocho colorado**, para hacer chicha; y como abono el estiércol y las plumas de ave que se esparce en la parcela 15 días antes de la siembra, a fin de que se pudra y luego se mezcla con azadón cuando el terreno es pequeño y cuando grande con la yunta.

En los otros cantones del Azuay: Gualaceo, Chordeleg, Sigsig, Ludo, las variedades mayormente cultivadas son más o menos similares: **zhima**, **morocho** amarillo, maíz blanco, **sapón**, **zhubay**; igual en Paute aunque estas últimas, informaban que no se siembra mucho. El **zhubay** es blanco, no muy grueso, se utiliza para mote. En el cantón Nabón, predomina el **zhima blanco**, suave, dulce; el **morocho amarillo** y el “*pintado*” entre blanco y azul o negro o violáceo, que es una hibridación o “clon”, según el Ing. José Jaigua, profesor de la especialización de Agronomía de la Unidad Educativa de esta jurisdicción; el **sapón**,

de color perla y con el que se hace el tostado, que crece en los bajos o playas del río León.

En el cantón Santa Isabel las clases de maíz varían de acuerdo a las zonas en las que se cultiva. Por ejemplo, en la zona alta, en Cañaribamba y San Alfonso, según Manuel Eduardo Lalbay Guamán y María Yuquilema Guamán, las variedades nativas que actualmente se siembra son el **zhima blanco** y el **zhima amarillo** o “argentino” grueso, duro, para las aves, el “*yunga*” pequeño; también el amarillo, duro, de pucón negro; el “*chalca*”, pequeño, de colores, suave, que se utiliza para tostado y el **zhubay**, de tusa delgada y grano grande, pero que se va perdiendo, llamado también “*tusilla*” en Dandán. Estas variedades son de una sola cosecha: se siembran en diciembre y se cosechan en agosto.

Rafael Narváez y Celestino Durán, campesinos de la zona intermedia del cantón Santa Isabel, manifestaban que desde el tiempo de sus abuelos han sabido cultivar dos variedades: el maíz **zhima**, pequeño y amarillo, para alimento de las aves de corral y el blanco, mediano y duro, para alimento humano, en ello coincide Hilda Bermeo, nativa del anejo de San Alfonso. Se siembra dos veces al año: en invierno a fines de diciembre o en enero y entre mayo y junio; actualmente cada variedad se siembra por separado, pero antes cuando la parcela era grande se sembraba con fréjol serrano, pequeño, llamado *chintillu*.

En San Gerardo de Huahualpata, parroquia del cantón Girón, Rosa Nieves informaba sobre tres variedades: el zhima blanco, el morocho amarillo, de ciclo largo y un “*blanco abreviado*” llamado así porque maduraba pronto: entre cuatro o cinco meses. *Antes se cultivaba el sapon y actualmente no porque es lanchoso, delicado. Era grueso, espinado, servía para tostado.*

Este capítulo concluiremos con un texto que, por su especialidad agroecológica, enfatiza sobre aspectos muy importantes que se debe tener en cuenta sobre las variedades nativas del maíz:

Las variedades de maíz campesinas, también llamadas ancestrales o tradicionales, son esenciales para el futuro del cultivo del maíz, para su producción orgánica y para un consumo sano. Sin ellas,

no se puede construir Soberanía Alimentaria en el Ecuador. Sí, hemos perdido ya un enorme porcentaje de la diversidad maicera de nuestra tierra, pero aún estamos a tiempo de salvar el tesoro invaluable que nos queda. Para ello, en primer lugar, tenemos que comprender el significado, los alcances y la importancia de su diversidad (Carrera, 2009: 55).

Y así lo confirman los campesinos sobre todo indígenas como Inocencio Loja, de Suscal, que afirma: *Preferimos las variedades nativas porque utilizamos como semillas para que no desaparezca la planta.*

Capítulo VII

El ciclo agrícola del maíz.

Proceso del cultivo



La siembra. Archivo Cultural de los Cañaris. Nuestro agradecimiento a Judy Blankenship.

Antes de tratar este tema, conviene hacer dos consideraciones que, de alguna manera, son complementarias sobre las que ya se expuso en la Introducción cuando nos referíamos a la **Pachamama**, que se debe tener presente y que son las siguientes: los condicionamientos impuestos por el capitalismo y la modernización que cada vez incursionan con más fuerza en la provincia del Azuay.

Estos dos factores han ido repercutiendo en la pérdida del sentido comunitario, la desaparición de la familia ampliada, de los saberes y de las prácticas sociales ancestrales como el **makiranti** o prestamos, la **minga** en las tareas mayores de la comunidad, el sistema de cargos en la fiesta, etc. Lo que no sucede en numerosas comunidades de la provincia del Cañar en que aún sigue vigente la familia tradicional o **ayllu** como unidad económica, social y ritual, fundamento de un sistema de vida apegado a lo tradicional.

La familia en el área rural del Azuay, se puede definir como unidad de producción agrícola, orientada al consumo, por lo que para subsistir depende de otras formas de ingreso como la mano de obra en la construcción, trabajos informales, la artesanía como en el cantón Gualaceo y, si se dispone de potreros, de la ganadería en pequeño, lo que permitirá la venta de leche y sus derivados. A ello hay que sumar el pequeño aporte de la mujer en la economía de los hogares con la venta de hortalizas y legumbres durante los días feriados.

Otro factor importante del cual depende el proceso del cultivo del maíz y de otras plantas de su contexto, es el calendario agrícola. En la parroquia de Quilloac de la provincia del Cañar la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe de la parroquia citada, se ha graficado el Calendario Vivencial Comunitario expuesto en la planta administrativa. Este calendario se ha elaborado sobre dos símbolos de la cultura indígena: la **chakana**¹⁴ y el espiral, **churu** en kichwa, y que

¹⁴ **Chakana**, es un símbolo que en la cultura andina se representa como una especie de cruz cuadrada y que entre los cañaris se aplica al tiempo, al espacio, al ciclo vital del hombre, al proceso del cultivo del maíz o ciclo agrícola sara wata, al ciclo festivo o celebrativo, a la vida en general. Sin embargo, cada región, cada comunidad posee su forma cultural de interpretar, aplicar y representar la simbología. Variantes encontramos por ejemplo, en el cantón Nabón, Azuay (Ver El Mercurio, 7 de diciembre, 2016), y en Quilloac en Cañar.

Chakana se traduce por escalera, parihuela o camilla, cruz cuadrada. Como verbo significa hacer puente. Este término sirve también para referirse astronómicamente a la Cruz del Sur que, en la Unidad Educativa Intercultural Bilingüe de Quilloac, de la parroquia del mismo

en todas las comunidades andinas se vive y aplica secularmente de generación en generación.

Las espirales¹⁵ vienen sobrepuestas a la **chakana**. La tercera espiral, a partir del núcleo, corresponde al calendario agrícola cañari, en el que se indican las etapas del cultivo desde la preparación del terreno, en septiembre, hasta la recolección de las semillas en agosto. Esta espiral se relaciona con las espirales anteriores y las siguientes en las que se ha anotado los cuatro **raymis** que corresponden a los equinoccios y solsticios, en las que se indica otros rituales y actividades, incluidas las del año escolar.

La última espiral termina con los nombres de cada uno de los meses en kichwa y de las festividades o raymis referidos al ciclo del maíz y al año solar y las fases lunares:

Kuski, para septiembre. En este mes se celebra el **kuya raymi** dedicado a la luna o **killa** y a la Madre Tierra. **Kuski** significa erradicación de raíz de las malas yerbas.

Wayru, octubre. **Wayru** ‘hueso para jugar en los velorios’.

Sasi ‘ayuno, dieta’, para el mes de noviembre. Nos referimos a los ayunos rituales que dan cuenta las Crónicas.

Kapak, diciembre, **kapak raymi** ‘fiesta o baile principal’.

Kulla, para enero, o **kuchuy pacha** ‘aporque’.

nombre del cantón Cañar, utilizan para incorporar al Calendario Vivencial Comunitario (Quilloac Runakunapa Kawsay Pacha Yachay). Sin embargo, en todas las comunidades las mujeres son las encargadas de trazarla.

Aplicada al ciclo agrícola del maíz: *sara muyu*, la **chakana** es una cruz con cuatro cuadrantes que corresponden a los dos solsticios y a los dos equinoccios del año solar y, por ende, a los cuatro momentos del cultivo con sus respectivas celebraciones o **raymis**: **koya raymi** equinoccio de septiembre, inicio del ciclo o tiempo femenino, de la siembra; **kapak raymi**, solsticio de diciembre y máxima fuerza femenina; **pawkar raymi**, época de florecimiento, equinoccio de marzo, inicio del tiempo masculino; **Inti raymi**, época de cosecha, solsticio de junio y máximo tiempo masculino.

Cada cuadrante consta de tres meses. El solsticio de verano espacialmente se lo ubica al este y temporalmente corresponde al mes de diciembre; el solsticio de invierno corresponde al oeste y temporalmente a junio. El equinoccio de marzo espacialmente corresponde al norte y el equinoccio de septiembre, se lo ubica al sur.

15 **Espiral**, en la concepción andina, la representación de la vida en continua transformación o **pachakutik**, es decir el proceso cíclico que avanza y se repite, pero que cada repetición no es igual sino que está sujeta al cambio.

Los espirales son siete y parten de un núcleo en que se representa al sol y a la luna, símbolos de identidad andina. También se los llama churos.

Panchi, febrero, (panchiy), que significa que las flores están en botón, a punto de florecer.

Pawkar, marzo. El mes del florecimiento o **sisay pacha**, de ahí la fiesta del Pawkar raymi.

Ayriwa, abril. El término se refiere al grano o granos de color que aparecen en la mazorca. Es decir es la época de **Llullu chakra** o sementera tierna.

Aymuray, mayo o **usyay pacha** 'época de escampar o bonanzar'.

Raymi, 'baile o fiesta' para junio cuya celebración corresponde al **Inti raymi**, fiesta dedicada al sol.

Sitwa, julio.

Karwa, para agosto, de **karwana**, de garuar, derivado de garúa, am., 'llovizna'. (El Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia, en su vigésima segunda edición trae la palabra **garúa** como procedente: (Del port. dialect. *caruja*, niebla). f.Am. llovizna).

En el calendario se indican las etapas del proceso del cultivo: desde la preparación del terreno hasta la cosecha del maíz que conlleva un período más o menos largo. Puede transcurrir aproximadamente nueve meses en los valles interandinos, mientras que en lugares abrigados de las zonas bajas o *yungas*, puede variar entre los tres y cuatro meses. Y en ambos casos supone las mismas fases de cultivo, que anotaremos a continuación y con similares prácticas agrícolas en toda la región andina, aunque preferentemente nos referiremos a las que se realizan en las comunidades comarcanas del Austro ecuatoriano.

Los momentos más importantes del ciclo agrícola del maíz son: la preparación, la siembra, la desyerba, florecimiento y germinación, la cosecha primero de los granos tiernos y luego de las mazorcas en el mes de junio; lo demás son actividades sucesivas y complementarias de los momentos ya referidos, entre las cuales no existe intervalos muy largos, por ejemplo, entre preparación, la arada y la siembra que, a veces, por circunstancias pluviométricas o de tiempo se efectúan casi simultáneamente; de igual manera con relación a la desyerba inicial y de la segunda y finalmente otras tareas que tienen que ver con la cosecha mayor: chala, deshoje, parva y desgrane.

PREPARACIÓN DEL TERRENO

Se da en el mes de septiembre, época que la gente kichwa de Cañar denomina **ALLICHINA PACHA**, del kichwa **Allichina**, v. k. 'Arreglar, componer, preparar, mejorar', y **Pacha**, 'tiempo, época'. En este contexto **allichina pacha**: la época de preparar la tierra para la siembra. Luego de la cosecha del maíz se deja descansar o "*reposar*" a la tierra por un mes, o un par de meses, julio y agosto, de acuerdo al mes en que haya sido la cosecha anterior o al piso ecológico en que se haya sembrado, por ejemplo, en "*los calientes*" varía el tiempo de las distintas labores. Se apila la **kalcha**, el tallo y hojas secas del maíz, que no comieron los animales y se quema el resto junto con otras malezas: **rupachi**, como indica Inocencio Loja. Luego si el terreno es grande y la familia es de posibilidades económicas se hace remover la tierra con un tractor. A esta fase también se llama **chakrana**, v. k, en su primera acepción, es decir preparar la tierra para la siembra quitando las malas hierbas, **guaneando** (*de guanear*. V. pág. sig.)

Puede escucharse, a veces, el término **chakmana**: cultivar la tierra para sembrar; virar la tierra con el azadón, para que descansa. Se utiliza más en las provincias del centronorte de la sierra ecuatoriana. De este verbo se derivaría **Chakmay** con el que también se denomina al mes de agosto.

Luego que se ha dejado descansar a la tierra, para poder arar se necesita que los terrenos se reblandezcan (**sampayashka**, k.) con las primeras lluvias que deben llegar a comienzos del mes de octubre. Con este motivo, sobre todo en los pueblos se hace las tradicionales rogativas a los santos, de acuerdo al santoral establecido en el calendario que, por lo general, coincide con las predicciones meteorológicas. De este modo se realiza festividades en honor a San Miguel Arcángel (29 de septiembre), a San Francisco de Asís (4 de octubre), a la Virgen del Rosario (7 de octubre), al Señor de Girón (a partir del 12 de este mismo mes), a San Judas Tadeo en la parroquia El Valle (28 de octubre) entre las más celebradas en el Azuay.

Por ejemplo, en la iglesia de San Francisco de la ciudad de Cuenca, el párroco juntamente con el Consejo Pastoral integrado por jóvenes, según información del sacerdote, vienen organizando la fiesta durante 8 años, desde 2011 aproximadamente, con vísperas y día principal, con

un programa folclórico-religioso, cuyos momentos sobresalientes son la misa de la noche del sábado con procesión por la manzana alrededor del templo, la misa de las 11am., del domingo con peticiones y ofrendas en que se pide al santo conceda la salud, el trabajo, el bienestar y las lluvias antes de iniciar las siembras. Con similares intenciones “*se pasa la novena*” a fin de que el santo cuide la naturaleza, así como también realice el “*cordón*” para que haga llover y haga producir los frutos de la tierra. La tradición oral que vino de Europa es, según el sacerdote, que: *en época de siembras el Santo agitaba el cordón que ceñía su hábito por la cintura en dirección al cielo pidiendo al Padre Dios envíe la lluvia.*

Cuando se festeja a San Miguel Arcángel existe la creencia de que se producirá “*el alfanjazo*”, y a la Virgen del Rosario, “*el rosariozo*”, términos derivados de alfanje y de rosario implementos de la vestimenta de cada uno de ellos y que, igualmente, con el cordón de San Francisco “*tienen que ver con el milagro de la lluvia*”. Así como cuando el invierno es demasiado largo, se acude a San Isidro Labrador para que cesen las lluvias y no se malogren los sembríos.

LA ARADA

En kichwa **YAPUNA**. Cuando el terreno es de mediana o gran extensión si no se dispone de tractor para roturar o aflojar la tierra, el trabajo de la arada se realiza en grupo o cuadrilla. Ello en el mes de septiembre en la serranía. Entre los familiares, compadres o vecinos se consigue una o dos yuntas. Los bueyes van uncidos con el yugo, al que está unido la **taklla**¹⁶.

Luego de la arada inicial se va *cruzando*: “*kutin yapuna*”, es decir se vuelve a arar el terreno pero en sentido contrario, para que se vayan desmenuzando las **chambas** < **champa**, s. k., terrones de césped que van saliendo al remover la tierra, ayudándose con el azadón y la lampa, hasta *ñutuchir* al terrón “*hacerlo ñutos*” o pulverizarlo. El labriego va *dishando*, ‘guiando la yunta’ con mucha destreza, para que se vayan formando los surcos en que se depositará la semilla.

¹⁶ Sobre este término y **chakitakalla** se verá en el Capítulo VIII.

El hibridismo *dishando* resulta de **tishana**¹⁷: guiar a la yunta y del morfema castellano de gerundio -ando. Simultáneamente los muchachos, detrás de la yunta, colaboran desbrozando toda clase de malezas, restos de forraje que hubiere quedado de la cosecha anterior.

Cuando la extensión del terreno era pequeña, a desnivel o irregular, en las comunidades del Cañar y del Azuay se araba con **taklla** o **chakitaklla** o la denominada **tula**, y aún “*es costumbre*” seguir utilizando en algunos lugares para las laderas, cañadas, etc. En San Gerardo de Huahualpata, del cantón Girón, se emplea el pico y cuando el terreno “*es bastantito*”, de media hectárea en adelante, la “*máquina aradora*”; o la yunta o el “*canguro*” especie de tractor pequeño como anota Antonio Paguay, de Suscal, por lo que previamente se solicita la ayuda de allegados o vecinos a fin “*de que den la mano*” o colaboren en esta faena, que en lengua kichwa se conoce también como **makita mañachi**¹⁸ prestamano. En Cañar: **maki ranti** o **rantinchina** en Suscal: cambia manos. En el cantón Santa Isabel: “*a cuenta y vuelve*”.

Al mismo tiempo se aprovecha para el **wanuna**, es decir para abonar o nutrir la tierra, sea con abono orgánico: **wanu**, o con abono químico. *Guano* es la forma españolizada de **wanu**, estiércol, sin embargo, puede ser cualquier otra clase de desecho natural en descomposición, por ejemplo, la calcha que cuando se pudre fertiliza igualmente a la planta. De *guano* se deriva, como verbo, el hibridismo *guanear*, es decir abonar con estiércol o desechos orgánicos.

Para esta tarea, así como para la siembra y la desyerba, la familia planifica con anticipación el día en que se va a realizar y lo que se va a necesitar: herramientas, semillas, etc. El trabajo de la arada es propio de varones. Los chicos van arrancando las malas yerbas y las mujeres se encargan de preparar la comida para los **mingados**¹⁹, en que el ingrediente principal es el mote, así como la bebida que, en algunos hogares aún se sigue preparando, la chicha de maíz o de **kinwa**.

Un informante de Quilloac, comunidad de la provincia de Cañar, nos comentaba en kichwa que la tarea de arar era exclusiva de los

17 **Tishana**, vocablo empleado en el habla kichwa del Cañar actual ya que, a excepción de Luis Cordero, no existe en otros diccionarios con el significado dado, pero sí como escarmenar.

18 **Makita mañachi**, forma de solidaridad y reciprocidad en el trabajo agrícola entre familias.

19 Nos referiremos a esta palabra cuando tratemos de la voz tarpuy en la siguiente página.

varones y la razón que daba no es sino la fiel expresión de su cosmovisión, empero, las mujeres asumen todas las obligaciones del hogar incluso las faenas agrícolas, cuando sus maridos salen a las ciudades o al extranjero por motivo de trabajo. A continuación el testimonio del informante:

Sarata tarpukpika karikunalla yapuna kan. Warmikuna yapukpika yawarta allpamama wakan. Chay yawarta yapushka wachukunapimi hicharishpa sakirin. Warmikuna llankakpikalla, wikisapami sakirin.

Cuando se siembra maíz solo los varones deben arar. Cuando aran las mujeres la Madre Tierra llora sangre. Esa sangre queda derramada en los surcos arados, quedan cubiertos de lágrimas.

Allpa mama, warmi kashkamantami, paypak wiksa ukupi tukuy laya murukunata charin. Chaymantami karikunalla allpamamapika yapuna kan. Chashna karikunalla llankakpimi allpamamaka kusawan tantarishka shina:

La Madre Tierra por el hecho de ser mujer, almacena toda clase de semilla dentro de su regazo. Por eso deben arar solo los varones. De este modo cuando ellos trabajan, es como si se uniera la mujer con su marido. (La traducción es mía).

LA SIEMBRA

En kichwa **TARPUY**. Se realiza en los meses de octubre y/o noviembre. La fecha puede adelantarse o retrasarse, de acuerdo a cuando se haya arado. A veces, por situaciones de tiempo u otras razones, se hace coincidir los trabajos de arar, guanear y sembrar; (*Guanear* < *guano* < **wanu**, como ya indicáramos) aunque la *guaneada* se acostumbra realizar antes de la arada, para luego de esta tarea poder mezclar la tierra con el abono orgánico. Empero la siembra depende de que la lluvia haya sido favorable: “*tamyajunda kashka*”.

No se acostumbra sembrar en los meses siguientes: diciembre en adelante, aunque algunos lo hacen hasta el 21 de este mes, inicio del solsticio de verano, porque solo desarrolla el tallo con hojas: “*se va en vicio*” y la mazorca queda en espata o tusa; y tampoco se debe sembrar “*en luna tierna*” o nueva: “*llullu killapi mana tarpunachu kan*”, porque se tiene la creencia de que los resultados serán iguales a cuando se siembra tarde, lo que no sucede cuando esta tarea se realiza en luna

creciente o el quinto día de luna llena, y ello es favorable no solamente para el maíz sino para cualquier clase de planta.

La siembra del maíz se comienza por las partes altas en límite con el páramo (3200 ms.n.m), luego se sigue en las zonas intermedias o zonas templadas (2500 ms.n.m.) y posteriormente en las zonas bajas y abrigadas (**yunga**) en que el maíz se siembra dos veces al año. Por ejemplo, en el cantón Santa Isabel “*la primera siembra es en enero y la segunda en mayo o junio*” (Rafael Narváez, Cesáreo Cabrera, José Astudillo, informantes). En General Morales (Cañar), en “los altos” o zona alta se siembra en noviembre y en la zona baja hasta diciembre (Napoleón Escandón, Antonio Loja, José Mishirumbay, Informantes). (Referirse a la Nota 18²⁰, sobre la información del INIAP del Boletín N° 232, de agosto de 1992)

La siembra de productos es variada, depende de las asociaciones que se acostumbra en cada lugar: simultáneamente con el maíz se siembra fréjol o haba, avena, trigo, quinua, zambo y la planta brota pronto o se retrasa en nacer, dependiendo de la humedad de la tierra, la clase de suelo, clima, etc.; aunque también se acostumbra a sembrar solo. En Lacay del cantón Santa Isabel, se siembra con yuca o camote, pero también con fréjol.

El trabajo, como ya se indicó, cuando se realiza en grupos o cuadrillas de siete u ocho personas, se hace de la siguiente manera: dos parejas de varones se encargan de conducir las yuntas, una pareja va al comienzo y otra a mitad del terreno; mientras las mujeres van detrás botando en los hoyos de los huachos dos o tres granos de maíz con uno o dos granos de fréjol o de haba que se lleva en un **tulu** o bolso pequeño, y otra pareja ayuda a fertilizar o guanear el terreno. Pero se debe tener mucho cuidado de que lo sembrado quede muy bien cubierto con tierra que se empuja al hueco con el pie, a fin de que las aves no coman los granos: “*pishkukuna ama murukunata mikuchun*”.

Los **mingueros**, o **mingados**, hibridismos derivados de **minkas-hkakuna, part. p. k.**²¹, como se llama a la gente que ayuda en las tareas

20 En el Boletín N° 232 del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias INIAP, de agosto de 1992, refiriéndose a las provincias de Azuay y Cañar, establece como zonas altas desde 2700 a 2900 ms.n.m y zonas bajas desde 2400 a 2699.

21 Estos, a su vez, son derivados de **minkana**, v. k. Colaborar en tareas o trabajos agrícolas o comunitarios, previa petición del dueño del terreno o del dirigente, quienes retribuyen con

agrícolas, como en este caso en la siembra, en que son atendidos por los dueños del terreno, quienes de rato en rato animan la faena brindando un trago, caso de haber, chicha, cola o un refresco. Cuando se sirve trago o chicha para la sed y el cansancio, se dice: “*para coger fuerza*”, es decir para retomar ánimo para seguir laborando.

A su vez los *yapudores*, hibridismo de **yapuk** ‘el que ara’ y de la terminación castellana de plural **-dores** ‘, es decir ‘los que aran’, van animando a los bueyes con gritos y voces propios de esta faena o silbos. Por ejemplo, en Nabón: ¡Jala jala! ¡Ukshi ukshi! para arrear a los animales o se silba cuando se quiere que los animales detengan el paso; en Sayausí: *¡Jala cholito, alza la cabeza, jala jala!...*

Al medio día las mujeres sirven a los colaboradores el almuerzo, sencillo, cuando se trata de una parcela; pero cuando el terreno es más o menos extenso, se invita a todos los participantes: adultos y niños a la **pampamesa**²², y cuando ya concluye el trabajo el padre de familia lleva a casa a todos los participantes para agradecer y festejar por la siembra con abundante comida y bebida. En ambos casos se sirve *cuy* con papas y mote y, en algunas comunidades de Cañar, como un rito para fertilizar la tierra, los huesos del *cuy* que se ha comido se entierra en los extremos de la parcela. A veces no falta el baile, por gratitud para con los ayudantes, “*porque la siembra es como una fiesta*”.

Hay ocasiones que por la sequía o por granizada o por cualquiera otra causa natural, etc., se malogra la siembra, se vuelve a sembrar a lo que los quichua-hablantes denominan **awinchina**.

DESYERBA

En kichwa **HALLMAY** de **hallmana** que, a veces se pronuncia ‘*jashmana*’ desyerbar. La primera desyerba se acostumbra hacer con la **lampa s. k**, pala o azadón que entre los campesinos también se denomina “*rasquillo/a*” o “*rascadillo/a*”. Este nombre es probable que tenga que ver con *rastrillo* o más propiamente con *rastró*, en su segunda acepción, que es una especie de pequeño azadón con dientes fuertes y gruesos con el que justamente se limpia o arranca las malezas “*mapa*

comida y bebida.

22 **Pampamesa**. Remitirse al Capítulo XI de este libro, titulado: Otros usos, tareas y costumbres referidos al maíz, en donde tratamos detalladamente sobre este vocablo.

kiwakunata surkunchik". A esta herramienta se conoce con el nombre de escardillo. En kichwa **tantachiy hillay**.

Esta actividad se realiza aproximadamente luego de un mes de la siembra, la costumbre es en diciembre, cuando la plantita alcanza ya entre 15 y 20 centímetros de altura. E igualmente como en la arada, el dueño de la chacra "*ruega que den la mano*" a familiares o vecinos, que colaboran también en grupos de cuatro a ocho personas, según la extensión de la parcela, a fin de que el trabajo termine en un día; por lo que asimismo es obligación de la familia retribuir con la comida y la bebida.

LA SEGUNDA DESYERBA

ISHKAYCHINA, v.k., que literalmente significa hacer la segunda. En las tareas agrícolas la segunda mano de la desyerba se sucede en el mes de enero o febrero, según el mes en que se haya sembrado, de ahí también la expresión "*segundear*" o "*segundeada*" luego de que la planta haya crecido unos 50 centímetros o más. Y entre desyerba y desyerba no debe faltar la lluvia: **tamya**, o el agua de riego: **parkuna**, de acuerdo a los turnos comunitarios, ya que **Yakumama**, la Madre Agua, es el elemento vital para el crecimiento de las plantas y de la vida de los seres. "*Si no hay riego solo se espera la voluntad del cielo*" (María Rosa Tepán Yunga).

Igualmente como en la primera vez, luego de la desyerba se va removiendo y virando la tierra con una **lampa**, o "lampón", o con **llachu**, azadón, y al mismo tiempo se va depositando la tierra alrededor del tallo, en forma de círculo, de modo que guarde la humedad cuando llueva o se riegue, así como para que pueda sostenerse cuando azota el viento y no haga caer a la planta: "*wayra hawallata ama tikrachichun*" sino, al contrario, para que la caña se desarrolle fuerte y produzca una mazorca gruesa, de buena calidad.

A esta tarea así mismo en kichwa se denomina **yanantina** o **yanantichina**, **chakmana** o **pampana** con el significado de aporcar; y en las comunidades de Cañaribamba, "*segundo entierre*", y en Lacay "*coronar*".

Napo Escandón, de la parroquia General Morales (Cañar), utilizaba la expresión "*desnabar la yerba*" en lugar de desyerbar, e indicaba

que la primera desyerba en los “altos” era en febrero y la segunda en marzo, a la que se refería con la expresión: “*luego viene la rascadilla*”. En las zonas altas y bajas del cantón Santa Isabel a la desyerba denominan “*lampiada*” porque se utiliza la lampa, igual que en Nabón. Y en los cañales con machete.

LA ÉPOCA DEL FLORECIMIENTO DE LAS PLANTAS

PAWKARPACHA o **sisa pacha, s.k. comp.** La **Allpamama** se cubre de alegría. Y tan pronto brotan los *ñawis*, retoños o yemas, se van formando los frutos, de ahí que al mes en que se forma el choclo los quichua-hablantes de Cañar denominan: **chuklluyana killa**, entre febrero o marzo, o mes de “*enchogllar*” como llama Angel Loja, nativo de Santa Ana, parroquia de la provincia del Azuay.

Enchogllar es un verbo híbrido compuesto del prefijo verbalizado castellano **en**, el semantema quichuizado **-chogll-** que, a su vez, procede del verbo kichwa **chuklluna**, formarse el choclo en la mata de maíz, y del sufijo castellano **-ar**.

LA PRIMERA COSECHA

CHAKRANA, v.k. Es decir cuando se recogen los frutos tiernos y que en las comunidades coincide con la festividad del Carnaval, por lo general en el mes de marzo, de acuerdo al mes en el que se haya sembrado, por lo que en Caguanapamba, Sisid por ejemplo, anejos del cantón Tambo, provincia de Cañar, se prepara una comida similar a la fanesca pero sin pescado, (aunque ya está introduciéndose esta costumbre), en que se mezcla toda clase de grano, en kichwa **chakruna**, incluidos desde luego granos de choclo que dan a esta comida su sabor tan característico: “*Mishki mikuyta charinkapak tukuy sami murukunata chakrun*” (Martín Caguana).

De ahí que (...) *la gente siembra pensando en la fecha que caerá Carnaval, porque si cae pronto no habrá granos tiernos para comida, para poder ofrecer a Taita Carnaval que en recompensa da buena cosecha para Intiraymi.*

LA ÉPOCA DE LA MADUREZ

PUKUY PACHA, o **Pallana Pacha**, literalmente tiempo de recoger, de la cosecha grande del maíz y de otros productos que generosamente brinda la tierra, en el mes de junio, que coincide con el **Inti Raymi**, fiesta o baile en honor y agradecimiento al **Inti Tayta**, el Padre Sol y a la **Allpamama**, Madre Tierra. Es una festividad movable como la de Corpus Christi, celebración católica, que corresponde al inicio al solsticio de invierno, el 21 de junio.

Cuando concluye la cosecha se traslada al ganado para que coma la calcha y guanee la parcela, abone el suelo con la majada, la misma que se mezclará con la tierra al momento de arar. La cosecha puede hacerse desde la planta misma, arrancando con las manos las mazorcas del tallo o cortando las matas y amontonándolas en la **pampa**, para luego depositar las mazorcas en canastos y en saquillos, dejando unos días al ambiente para que se sequen al sol y poder desgranar con facilidad.

En los *calientes*, como ya se dijo anteriormente, hay dos cosechas: la primera en abril y la segunda en los meses de septiembre u octubre, por ejemplo, en la parroquia de General Morales, según el mes en que se haya sembrado. Y como se decía al comienzo: en la mayoría de los hogares se siembra y se cosecha solo para consumir: *“Ahora se cosecha solo para comer”*.

TIPIR, en k. **TIPINA**, Deshojar o sacar las mazorcas del pucón. **Tipir**: hibridismo compuesto del semantema kichwa **tip** y del morfema verbal de infinitivo **-ir**. El sustantivo es **tipi**, deshoje del maíz con el *tipidor* que, a su vez, es un hibridismo formado del semantema kichwa **tipi** y del morfema nominalizador español **-dor**, el instrumento que sirve para esta tarea. En ciertos sectores del Azuay, como Nabón, Tambo y Suscal, en Cañar, al deshoje llaman *“llacado”*. En este momento se aprovecha para ir separando las mazorcas gruesas y buenas, ya que las muy pequeñas y apolilladas se pone en otro recipiente para alimento de las aves o animales. En época de las grandes haciendas de estas dos provincias, al mismo tiempo que se iba deshojando se iba jugando a las *mishas*, como una manera de distraer el cansancio y abreviar la ardua labor del deshoje, cuando

la cosecha era abundante. Sobre este tema veremos más adelante, en el Capítulo XIII cuando hablemos de los juegos.

PARVACHINA, verbo híbrido compuesto del castellano parva y de los morfemas verbales kichwas **-chi** causativo: hacer y de **-na** terminación de infinitivo. Como ya se indicara en el Capítulo V., al momento que se va deshojando las mazorcas secas de maíz se va formando una parva en forma semicircular o circular con calcha o rastrojo y que termina en forma cónica, siempre que la cosecha sea grande, a fin de que se vaya secando al aire libre y que posteriormente servirá para alimentar al ganado. De calcha se ha formado el quichuismo **calchar**, compuesto del semantema kichwa **kalcha** y del morfema verbal del castellano **-ar**: cortar el tallo y las hojas secas de maíz en época de la cosecha mayor, de ahí que a este momento se lo denomine en kichwa: **Kalchay pacha**.

ISHKUNA, v. k. Desgranar. Este es uno de los momentos más emotivos posteriores a la cosecha, ya que se congrega la familia con cestos, ollas, saquillos de yute o cualquier otro recipiente y, mientras se desgrana, los mayores van haciendo sus comentarios o sus bromas. Previamente se hace secar las mazorcas en los corredores o altillos de la casa para facilitar luego el desgrane, como comentaba Antonio Loja, nativo de Socarte: “*Sumaktami chakichichun sarata ishkunkapak*” / “para desgranar el maíz primero se debe hacer secar parejo” (Traducción mía).

Posteriormente mientras se va desgranando manualmente, al mismo tiempo, se va escogiendo y separando las mazorcas buenas y más gruesas que servirán para semilla en la próxima siembra, así como el grano podrido: **ishmushka**, que se destinará para alimento de los **kuchis**, cerdos, y de las **gallinas runas** o de campo. *Usya pachapika sarata chakichinkapak ishkunchik: para que se seque el maíz desgranamos en los días de verano.*

El maíz desgranado se tiende en el suelo para que se seque y luego, en algunas comunidades del Cañar, se lo guarda en tinajas o en trojes que, a veces, son “*los altos*” de las casas o altillos; “*graneros*”, en Azuay.

Cuando la cosecha ha sido buena se utiliza para el consumo de la familia durante el año agrícola: “*para hacer mote*”, y en caso de darse un excedente se lo vende y, una pequeña parte, como ya se dijo, se reserva para semilla. En años de escasez se lo compra.



Foto: Sebastián Vélez Álvarez.

Capítulo VIII

Prácticas, tecnologías utilizadas durante y luego de diferentes momentos del cultivo de maíz

Antes de anotar los términos que tienen que ver con tecnologías, prácticas y herramientas empleadas en el proceso del cultivo del maíz, exponemos la concepción que sobre el agricultor tiene un campesino quichua-hablante. Para ello utilizaremos un texto del mismo Antonio Loja Cahuana, nativo ya citado de Socarte: *Allichik, decimos nosotros, al que prepara bien la tierra antes de sembrar, al que mejora la tierra, que cuida y alimenta a la Allpamama, porque ella da de comer*. Lo que correspondería a una definición de agricultor, en sentido ecológico, quien en reciprocidad trata bien a la tierra, a quien la respeta como a su propia madre.

Frente a las tecnologías agrícolas ancestrales están las tecnologías capitalistas cuya mayor preocupación es la producción a gran escala, no importa el arrasamiento, la devastación ecológica a través del empleo irracional de fungicidas y agroquímicos que son causa del agotamiento y erosión de la tierra y consecuentemente de la salud y conservación de plantas, animales y de la misma especie humana. Estos procedimientos ponen en riesgo su cultura, los saberes ancestrales, fuente de la ciencia y de la filosofía andinas.

El mismo informante, Antonio Loja, refiriéndose concretamente al empleo del tractor o “*máquina*” para arar afirmaba con mucha sabiduría: *Claro que la máquina es favorable, hace fácil toda la arada, pero destruye la naturaleza, los gusanitos de la Madre Tierra, arañas, lagartijas, todos ellos hortelanos de la sementera, ellos cuidaban, comían todos los insectos que hacían daños al fruto, el maicito. La yunta no profundiza como la máquina, mantiene la energía de la tierra, esa fuerza interior. Ahorita todo eso ha perdido, la Madre Naturaleza está sufriendo, por ahí mismo viene tantas basuras de los químicos y la madre, nuestra tierra, por eso está agotada.*

CHALAR, hibridismo formado del semantema kichwa **challa**, procedente del verbo **challana** y del morfema verbal castellano **-ar**.

Challana: Buscar lo que ha quedado entre el rastrojo luego de la cosecha, granos o mazorcas y en general la misma planta seca de maíz; espigar. De este verbo se deriva el quichuismo **chala** ‘espiguelo’ y los hibridismos *chalador*, la persona que rebusca en la sementera ya cosechada de maíz, el espigador que generalmente es la misma persona que ayudó en las faenas de la arada, siembra y desyerbas; y *chalado/a*: terreno o sementera espigados.

Figurativamente, entre los sectores de clase media del cantón Cuenca, **chalado**, se aplica despectivamente a las personas adoptadas o cuyo origen es desconocido: “*Ese mancito no es Toral de los auténticos, es chaladito no más*”.

Sin embargo, la acepción que trae el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española de *chala*, si bien dice que es de “De or. quechua” y de uso en Argentina, Bolivia, Chile, Perú y Bolivia, nada tiene que ver con el significado que hemos dado, ya que se refiere a la “Hoja que envuelve a la mazorca de maíz”. Un informante de la Zona Baja de Cañar manifestaba que “*el que chala por lo general es el que arrienda los terrenos*”.

TAKI, s. k. Troje. Esta voz es común en el contexto kichwa nacional, ya que en Perú si bien se utiliza esta palabra con la variante **taqë**, para designar al granero de caña (Jesús Lara), también se emplea **qöllqa**

con similar finalidad, aunque con la diferencia de que este depósito es de adobe. **Taki** y **Qöllka**, sin embargo, en diferentes acepciones, significan respectivamente: canto, música y constelación de las Pléyades, conocida como de las Siete Cabrillas.

Ahora bien, **Culca**, con esta escritura, ha quedado registrada como topónimo en nuestro medio azuayo, con el primer significado ya arriba anotado en **qhöllqa**: granero de maíz, y de acuerdo a la versión de los informantes del noroeste de la ciudad de Cuenca. Con esta palabra, se refieren a la colina en donde se habría asentado este granero. Sin embargo, esta palabra no viene citada en el diccionario de Quichua-Español de Luis Cordero ni en el Vocabulario del Padre Julio Paris, lo que históricamente hace suponer que en dicho sector los Incas en su breve estadía por tierras cañaris, dispondrían de un lugar de almacenamiento de víveres, entre ellos el maíz, y para su confirmación nos referimos al Acta de Fundación de Cuenca en que se cita a este punto como lindero de la ciudad: “(...) y por otra los depósitos que se llama Culca (...)” (Albornoz, 1959: 6).

En el Cuzco existe una pequeña eminencia y poblado con el nombre de Collcampata. Refiriéndose a esta el presbítero Jesús Arriaga en Apuntes de Arqueología Cañar, señala que la ciudad imperial del Cuzco se reclina en Collcampata; postura idéntica diéronle a Tumipamba sus fundadores que la recostaron en la colina de Cullca. Y que igualmente a Collcampata y a Cullca los Incas las destinarían para graneros y, que en ésta última se encuentra vestigios de edificios para la conservación de granos (1922: 30).

Hernán Loyola Vintimilla en “Geografía Sagrada: Arqueoastronomía de Pumapungo-Guapondelig”, anota: “La colina de Cullca es el referente terrestre de la *Kullka* astral –Las Pléyades– (...)” e indica que:

(...) éstas se ubican al noroccidente de la ciudad de Cuenca sobre la colina mencionada desde las primeras horas de la noche y la recorre conforme avanza la noche en el equinoccio de marzo, es decir cuando la *chacra* empieza a producir (...) los primeros granos tiernos hasta junio o julio cuando maduran y comienza la cosecha para luego guardarse en los graneros de las casas (...) (2016: 116).

Por lo que el término Cullca / Kullka, este autor relaciona con el espacio o colina, el recorrido astral, el proceso de maduración de la *chacra* y con granero.

Sobre las formas de guardar y almacenar el maíz los Incas, citaremos el siguiente texto de Waldemar Espinoza:

Los alimentos logrados en las chacras familiares, comunales y estatales eran debidamente almacenados. Tenían por consiguiente trojes para todo. Los instalados en las propias casas o viviendas recibían el nombre de **pirguas**, especie de canastos o **rungos** hechos de totora y otras fibras vegetales. Ahí guardaban sus productos deshidratados, vg. maíz **chuñu** (1997: 193)

“En otras viviendas a los productos los embodegaban en los soterrados y desvanes que recibían el nombre de **marcas** (...)” (Espinoza, 1997: 193), como lo hacen en muchas casas campesinas en la actualidad. Y sobre el sistema de **colcas** (la escritura es del autor), expresa lo siguiente:

Las **colcas** o almacenes del Estado eran incontables; es decir muchísimos; erigidos por lo usual en las laderas de los cerros cercanos a las llactas o asentamientos urbanos imperiales. A unos los hacían redondos, a otros cuadrangulares y hasta rectangulares. Sus formas dependían del producto guardado en ellos. Al maíz lo guardaban crudo pero seco, como tostado (*ibidem*: 194).

Es posible que en el noroccidente de nuestra ciudad, como ya se dijo, se habría edificado una “*cullca*”, por mandato de los Incas, aunque desconozcamos la forma y material empleados.

Sobre el mismo tema del almacenamiento del maíz, Antonio Quinde, indica que *En las comunidades de Cañar consumen maíz casi diariamente y para conservarlo hasta la próxima cosecha tenemos tres modos de almacenar: La primera es desgranando la mazorca, haciendo secar el grano al sol y guardando en tinajas. Este método no es tan bueno porque se corre el riesgo de que se pegue el gorgojo. La guayunga es la segunda forma, que consiste en escoger las mejores mazorcas, se las amarra y une de cuatro en cuatro y se*

las cuelga de las vigas, asimismo para que el maíz se conserve bien. El último método es del guirguir, que es parecido al anterior. Se corta a las mazorcas con parte de tallo y éste se tiende de una sogá.

GUAYUNGA, huagunga < wayunka. s.k. Atado de tres o cuatro mazorcas escogidas de maíz, unidas por sus **pucones** que se cuelga por los extremos de las hojas de una viga, garfio o clavo, en el exterior o interior de la vivienda, de preferencia en la cocina a fin de que el humo de la **tullpa**, como se llama al fogón, aleje al gorgojo, o debajo del alero de la casa, con el fin de guardar como semilla para el tiempo de la siembra y, según es la creencia, como una especie de amuleto que atraiga la buena suerte para una buena cosecha. Sin embargo, puede aplicarse también a un racimo o atado de cualquier fruta, como se indica en el “Léxico de Vulgarismos” de Alfonso Cordero Palacios (1985: 159).

LLACAR, hibridismo de la raíz kichwa del verbo **llakana** y del morfema hispano **-ar** de infinitivo. **Llacar**: quitar o desprender con la mano las hojas frescas de la parte inferior del tallo de maíz, que se utilizan para forraje lo que, al mismo tiempo, permitirá engrosar a la planta y a la mazorca. Derivado de **llacar** es **llacado** que se emplea como sustantivo: la acción de desprender dichas hojas. “*Venimos haciendo el llacado*”; o para referirse a parte o a toda la **chacra** de la que se ha arrancado las hojas: “*Esa parte ya está llacada*”; o como verbo con el significado de desollar, se utiliza figurativamente: “*Me llagué el dedo*”.

TIPIDOR, hibridismo compuesto del semantema **tipi** del verbo **tipina** y del morfema castellano **-dor**: instrumento que se utiliza para la tarea del deshoje que consiste en abrir la panoja de maíz por las puntas y extraer la mazorca. Este instrumento puede ser de madera o hueso y puntiagudo en su extremo inferior, por lo que para este mismo efecto a veces se emplea un clavo. Este vocablo es de uso común entre indígenas bilingües como hispanos. Y como ya quedó visto en el capítulo anterior: “El ciclo agrícola del maíz. Proceso del cultivo”, **tipina**, si bien funciona como verbo, asimismo se utiliza como sustantivo para referirse al objeto mencionado.

Waldemar Espinoza Soriano refiriéndose a las herramientas de cultivo anota: “La producción agrícola era eficiente pese a la modestia de sus instrumentos agrícolas: mazos de madera para desmenuzar los terrones, azadas (**lampas, racuanas**) para aporcar y palos encurvados y puntiagudos provistos de un apoyo para excavar (**tacllas**)” (1997: 229).

De lo expresado en este texto vemos que la lampa y la **taklla**, utilizadas hasta la actualidad, como instrumentos del trabajo agrícola, son herencia de los Incas.

LAMPA, s.k. Pala. “Azada plana y vertical, de uso común en algunas provincias de la Sierra Ecuatoriana” (Cordero, 1992). Se utiliza en varias actividades del trabajo agrícola: para remover la tierra, para desyerbar los sembríos como en ciertos recintos del cantón Santa Isabel por lo que emplean la palabra “lampiada”, para aporcar; para limpiar las acequias: “*larkata pichankapak*” (en Cañar), o para distribuir el agua de las mismas para regar los **wachos** de las parcelas; en la construcción de las casas, etc. Incluso en las riñas entre campesinos por conflictos por terrenos, agua o problemas familiares, sirve como arma contundente: “*Le dio un lampazo por la espalda*”.

TAKLLA, s.k. Cabe indicar que autores del Diccionario y del Vocabulario del Quichua del Austro del país como Luis Cordero y el Padre Julio Paris, respectivamente, no registran esta palabra ni tampoco **chakitaklla**, sino la voz **arma**, con el significado de arado en general, lo que es un indicio de que este objeto y, consecuentemente, el vocablo habrían traído los Incas, ya que no hemos encontrado constancia escrita de que también fuera del uso de los cañaris. En la actualidad esta herramienta se utiliza en el trabajo agrícola de los pueblos comarcanos y de la Sierra en general.

La **taklla** era un arado de mano, es decir un instrumento rudimentario de madera cuya punta no penetraba mucho en la tierra y con el cual se hacía los huecos para depositar la semilla. La **chakitaklla** era una herramienta más perfeccionada: un palo del tamaño de una persona terminado en punta, que permitía roturar el terreno con el pie derecho que se apoyaba en una especie de horqueta, sujetada con soguillas al palo vertical a un palmo del suelo, con lo que se hacía huecos

más hondos, pues permitía apoyar en dicho soporte el peso del cuerpo que se cargaba sobre la pierna que presionaba, de modo que el extremo afilado penetrara más en la tierra. De ahí el nombre de **chakitaklla**, compuesto kichwa de **taklla**, arado, y **chaki**, pie. Por lo que con este sistema aumentaría la productividad. Sin embargo, en poblaciones como Zhiña, Tarquí de Azuay y Tambo, Suscal, por ejemplo, se sigue empleando el término **taklla** para referirse a la reja de hierro del arado que se hincan en la tierra para romper o rajan los terrones: *taklla allpata chiktankapak* (Moisés Castro e Inocencio Loja en Suscal).

Garcilaso de la Vega en Comentarios Reales de los Incas, refiriéndose a la **chakitaklla** anota:

Traen por arado un palo de una braza de largo; es llano por delante y rollizo por detrás; tiene cuatro dedos de ancho; hácenle una punta para que entre en la tierra; media vara de la punta hacen un estribo de dos palos atados fuertemente al palo principal, donde el indio pone el pie de salto, y con toda fuerza hincan el arado hasta el estribo (1973: 55).

Para sembrar, en ciertas comunidades del sur y del norte del país, cuando el sembrío no es muy extenso, se continúa utilizando la **tula**, especie de estaca o palo afilado en su extremo inferior de más o menos un metro de altura, para sembrar maíz, fréjol, incluso yuca en los calientes. De su uso testimoniaron en la parroquia Turi, del cantón Cuenca, en Cañaribamba, parroquia de Santa Isabel, en la Victorilla, anejo de este cantón, en donde se indicaba que *“el palo era de faique y que se utilizaba en las laderas”* (Rafael Narváez) y he constatado su empleo en Santa Ana de Lacay del mismo cantón. Autores del “Diccionario de Quichua-Castellano” y del “Vocabulario Quichua-Castellano”, Luis Cordero y Padre Julio Paris, en este orden, señalan que también sirve para sacar papas.

Del verbo kichwa **tulana**: escarbar la tierra, hacer un hueco para sembrar el maíz, se deriva el hibridismo tular, con el significado de pinchar o hincar, rascar o hurgar el interior de algún cuerpo. Con este sentido se escucha expresiones como: *“Si te sigues tulando la nariz, se va a infectar”*. Y en las escuelas cuando los niños se quejan ante el maestro: *“¡Profe, el de atrás me está tulando con la regla!”*.

TOGLLA < Tuklla, s.k. Lazo adaptado a una cuerda, o una trampa para atrapar a los perros o zorros o cualquier otro animal que entra en las chacras en época de mazorca, para saciar su hambre, aunque *“No hay trampa que valga para las ratas ya que éstas son una verdadera plaga”*, como decía Benito Albarracín de la parroquia Sayausí. Se utiliza también como un nudo corredizo en la soga para amarrar a los animales o sujetar cosas: *“Harás una togllita para que dejes amarrando al perro”*.

YUNTA, si bien es un vocablo español de origen latino, sin embargo, se ha convertido en una herramienta común de labrar la tierra de los campesinos de los Andes. Se denomina así a un par de toros, uncidas sus cabezas por el yugo, **watanakushka** en kichwa, y en el medio se dispone la reja del arado para romper y remover la tierra para la siembra, taklla, como ya se indicó anteriormente. El mango del arado con la mano derecha y con la izquierda el chicote.

Los **guagras < wakra kuna s.k.**, bueyes, deben ser fuertes, por ello con mucho tiempo de anticipación se los debe alimentar bien para que aguanten el trabajo de labranza. Por lo general los **yapudores**, es decir quienes aran, son los dueños de las yuntas. **Yapudor/es**, hibridismo derivado de **yapuna**, arar, y del morfema nominal castellano **-dor/** y **-es** morfema pluralizador.

Al chicote lo llaman también figurativamente **angu**, en kichwa **anku** ‘vena, raíz’, ‘bejuco’, ‘cuero que hace las veces de cabestro para sujetar a los bueyes’.

Otras herramientas útiles en el cultivo del maíz son la azada y azadón como ya quedara indicado, **ilachu**, k. para sacar las yerbas silvestres o malas yerbas: **aya kiwakuna** y para hacer los huachos y rayas como indica Inocencio Loja, de la parroquia de Suscal: *Las rayas se hacen con yunta cuando es bastante terreno. Cuando es pequeño se hace con azadón. El lampón se emplea para tapar tallo del maíz.*

La gente que realiza este trabajo, a su vez, debe ser previamente contratada ya que en esta época son muy solicitados. En Suscal se los llama *“taytas”* quienes pueden ser sustituidos por los hijos o los compadres.

Refiriéndonos a otras prácticas, tiempos y modalidades de la siembra, los ciclos de cultivo del maíz varían de un piso ecológico a otro, así como al clima, acceso al riego. Por ejemplo, en alturas menores a los 2.000 m.s.n.m., es decir en las *yungas* y sectores costaneros, con riego, el proceso de crecimiento hasta el tiempo de cosecha de la gramínea puede ir de 3 a 4 meses, como se ha venido indicando, mientras que en las tierras de la región serrana: desde los 2500 a 3200 ms.n.m., es de 9 meses.

Casi todos los cronistas señalan que en estos territorios se sembraba y se cosechaba observando el andar o camino del sol, refiriéndose al movimiento aparente del sol durante el año. Cada pueblo tenía sus apus o cerros sagrados, por donde se veía que ingresaba y salía el sol en cada uno de los períodos agroclimáticos; y también se establecía calendarios en base a la luz y la sombra que proyectaban pilares o sayhuas dispuestos para este fin en ciertas plazas y pueblos especiales, inclusive los mismos templos cumplían esta función (Loyola, 2009: 139).

Saywa, s.k. Límite, señal para indicar los linderos.

Apu, s.k. Jefe, soberano, autoridad, señor con el carácter de deidad como en el texto citado.

Nos referiremos ahora a las cuatro modalidades de sembrar el maíz: junto, trabado, intercalado y al margen, que trae un estudio del CALP (1983, 69-71) citado por Ruth Moya en Ecuador: Cultura, Conflicto y Utopía (1987: 106).

En la Sierra, -la forma más común de sembrar el maíz consiste en asociar o juntar dos o tres semillas de maíz y una o dos de fréjol, en un mismo hoyo.

-En la modalidad “trabado”, la semilla de maíz se coloca en la hendidura de los surcos: *wachu pamba* y en su lomo: *wachu pata* la semilla de fréjol o de haba. Aunque la forma más común es la de juntar dos o tres granos de maíz con uno de fréjol.

-En la forma “intercalada” se siembra intercalando cuatro o cinco surcos de maíz y uno de fréjol o de cebada.

-La siembra “al margen” consiste en sembrar en los bordes de la chacra las ocas, melloco, o cucurbitáceas como zambo, zapallo, chocho, quinua, estas dos últimas que parecen alejar a los depredadores por contener toxinas muy fuertes (*ibidem*: 26).

Ahora bien, la autora en la obra mencionada vuelve a referirse a estas mismas modalidades, citando un estudio del CALP (1983: 69-71), en la pág. 106, en que a la primera forma de asociación se denomina “junto”.

En la parroquia General Morales se refirieron solamente a la modalidad “trabado”: maíz con fréjol, del pueblo para abajo, es decir hacia la Zona Baja; o maíz con haba, del pueblo para arriba, o solo maíz. Y para la forma asociada utilizan el préstamo “junto”: “*murukunata mana wakchallachu tarpunchik, junto tarpunchik*”: Los granos no sembramos solitos sino unidos. Y se practica la rotación de cultivos a fin de que la Madre Tierra no acabe cansada: “*allpamama mana shaykushka tukuchin*”.



Arado y yugo. Comunidad de Rosas, parroquia Zhiña.
Foto: Sebastián Vélez Álvarez.

Capítulo IX

Fiestas, rituales y creencias durante el ciclo agrícola.

En el proceso del cultivo del maíz, actualmente existen momentos especiales que se han constituido en festividades de carácter agrícola: la siembra y la cosecha, aunque en algunos lugares la tradición cultural va cediendo a lo folclórico. Sin embargo, en comunidades cañaris e incluso azuayas tratan de mantener o recuperar en parte lo ancestral dedicando un día a actos especiales de manera más íntima, pero en otros momentos y espacios el programa se va desarrollando como festival para fomentar el turismo. Y lo expresado, de acuerdo al calendario agrícola, puede ampliarse a otras celebraciones rituales como los preparativos de la tierra, la época del **chakrana** o Carnaval e incluso al **Kapak Raymi**, como es en la provincia de Cañar.

Durante la época de los preparativos de la tierra para la siembra se realiza rituales dedicados a la luna: **Killamama** y a la tierra, **Allpamama**, como generadoras de vida. Santiago Pichisaca, de la comunidad de Quilloac, del cantón Cañar, indica que esta fiesta se celebra en el equinoccio del 21 de septiembre, en homenaje a la **Pachamama** para recibir y dar vida a la semilla del maíz.

En Coyoctor, anejo del cantón Tambo, en este mismo mes de septiembre, y desde 2007 se va incrementando la festividad del **Killa o Koya**, fiesta en honor a la Madre Luna.



Danzantes del Cañar. Archivo Cultural de los Cañaris. Nuestro agradecimiento a Judy Blankenship.

Al pie del complejo arqueológico de Coyoctor mama María Pichisaca en un círculo trazado con flores de la comunidad ofreció a Killamama, a la Allpamama y al Intitayta, el Padre Sol, y a los seres femeninos de la naturaleza, los frutos de la tierra²³. *La Luna es el símbolo de la femineidad y de la fertilidad de la mujer, quien con el varón, al igual que el Padre Sol, forman una dualidad y un solo cuerpo que dan origen a la vida. Se pide que sea un buen año de cosecha: Alli pukuy wata kachun mañan.*

23 Información personal del autor de este libro, presente en el ritual.

En la comunidad de Punta Corral, de la parroquia Turi, se celebra la fiesta de San Agustín, protector de sembríos y animales, a fines de agosto y comienzos de septiembre, con vísperas y día propio. Los actos principales de esta festividad son: escaramuza, danza, misa, bazar de cuyes y aves y traslado de botijas. El domingo por la mañana, como en una gran procesión con platilleras, floreras y paileras con chancho hornado, cuyes, papas, mote, se traslada en parihuelas o andas a las botijas de chicha, desde la casa de los priostes hasta el centro de la plaza. Las ofrendas de la misa de las 12 del día son el maíz y las verduras, como frutos principales. Y luego de la misa se sirve la chicha a todos los presentes que concurren de parroquias vecinas de Tarqui, El Valle, Baños.

El día lunes, ya en la casa del prioste se realiza un juego ritual muy singular: alguien disfrazado de toro corre por lomas y caminos seguido de “perros”, muchachos e incluso gente adulta. A su regreso alguien simula cortar la yugular del animal que, en realidad, es la ruptura de la botija y la “sangre” derramada simboliza la fertilización de la tierra (Testimonio de Teresa Shingri). La costumbre de ofrecer chicha a la Madre Tierra se recuerda que se hacía hasta hace aproximadamente unos veinticinco años, como se indica en “Expresiones Culturales Andinas en Azuay y Cañar”, (2002: 141-143). Esta costumbre es la reminiscencia de la fiesta de la botija, recreada por uno de nuestros pintores comarcanos, Emilio Lozano.

A su vez en Jima, parroquia perteneciente al cantón Sigsig del Azuay, se viene realizando El Festival de la Chicha por más de dos décadas, como parte de las festividades en homenaje a la Virgen del Rosario, durante la primera semana de octubre: el viernes con la elección de la cholita jimeña, el sábado el festival de la chicha y el domingo con la misa y el concurso de acordeones, entre los actos religiosos y festivos más destacados.

Por información de la señora Rosa Elvira Yari, la fiesta se realiza por devoción a la Virgen del Rosario, a quien se pide salud, bienestar y que bendiga los sembríos de maíz, papas y hortalizas. Sin embargo, indica que la costumbre de preparar y brindar chicha es tan antigua como las mingas familiares con ocasión de las tareas agrícolas: desde

la preparación del terreno, siembra, etc., y mingas comunales como construir viviendas, escuelas, arreglo de canales de riego, apertura o arreglo de caminos. Igualmente en las fiestas del ciclo vital y en las fiestas mayores como Carnaval, Navidad y en otras festividades religiosas, la chicha ha estado siempre presente en la vida de las comunidades de la parroquia.

Sin embargo, a pesar de que el Festival de la Chicha actualmente se manifieste, como su nombre lo indica, como una celebración folclórica de carácter turístico, detrás de esta motivación se oculta la relación profunda y secular del hombre campesino con sus raíces culturales y la vida agrícola. De ahí la explicación de la informante de la razón de la fiesta y la costumbre en domingos anteriores de ofrecer a la Virgen productos del campo durante la misa, igual que en el mes de marzo en que se vuelve a ofrendar choclos y otros granos tiernos a fin de que conceda una buena cosecha.

En tiempo de la cosecha mayor el **INTIRAYMI**, compuesto kichwa de **Inti** 'sol' y de **raymi** 'baile', por extensión 'fiesta', constituye la mayor festividad de las comunidades, en que se agradece al **Intitayta** por fecundar la tierra con su calor y a la Madre Tierra, **Allpamama**, por hacer germinar y madurar los frutos: **Pukuy Pacha**, época de madurez, por lo que es de gran regocijo. Se adquiere prendas de vestir nuevas y coloridas, se come y se bebe abundantemente y se sacraliza los espacios de la fiesta con música, danza ritual y procesión. Es la jubilosa fiesta de la identidad cultural en que el sol procura la armonía entre el hombre y la naturaleza. En nuestro país coincide con el solsticio²⁴ de invierno, que actualmente se celebra en el mes de junio que coincide con la celebración del Corpus Christi, de la liturgia católica. (**Intitayta**, es un híbrido procedente del quichwa: **inti** y de **tayta** español antiguo con carácter afectivo derivado de **tata**. Sobre la palabra **tayta** tratamos con mayor amplitud en "Nuestra Habla Regional" (2010: 75-77).

Esta festividad se mantiene en algunas comunidades de la Sierra ecuatoriana. Se manifiesta como la culminación socioeconómica y ritual de interrelación de la vida cotidiana de la gente, la celebración religiosa a través del prioste o mantenedor y sus allegados y comunidad

24 Durante los solsticios el sol está más lejos de la tierra y más cerca durante los equinoccios.

en general, en que se agradece al santo patrón por la cosecha de maíz y la fertilidad del ganado, como era el caso de Socarte, parroquia del Bajo Cañar, en que durante la procesión se llevaba una **mamasara** o mazorca dentro de la urna de las andas (Álvarez, 2002: 101 y ss.); o como en la parroquia de Suscal y en el mismo cantón Cañar, en que se fortalece el sentido comunitario, la identidad cultural y se reafirman los lazos entre el hombre, la **Allpamama** y los espíritus protectores de la naturaleza que habitan en los cerros, en el viento, en el agua.

Belisario Chimborazo, informante citado anteriormente, refiriéndose a la cosecha, manifiesta: *La fiesta del Intiraymi se realiza cada año en agradecimiento a la Madre Tierra y al sol por los granos cosechados y asimismo para que el próximo año sigan ellos bendiciendo. Se hacen ceremonias rituales, danzas. Antes nuestros antepasados en el cerro Narrío conversaban con el Sol, la Luna y la Tierra, tomaban chicha, pero antes derramaban un poco en la tierra para que ella también se alimente.*

Antonio Quindi Buscán, informante de Quilloac añade otro dato también referido a la cosecha: *En época del Intiraymi un miembro de la comunidad en el grupo que va a Narrío, en donde se hacen los rituales, lleva una cruz hecha con las plantas de maíz en mazorca. La cruz representa la Cruz del Sur y las mazorcas la unidad de la familia, la unidad del pueblo. A la fiesta de la cosecha llamaban nuestros mayores muru pallay raymi y no Intiraymi que es de los incas. Cuando vienen los españoles hacían la cruz con matas de trigo.*

El **Inti Raymi** es una festividad de integración comunitaria, ya que es celebrada por hombres y mujeres, ancianos y niños, en que el hombre andino se reencuentra con sus raíces, porque el **Inti Tayta** para los pueblos indígenas no es simplemente el astro que da luz y calor, sino la personificación del padre que fecunda a la tierra y la convierte en madre, de ahí el nombre de **Allpamama** y, de este modo, permite la productividad de los campos y la sobrevivencia de las gentes y animales, es decir la reproducción de la vida y de la cultura.

Ahora bien, refiriéndonos al tema de la siembra, citamos a continuación un texto de Alonso Peña Montenegro sobre el carácter ritual, que ya desde los tiempos del Incario se daba a la **mamasara**, concebida como divinidad:

Y así vemos que en el Perú se usan mucho los dioses lares y Penates, que ellos llaman Conopas y por otro nombre Guasicamayoc: tienen Mamasaras y Conopas, que son unas piedras que adoran cuando siembran, porque no les falte agua: veneran las Guacas, que son unas piedras largas, que ponen empinadas en sus chacaras, que es el Señor de ellos, que tiene a su cargo su aumento (...) (De la Peña Montenegro, 1771: 176).

Por el Padre Juan de Velasco sabemos que los pueblos integrados al Cuzco y al Reino de Quito celebraban mensualmente fiestas relacionadas con el ciclo agrícola, en las que se ofrecía culto al maíz. Velasco señala: “Se comenzaba a contar el año en el Cuzco por Diciembre, que era el primer mes de los Peruanos; y en Quito por Marzo, donde comenzaba a un tiempo el año solar con el lunar” (s.f.: 94-99).

Se iniciaba con el **Raymi**, que se dedicaba al **Inti Tayta**, en el mes de diciembre; es decir que coincidía con el solsticio de verano. Esta fiesta era una de las cuatro principales.

En enero seguía el **Ushuc pucuy** o **Colla Pucuy** ‘pequeña madurez o incremento de las plantas del maíz’ porque comenzaba a formar el cogollo.

Hatun Pucuy, literalmente ‘gran madurez’, es decir ‘crecimiento de la planta’, en el mes de febrero.

Paucar Huatay, cuando el maíz estaba en flor, en el mes de marzo o de la Primavera, llamada también Panchin por abrirse los botones de la flor y, de modo general, por el florecimiento colorido de los capullos que es lo que significa **pawkar** y **watay**, atadura, de **watana** ‘atar, amarrar’. La fiesta de este mes también era otra de las cuatro principales.

Ayrihua, en el mes de abril, en que el maíz estaba ya en mazorca. Frecuentemente la panocha tiene granos de diverso color “que eso es lo que significa Ayrihua”. El autor citado, refiriéndose al hallazgo en la mazorca de uno, dos o tres granos de color en relación al color blanco predominante, hace mención al juego de las mishas del que nos ocuparemos en el Capítulo XIII del presente libro.

Aymuray, en el mes de mayo, “acarreo del maíz a los trojes y depósitos, acompañado de músicas y cantos en forma de procesión solemne.” A este mes también se llamaba Cusqui o erradicación, ya que luego de concluido el acarreo se preparaba el terreno arrancando las yerbas malas de raíz.

Intiraymi, de la que ya se habló anteriormente. Desde la época incásica se sigue celebrando hasta nuestros días en el mes de junio. Velasco añade: “(...) mes del baile solemnísimos, en obsequio del sol intermedio a los solsticios. Esta era una de las cuatro fiestas principales (...)”.

Capac raymi, literalmente baile principal. Se celebraba en el mes de noviembre una vez concluida la época de la siembra del maíz. Era la última fiesta del año.

En lo que se refiere a las fechas del calendario agrícola del maíz en Azuay y Cañar, por lo general coincide con las fechas de las festividades católicas, por lo que en su celebración, sobre todo en la provincia de Cañar, sobreviven y se entretajan rituales andinos de la liturgia y santoral del Catolicismo, a pesar de la extirpación de “idolatrías” y la destrucción de calendarios indígenas ancestrales.

Por ejemplo, la época de siembra o **Tarpuy** con la celebración de la Virgen del Rocío, de San Francisco, Santa Teresita o de San Gerardo, San Judas Tadeo durante los meses de octubre y noviembre, en la que un **Yachak** ofrece a la **Allpamama**, la Madre Tierra, alimentos propios del lugar y antes del almuerzo se derrama unas gotas de licor, a fin de que la cosecha sea buena; y luego a quienes han prestado su mano durante la siembra. En las comunidades de Cañar, por ejemplo, se agradece con una comida en la que no puede faltar el cuy con papas, el mote, ají y la chicha. En estas mismas comunidades perdura la creencia de que la mujer debe sembrar el maíz por ser, como la tierra, portadora de fecundidad. En la Zona Baja de la parroquia Socarte, se siembra en diciembre, pasada la fiesta de la Inmaculada, igual en el mismo mes en “*los calientes*” del cantón Santa Isabel, Oña, etc.

La época de la desyerba o **Hallmay pacha** puede coincidir con la celebración cristiana de la Navidad, en el solsticio de diciembre y que corresponde al **Kapak Raymi**. Aunque no necesariamente coinciden

las fechas de las celebraciones. Es más, los distintos calendarios registrados por los Cronistas tampoco concuerdan el uno con el otro. A fin de que las cosechas sean buenas, en esta época los indígenas cañaris, de preferencia durante la cuarta semana de este mes, visitan al Señor de Belén, o de Burgos, como también lo denominan, de la parroquia Turi, del cantón Cuenca, ya que existe la creencia que esta colina era una antigua **waka**, por lo que realizan una romería para llevar la tierra de la cueva actualmente transformada por algún párroco en una pequeña ermita, dentro del convento, en que se ha erigido un crucifijo de piedra al que denominan Señor de Belén; y a su regreso derraman en los cuatro costados y en el centro de sus sementeras la tierra recogida de la cueva.

Como ya se indicó anteriormente, hay dos desyerbas: la ya citada y la segunda o **ishkaychina** o **yanantichina**. La mujer del dueño de la sementera, a los colaboradores en estas tareas, sirve caldo de res y cuy con papas, mote y chicha y de este modo agradece su ayuda y asimismo a la tierra, al agua y al sol por la germinación de las plantas.

La época de cosecha de los granos tiernos, coincide con la fiesta occidental de **Carnaval**, en el equinoccio de marzo y que en las comunidades se conoce como **Chakrana** previa floración de las plantas a la que se denomina **Pawkar pacha** o **Sisa pacha** como ya se anotó en el capítulo VII de este trabajo titulado “El ciclo agrícola del maíz. Proceso del cultivo”.

Durante esta época de Carnaval, **Pawkar Raymi**, en los pueblos y urbes comarcanas se acostumbra preparar y comer como plato fuerte el **motepata**²⁵, compuesto kichwa al que nos referiremos en el capítulo X. En esta época de Carnaval en las comunidades, se prepara el cuy con papas y, desde luego, no puede faltar el mote pelado, un jarrón de chicha o un buen trago “*para que no pateen*” las grasas del **cuy**²⁶ y del **cuchi**. Esta comida se participa en agradecimiento por la primera cosecha.

25 **Motepata**, compuesto kichwa al que nos referiremos en el siguiente capítulo: Comidas y bebidas, carácter social y ritual.

26 **Cuy** < **kuy**, s.k. Roedor de la especie de los cobayos, conocido también como conejillo de indias.

Hasta hace algunos años, en las comunidades del Bajo Cañar: Tambo, Suscal, Socarte se tenía aún la creencia de que en estos días, en que las plantas de maíz dan los primeros frutos, de las entrañas de la tierra surgía **Tayta Carnaval** ser mítico símbolo de la riqueza y abundancia, quien se anunciaba con el resonar de la **caja** y **pingullu** (tambor y flauta), y a quien había que servir una deliciosa y abundante comida en la mesa del patio de la casa con papas, carnes, mote, ají, **chiviles**, pan, adornados con flores silvestres y chicha de jora, mallorca, como un rito de propiciación para atraer la suerte “y *Tayta Carnaval deje bendiciendo*” y no se malogren los sembríos de las chacras, el ganado no se muera, no se ciernan las pestes, males propios del personaje que representa el hambre, la enfermedad y la pobreza y que en algunos sectores se le conoce como **Musuy o Yarkay** (Álvarez, 2002: 82). Y aún persiste la costumbre en que los “*paseantes*”, los jóvenes, van de casa en casa en busca de *kuytsas* o solteras, es decir que es una época propicia para el enamoramiento y los compromisos para matrimonio, y por supuesto, de buena comida y bebida.

Posteriormente, a fines de marzo o en el mes de abril se realiza la **chakruna** que consiste en mezclar toda clase de grano tierno que se cosecha previamente, con que se prepara una comida semejante a la fanesca, pero sin pescado, y que como fecha movable puede coincidir con la celebración cristiana de la Semana Santa católica, llamada también Semana Mayor. En el mes de abril arrecian las lluvias en la serranía, lo que ha dado lugar al dicho popular: “*abril aguas mil*”. En el mes de mayo continúan las lluvias, lo que también en el lenguaje popular tan expresivo y, en este caso, relacionado con el ciclo agrícola, se acostumbra decir: “*mayo que se pudra el sayo*”. Empero, si persisten las lluvias durante este mes, a fin de que no se malogren los sembríos, en los pueblos también existe un santo patrón pararrayos de las tormentas, a quien los campesinos elevan su clamor: “*San Isidro labrador quita las aguas y pon el sol*”.

La época de la cosecha grande o de los granos maduros, **Pallana pacha**, en el mes de junio, coincide con la fiesta católica de Corpus Christi que, en tiempo de los Incas correspondía al **Intiraymi** que, como dice su nombre, era una fiesta dedicada al **Inti Tayta** y a la

Pachamama, en agradecimiento por los frutos de la tierra. Como ya se expuso, Antonio Quindi manifestaba que **jaway < haway**, era el nombre con el que los cañaris se han referido al cántico entonado en la época de la cosecha, en lugar del **raymi** Incásico. El **Jaway** se cantaba con mayor frecuencia en época de las grandes haciendas, durante las cosechas de trigo y cebada.

En la parroquia de Socarte durante las vísperas de la celebración del Corpus Christi, se daba el encuentro de la **Cuyñaña** (la hermana que pone el cuy), con el prioste. La primera, cargo femenino, entregaba al dueño de la fiesta un **huando < wantu**, o andas repletas de alimentos: pan, galletas, frutas de la Costa, licores, gallinas y/o cuyes, y canastas de mote que llevan otras mujeres, como símbolo de agradecimiento a **Inti Tayta** y a la **Allpamama** por las cosechas y como contribución del grupo familiar de la **Cuyñaña** para con el prioste. Esta entrega se hacía en medio de un pomposo ritual con música, danzantes, “*cuetero*” (el que lanza petardos) y el séquito de **huandudores**, es decir quienes portaban las andas y, desde luego, con brindis de chicha de parte y parte (Informante: Agustín Castro Espinoza, quien fuera síndico del anejo Potrerillos de la parroquia citada).

En este mismo mes, en Cojitambo, parroquia maicera del cantón Cañar, se viene celebrando El Festival o Fiesta del maíz durante diez años consecutivos desde el 2008, según el Presidente del GAD, durante los días 19, 20 y 21 de junio, en la planicie del Complejo Arqueológico del cerro del mismo nombre, con la participación de centros educativos e institucionales y de las comunidades con un programa. Y según doña Natividad Reinoso (...) *con el que se pretende revalorizar la costumbre de la cosecha del maíz, las prácticas de cultivo y de las mejores variedades, la tradición alimenticia y de agradecimiento a la naturaleza por la cosecha.*

Ahora bien, la señora Rosa Bravo Molina indicaba que actualmente, en el seno de los hogares, al finalizar la cosecha del maíz se acostumbra hacer su propio festejo en que se agradece a parientes y amigos que han colaborado en esta faena brindando una gran comida con cuyes asados, papas, habas, **chumales** o **tamales**, ají y desde luego con bastante mote pelado y chicha de jora. Es más, que ya *Desde el tiempo de los abuelos había esta costumbre: convocaban con quipas para este agasajo en la planicie al pie de lo que ahora es Complejo arqueológico*, por lo que esta

tradicción parece ser la raíz de las actuales fiestas de toda una parroquia que, si bien se manifiesta con un ropaje folclórico, se sustenta en la tradición agrícola y cultural familiar y comunitaria.

Cojitambo es un pueblo con una población marcadamente mestiza²⁷, por lo que no existe memoria de ofrecer chicha o alimentos a la **Pachamama** en reciprocidad por la cosecha como en las otras comunidades de Cañar. No obstante es un pueblo arraigadamente religioso: durante la misa del último domingo de junio la gente presenta las ofrendas de maíz, papas, verduras, en retribución a la divinidad por los productos de la tierra.

En el mes de julio descansan los terrenos, se quema las chamizas y la vegetación o “*monte*” que ha crecido a lado de la calcha seca, lo que en ciertos pueblos ha dado lugar a la quema de las barbas de San Pedro, a fines del mes de junio y, que en algunas parroquias, ha dado origen a toda una fiesta con vísperas, día principal y **uyansas**²⁸, como en Sayausí parroquia del cantón Cuenca, en General Morales en Cañar; en Imbabura, etc.

Indicadores naturales y creencias referidos al ciclo agrícola

Existen indicadores de carácter natural por los cuales el campesino puede adelantar o retrasar la siembra: lo que se conoce como “*la helada blanca*”, que es señal de que no va a llover, no así cuando cae la “*helada negra*” que es buen augurio de las primeras lluvias; la aparición de una ave mítica, para los cañaris, el **cuyvivi**, que en septiembre y octubre anuncia con su trino que es hora de la siembra del maíz, asimismo de las golondrinas en noviembre es otro signo de la lluvia. “*Zhuczhuc huacan*” manifiesta Inocencio Loja, nativo de Suscal: el **suksuk** llora. Zhugzhug es la variante de la pronunciación cañari de **suksuk**, “mirlo” (*Merulus gigas*). A su vez Hilda Bermeo, campesina de la comunidad de

27 En el libro Quinto de los Cabildos de Cuenca (1559-1587) se expresa que veinte años después de la fundación de la doctrina de Sant Francisco de Peleusi de Azogue Cojitambo ya era “un pueblo consolidado y un importante asiento mestizo” (Ver en Juan Chacón o en el artículo de Marco Robles en el libro de Efraín León Rivas titulado “Cojitambo. Más allá del mito y de la Leyenda”, 1977: 118).

28 **Uyansa, s. k.** Agasajo que en los sectores rurales aún se acostumbra hacer, por ejemplo, por

San Alfonso del cantón Santa Isabel señalaba los siguientes indicios de las lluvias: *Las nubes suben desde las quebradas, desde los ríos; aparecen las hormigas negras, coloradas a las orillas de los caminos, un hormiguelo; entre cerro y cerro hay relampagueo.*

Existen otros indicadores de carácter meteorológico o atmosférico y astronómico, aparte de los solsticios y equinoccios, por ejemplo, la Cruz del Sur.

En Gradas Chico, provincia de Bolívar, existe “la creencia de que la planta de maíz es un ser viviente, humanizado, de tal manera que el tallo significa el cuerpo, la flor la cabeza, las hojas los brazos, los pies la raíz, el choclo la **wawa** o hijo (...)”.

Creencias

Son de diversa índole. Por ejemplo, sobre la influencia de la luna durante el ciclo agrícola del maíz:

Cuando se siembra en luna tierna, se cree que la planta crecerá delgada y llena de hojas, o no crecerá. Se debe sembrar en luna llena, en el cuarto menguante.

Cuando se desyerba en luna tierna, el maíz “*se va en vicio*”, es decir el tallo se alarga mucho y la mazorca es muy delgada o se vuelve **atupa**, es decir se enferma con un polvillo negro que como hongo va pudriéndose al fruto. Cuando se cosecha en luna tierna, el grano se apollilla.

Otra creencia muy arraigada se refiere a la época de preparación del terreno para la siembra. Se cree que el hombre al roturar o abrir la tierra, es como si se diera la relación del varón con la mujer. Él abre los surcos con la yunta, con el azadón o la **tula**, pero es la mujer la que deposita la semilla en los **huachos**, más aún cuando la mujer

la inauguración o terminación de una casa, por lo que el dueño brinda comida y bebida por la mano de obra prestada en la construcción. Sin embargo, en el contexto de las festividades se entiende como el día final o despedida de la fiesta que el prioste y otros cargos subalternos ofrecen en sus casas a los colaboradores y demás miembros de la comunidad. En los poblados e incluso en ciertos barrios urbanos aún se escucha “darás la uyansa” a quien estrena un par de zapatos o un vestido nuevo, en el sentido de propina que su propietario debe dar en dinero o alguna golosina. Alfonso Cordero Palacios registra esta voz en su *Léxico de Vulgarismos Azuayos*, pero como cañarismo.

está embarazada: *chichu warmi*, la **Allpamama** se vuelve fecunda, las semillas germinan.

Cuando empiezan a emerger los **ñawis** o brotes de la planta, se debe caminar despacio por la **chacra** porque la tierra está ya en época de preñez.

En la época de aparición de los primeros granos, **muruyay pacha** que coincide con la festividad mestiza de Carnaval, las mujeres cocinan maíz, papas y preparan cuyes y chicha para ofrecer a los apus de los cerros, al **Tayta Carnaval**, para que haga madurar las sementeras: “*allí chakrata pukuchun*”.

En las comunidades de Cañar y en algunas del Azuay, en la época de la cosecha al cortar los tallos las mujeres seleccionan las mazorcas más grandes y gruesas, las **guayungas** que se cuelgan del alero o de alguna otra parte alta de las casas para que no entre la humedad y las mazorcas estén lejos de los roedores. Las **guayungas** funcionan también como amuleto que atraiga la buena suerte o **kushi** y aleje la mala: *kushita kayachun chikita harkachun*, anota María Magdalena Guamán.

Y ella misma nos cuenta: *En el deshoje se juega a las mishas buscando mazorcas que tengan granos rojos, azules o morados que asimismo se llaman kushis y que se pone en las trojes para que la próxima cosecha sea buena.*

Otras creencias tienen que ver con romerías, con ritos de propiciación a los santos de la iglesia católica y a los **apus**, a la **Allpamama**, a la **Killamama**, al **Inti Tayta** para que bendigan los sembríos y las cosechas. “*Chakra chawpipi shuk kuywan mutiwan, papawan hora aswatapash panpachik*”: En mitad del sembrío de maíz enterramos un mediano de cuy con papas y mote y chicha de jora.

Cuando se va a sembrar o a realizar cualquier actividad agrícola, se pide permiso a la **Allpamama**, quien nos procura el sustento de cada día, incluso para realizar cualquier trabajo, afirman campesinos indígenas de las provincias azuayo-cañaris, sobre todo del Cañar. Quien dirige la yunta ofrece chicha y comida a fin de que fecunde la semilla y fertilice al suelo.

Soñar en maíz, en mazorca o desgranado tiene que ver con abundancia. Y soñar que se toma chicha se tiene la creencia de que va

a llover. Así como las mazorcas o los granos de diferentes colores se utilizan para pronosticar el tiempo.

Tradición mortuoria

Cuando alguien muere, niño o adulto, durante el velorio se sirve comida a los acompañantes en que no puede faltar el mote. Así como durante los entierros y el día de difuntos, las familias y amigos del difunto se sirven sus **kukayus** (de **kukayu**, s.k. fiambre) alrededor de la tumba del finado y los familiares del muerto dan de comer a los *acompañantes*. Y entre los alimentos así mismo mote, y chicha o trago como bebida, costumbre que aún se mantiene en Socarte, Suscal, Jabín, Chontamarca del cantón Cañar.

Según información de Pedro Pichasaca, en Cuchucún comunidad cercana a la cabecera cantonal del cantón Cañar y de Antonio Acero, en la segunda noche de velorio los familiares del finado deben colaborar con alimentos sin cocinar como gallinas, cuyes, trago, colas, lo que sea, con almud o medio almud de maíz para ayudar para la comida, ya que el velorio dura tres días y los acompañantes a veces se quedan más días en la casa de los dolientes o parientes del muerto.

Esta costumbre en Shiña parroquia del cantón Nabón, según María Morocho se denomina *churanakuna* que significa contribución, ya que la gente que acompaña en el velorio del finado “*ayudan con cualquier cosita grano, cuyes, papas*”, etc.

Esta costumbre de ayudar en los velorios es común también en las comunidades de la zona baja de Cañar, por ejemplo, en Socarte con el nombre de “*tshungay*” o “*chungay*”. Estas dos variantes se derivan de **chunkana**, v.k.: “Echar suertes, jugar”. Este ritual que algunos llaman “*juego*” tiene la misma finalidad, es decir contribuir con alimentos a los parientes del difunto para la comida durante los días que durare la velación.

Los informantes refiriéndose a esta tradición indicaron que es como una manifestación de solidaridad y reciprocidad entre los miembros de las comunidades cuando fallecen familiares o vecinos, “*como una obligación de ayudarse*”: “*ñukanchikpura yanapay*”.

Capítulo X

Comidas y bebidas, carácter social y ritual

El maíz, en tiempo del Incario, como comida y bebida tenía el carácter de sagrado. Al **Inti Tayta** y a la **Pachamama** se brindaba como ofrenda, en ritos y fiestas de propiciación y de desagravio, y aún en la actualidad se continúa brindando como alimento principal en comunidades como en Gualalcay, de la parroquia El Valle, del Azuay; en Cojitambo, en Quilloac y en Coyoctor del Cañar, durante el equinoccio de septiembre antes de la siembra y en tiempo de cosecha, en el **Inti Raymi**.

En otros espacios festivos religiosos mayores, dedicados a los santos patrones, y espacios festivos menores como nacimiento, matrimonio, muerte, ciclo agrícola y vida cotidiana en general, el maíz se ha ido constituyendo en un alimento básico de una gran mayoría de la población andina ecuatoriana de los sectores predominantemente rurales pero también urbanos, a lo largo de nuestra historia nacional y regional.

El maíz se lo consume de variadas formas: en sopas, en coladas, en los llamados *envueltos*, dulces, panes, empanadas, tortillas, etc.; solo o acompañado y en bebidas. Se ha continuado la tradición de combinar alimentos cálidos y frescos, productos de los valles con productos de altura. Ahora bien, este capítulo lo dividiremos en dos partes: la una referida a las comidas y la segunda a las bebidas. Veremos sin embargo,

ejemplos de nomenclatura kichwa o española o híbridas más comunes en nuestro medio, ya que sobre referencias bibliográficas sobre las preparaciones culinarias daremos al final de este capítulo.

El Inca Garcilaso de la Vega es el cronista que trae nombres de variantes de pan que se hacían con el maíz, y cuyo texto transcribimos a continuación:

Todo lo cual vi por mis ojos, y me sustenté hasta los nueve o diez años con la *zara*, que es el maíz, cuyo pan tiene tres nombres: *zancu* era el de los sacrificios; *huminta* el de sus fiestas y regalo; *tanta*, pronunciada la primera sílaba en el paladar, es el pan común; la *zara* tostada se llama *camcha*: quiere decir maíz tostado; incluye en sí el nombre adjetivo y el sustantivo; hace de pronunciar con *m*, porque con la *n* significa barrio de vecindad o un gran cercado. A la *zara* cocida llaman *muti* (y los españoles *mote*): quiere decir maíz cocido, incluyendo en sí ambos nombres (1973: 99).

Espinoza Soriano, Waldemar, retoma el texto de Garcilaso y añade algo más: “También preparaban **sango** (mazamorra), ingrediente ineludible de los sacrificios y ofrendas mágico-religiosas. Del maíz molido confeccionaban **humintas** o **humitas**. Una vez cocido dábanle el nombre de mote; y cuando tostado, **cancha**: comidas infaltables en todo festejo (...)” (1997: 137).

COMIDAS

MOTE < Muti, s.k. Maíz cocido que se acostumbra consumir con cualquier comida de sal o de dulce. En las provincias australes y de preferencia en los hogares de los sectores popular y medio de los pueblos y ciudades y sobre todo en las comunidades el maíz es el alimento tradicional, complementario e insustituible de las comidas de sal: “*Un almuerzo sin mote la barriga queda vacía*”, “*La comida sin mote no es comida*”. Y el secreto para concentrar su sabor y aroma es cocinarlo como hacían las abuelas, en olla de barro y con leña, y ya se coma solo o acompañado, se acostumbra consumirlo caliente, ya que contrariamente se

vuelve duro y pierde todo su sabor. De **muti** se ha formado el verbo **mutina** ‘cocinar el maíz’.

El **mote**, sobre todo para el campesino es pues el componente indispensable de cada una de las comidas principales del día, incluido el desayuno, que se preparaba con alverja, fréjol y haba tierna, cebolla verde y con ají molido en salsa de pepa de zambo, para poder aguantar el trabajo de la mañana, y aún se acostumbra comer lo que se ha dado en llamar “*desayuno sostenido*”, desde luego con las variantes para cada lugar. De ahí que Honorato Vázquez en sus “Reparos Sobre Nuestro Lenguaje Usual” en vez de cuestionar el empleo de este vocablo tan nuestro y expresiones relacionadas con él, hace más bien su proclama: “Aquí no hay propósito de corregir (...) antes bien de alabar (...) ¡Allá la falta que haga en el Diccionario!, mientras aquí nos colma de señorío (...)” (1992: 67).

El **mote** se come de diversas formas y combinaciones, por lo que toma diferentes nombres de acuerdo a cómo se lo prepare, lo que ha dado lugar a las siguientes denominaciones compuestas:

Motecasado, hibridación del quichuismo **mote** y del participio castellano **casado**. Es la típica sopa de mote pelado con fréjol, preparada en un buen refrito de cebolla, ajo, comino, sal y manteca de color y, si es que se dispone, se añade carne de res o de cerdo en el caldo, lo que constituye el plato fuerte de la gente del campo o de los sectores populares de las urbes para resistir la dura jornada del trabajo diario de labranza, de albañilería, etc.

¿Por qué el calificativo de casado?, es por el complemento dietético de los dos cereales. Según Plutarco Naranjo, en “Reflexiones dietéticas y medicinales” el maíz es pobre en proteína, 10.2, mientras que el fréjol 28.0; en cambio el maíz es rico en hidratos de carbono: 81.1 y en grasa 4.7, mientras el fréjol 34.1 y en grasa 1.3, por lo que este mismo autor denomina “matrimonio dietético” a esta sopa tan nutritiva, popular y saludable (En Sara Llacta, 2002: 182). Por lo demás, hay otra razón de carácter agrícola: maíz y fréjol se cultivan asociados, lo que ha dado lugar, según el citado autor, a una simbiosis, es decir a un beneficio mutuo: Las raíces del fréjol aportan nitrógeno al suelo, lo que es absorbido por el maíz, mientras que este da soporte al fréjol para que se enrolle en su tallo y se desarrolle.

Motecauca < **Kawka** y **muti**. **Kawka**, **adj. k.** a medio cocer. A criterio de las amas de casa el mote en este estado es más alimenticio que cuando está muy cocinado. **Kawka (kapka)** también es una colada (**api**) con mote pelado. Figurativamente todavía se escucha entre los adultos y especialmente entre las chicas fastidiar a quienes aparentan ser aún muchachos con las expresiones: “*Casaraste, ya estás cauca*” o “*Ya estás cauconcito*”, cuyo equivalente en ambos casos sería que el individuo “*ya está medio maduro*”, es decir en edad de casarse; de lo contrario “*te vas a quedar solterón*” y más bromas por el estilo, como “*vas a quedarte perchón*”, “*Solterón maduro maricón seguro.*”, y que en kichwa correspondería a **kawkasiki**.

Motechoclo, compuesto de **choclo** < **chukllu** y **mote** < **muti**: **chukllumuti**, construcción nominal kichwa para referirse al maíz que está aún tierno, y que cocido se puede comer desgranado o en mazorca, o asado; y que para atraer a la clientela las vendedoras en los mercados acostumbran mezclarlo con habas tiernas también cocinadas, lo que hace aún más apetitoso este platillo.

Moteparug < **paruk** y **muti**. **Parukmuti** en la estructura kichwa. El maíz cocinado que ha sido cosechado entre tierno y maduro. Es en ese estado cuando después de cocinado adquiere un sabor especial y un olorcillo apetecible; conserva lo dulzón del choclo y al mismo tiempo se degusta la suave consistencia de la mazorca, de lo que aprovechan las vivanderas en los mercados para venderlo pronto a las amas de casa, utilizando el hibridismo estimativo **parugcito**: “*Lleve, lleve caserita, todavía está parugcito*”.

Motepatashka < **patashka** **muti** en la estructura kichwa. **Patashka**, participio pasivo del verbo **patana**: cocinarse algo hasta el extremo de deshacerse. Es decir que el **motepatashka** es el maíz, pelado o con cáscara, que por bien cocido, se abre en rosetas. Cuando el maíz o cualquier otro cereal es de buena calidad, engrosa o esponja al cocinarse, se dice entonces que es *aumentador*. Por lo que asimismo las vendedoras en los mercados, para atraer a los compradores y para que adquieran el producto, alaban esta cualidad.

Motepata y **motepatashka**, literalmente significan lo mismo, ya que pata, en este contexto, no es sino apócope de **patashka**. En lenguaje culinario el **motepata**, en nuestro medio es una sopa típica y succulenta

de Carnaval por los ingredientes lípidos con los que se prepara como: tocino, longaniza, **cuchicara** (**cara** < **kara**, s. k. pellejo, piel y **cuchi**, s.c., cerdo) es decir la cáscara de cerdo, maní o pepa de zambo, sazonados en un refrito de cebolla y ajo, con manteca de color, orégano, y como componente principal el mote pelado y, desde luego, un poco de arroz o avena para bajar o contrarrestar la grasa (Álvarez Pazos, 2009; 2010). Por lo que antes o/y después de este potaje habrá que tomar un buen trago, no sea que el **cuchi** haga de las suyas con los comensales.

Motepillo < **pillushka muti**. El segundo componente del compuesto, **pillo**, es un quichuismo apócope de **pillushka** ‘envuelto’, participio pasivo del verbo kichwa **pilluna** ‘envolver’. **Motepillo** es el maíz con o sin corteza y revuelto en manteca o aceite, huevo, sal y, a falta de leche, con quesillo. ¡Bien venido un **motepillo**! con una tasa de café u horchata para un nutritivo desayuno en lugar de pan para aguantar la dura jornada de trabajo agrícola hasta el mediodía. Y que mejor si viene acompañado de un buen pedazo de aguacate y ensalada de tomate.

Motesucio, compuesto híbrido del quichuismo **mote** y del adjetivo español **sucio**. El **motesucio** es el mote cocido, generalmente descortezado: “*pelado*”, revuelto en **yanawira** (**wira**, s.k. ‘manteca’ y **yana**, adj.k. negro) “*manteca negra*”, que se denomina a la zurrapa de las fritadas o chicharrones de cerdo que queda en la paila con que se prepara un refrito con cebolla, ajo y sal. La estructura de este compuesto es netamente catellana: **motesucio**, que es la lengua de origen; ya que en la sintaxis kichwa sería: **mutimapa** y decimos sería, porque no existe en esta lengua la estructura: sustantivo-adjetivo, con el significado que hemos dado de **motesucio**. Para los informantes bilingües y quichua-hablantes, **mutimapa** simplemente sería el mote que habría caído en el suelo.

Sopas, coladas, mazamorras

LOCRO < **lukru**, s.k. Sopa con papas mondadas y rebanadas, acompañadas preferentemente de verduras. Se cocina hasta que espese. El **locro** es un plato típico de nuestro medio y entre las variedades más apetecidas son aquellas que se preparan con nabo, col, zambo

o zapallo y sobre todo, con estos últimos, no pueden faltar los deliciosos granos de **choclo**.

Ahora bien, en los anejos de Zhiña, parroquia indígena del Azuay, se prepara el **motelocro**, una sopa también espesa que se prepara con mote pelado, chanco y cuy que se sirve en las fiestas comunitarias con ají y con un buen jarrón de chicha.

Figurativamente se utiliza el término **locro** en la expresión: “*Te hierve la boca como locro*”, para referirse al individuo que es muy hablador; y desde luego en el sector rural, con el mismo significado, a veces, se escucha el compuesto “*locroshimi*”, literalmente boca de locro, pero que conlleva implícita la función comparativa: que las palabras o frases bullen en la boca como los ingredientes del locro en la olla cuando hierve (Álvarez, 1990: 126).

MOROCHILLO. Sobre los vocablos **morocho** y **morochillo** ya vimos en el capítulo VI de este mismo trabajo. Con el maíz morocho, que es blanco y duro, se puede aderezar sopas y coladas. Para la preparación de las primeras previamente se quebranta el maíz en máquina de moler y, en algunas comunidades campesinas, aún en piedra de moler: **mama kutana rumi**, con una pequeña y ovalada: **wawa rumiwan**. Luego se avienta las cortezas, se pone al remojo en agua durante la noche anterior y luego las amas de casa preparan variedades al gusto y de acuerdo a las posibilidades del bolsillo. Una de ellas: en un buen refrito se agrega el agua, la sal, papas mondadas y retaceadas, con o sin carne y cuando está ya casi cocido el maíz, a punto, se añade quesillo y leche.

MOROCHO DE DULCE. Se sigue los mismos primeros procedimientos de la sopa y luego en la olla con agua se hace hervir con canela, clavo de olor, azúcar o panela y cuando está ya casi cocinado el morocho se añade leche, si es que hay pasas, esencia de vainilla, de acuerdo a los gustos y posibilidades del bolsillo de la gente, hasta que empiece a espesar. El morocho de dulce no solo que se prepara en los hogares sino que es una de las golosinas preferidas que se sirve caliente en los restaurantes con empanadas o bolones de verde, llamadas así por utilizarse plátano verde, con relleno de

pollo, o carne molida o queso. Otra colada se prepara con la harina del mismo maíz: **mishki api**, en kichwa.

SANGO < **Sanku**. Los diccionarios de kichwa registran esta voz como adjetivo: espeso, turbio. Así lo define Luis Cordero en su Diccionario Quichua-Castellano. Sin embargo, en lenguaje gastronómico se entiende como masa de harina de maíz y sal, cocida en poco agua con aliños: manteca, sal, cebolla y culantro. Actualmente se prepara con carne de res o de pollo, o a la moda costeña con camarones o pescado, plato que se denomina cazuela. En tiempo de los Incas el sango de maíz, elaborado como una especie de mazamorra, se empleaba en las ofrendas de carácter mágico propiciatorio como así indicara anteriormente (Garcilaso de la Vega, 1973: 99).

El **mote**, aparte de las variadas formas que puede venir preparado, sencillamente cocinado con o sin cáscara, sigue siendo el alimento básico en la vida cotidiana y en las fiestas. Por su sabor entre dulzón y desabrido es el que da una sazón especial a las comidas, y más aún unos granos de choclo en un buen **locro** de zambo o con una mazamorra de harina de alverja, etc. Sobre todo no se puede servir cuy o una fritada, una morcilla, o una cáscara de chanco, sin el mote; sería un descuido garrafal e imperdonable para los dueños de la fiesta, “*un pecado mortal del buen comer*”, como alguien diría.

Más sobre el maíz como aderezo o complemento de las comidas

CAMCHA MUTI < **Kamcha muti**, **kamchashka** o simplemente **kamcha**, s. k. Maíz que se tuesta en **kallana** o tiesto. Es el insustituible ‘*tostado*’ que se lleva a los paseos o los niños a la escuela, o que a veces se sirve a la mesa en lugar del **canguil**. Y no puede faltar cuando se brinda fritada, las cascaritas o las exquisitas morcillas de chanco y, desde luego, con un buen encebollado, acompañado de ají. Figurativamente entre los quichua-hablantes sigue vigente **camchashimi**, literalmente: boca de tostado, que se

aplica al hablador y de quien Luis Cordero dice: “que tiene la boca en constante ruido como el grano que se tuesta”, o en expresión similar “*Que le hierva la boca como locro de papas*”.

CANGUIL < **kankil**, s. k. Ya nos referimos a él en el Capítulo VI de este trabajo, titulado “Variedades de maíz”. Esta clase de maíz también revienta al tostarlo. Niños y adultos acostumbramos llevarlo solo o como parte del fiambre en los paseos, viajes y excursiones, asimismo cuando vamos al cine, o simplemente cuando caminamos por la calle. Es más, en la actualidad se ha vuelto el sustituto del tradicional mote en los hogares y en los restaurantes, de modo que se sirve como entrada o complemento de las comidas e incluso en las reuniones sociales, en las fiestas familiares y, por su puesto, cuando se disfruta de un partido de fútbol, en que se hace circular entre los amigos una bandeja de **canguil** y un vaso de cerveza o un buen trago para festejar los goles.

CHUSPA, s. k. “Pastelillo de harina de maíz en que suele sazonarse el puchero”, “Diccionario Quichua-Castellano” de Luis Cordero; con similar significado en el Vocabulario del P. Manuel Guzmán, en “Gramática de la Lengua Quichua (Dialecto del Ecuador)”, 1920. Esta palabra no consta en el “Léxico de Vulgarismos Azuayos” de Alfonso Cordero Palacios, 1957, ni en el “Diccionario Kichwa Yachakukkunapa Shimiyuk Kamu” del Ministerio de Educación, 2009. Sin embargo, en otros autores encontramos con la acepción de “talega”, en “La Lengua Quichua (Dialecto de la República del Ecuador)” de Juan M. Grimm M., 1989; o como “bolsa, morral” en el “Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia”; //2. Arg. Bolsa pequeña en la que se lleva el tabaco o lo necesario para coquear; en Jesús Lara: Ch’uspa: “Pequeña bolsa que se cuelga del cuello y sirve para llevar provisión de coca”.

Ahora bien, en nuestro medio se oye las variantes de pronunciación y de preparación: “**shuspas**”, “**lluspas**”, “**chuspas**”. Son bolitas de harina de maíz que son amasadas con un refrito de achiote, manteca, cebolla y sal. Dentro de ellas se coloca como condumio quesillo y, a veces, carne de res. Las chuspas se ponen en el caldo que se prepara

aparte previamente sazonado en un refrito de ajo, sal y achiote y se cocina hasta el hervor.

GUZHA. En comunidades de la parroquia Turi de la provincia del Azuay se emplea con el sentido de fiambre compuesto de cuy, papas, huevos, ají y mote. En el cantón Santa Isabel: mote mezclado con fritada. En el “Diccionario Quichua-Castellano” de Luis Cordero se registra este término con la siguiente acepción: “Maíz cocido, harina de cebada o cosa semejante que, en las comidas, hace las veces de pan para las personas pobres que no lo tienen”.

KUKAYU, s. k. Fiambre campesino que aún se acostumbra llevar como almuerzo, tonga, para después de la media jornada de trabajo fuera de casa o para un viaje, en el que el mote es el alimento fuerte, y que viene complementado con habas, papas y, a veces, con carne y ají. Literalmente la palabra está compuesta de **kuka, s.k.**, coca y del morfema de propiedad **-yuk:** ‘que tiene’, ‘que es dueño de...’. La oclusiva velar sorda **-k** al final de sílaba, fonéticamente, evoluciona a **-g** o desaparece, como es en **> kukayug > kukayu**. En tiempos del Incario y, posteriormente, el indio a falta de alimento y para aguantar el hambre, masticaba coca.

MACHICA, de **machka, s.k.** Comúnmente se entiende como la harina de cebada tostada, pero también puede hacerse con maíz. En los dos casos se prepara el **chapo < chapu s.k.**, mezcla de cualquiera de estas harinas con agua aromática, café o chocolate. Hasta hace poco se hacía **chapo** incluso se consumía con sopa o **locro**. Empero el término **chapo** se utiliza con la acepción de mezcla o desorden de cosas y, por extensión, de ideas en el sentido de confusión, o de palabras o lenguas cuando aún se está aprendiendo otro idioma o todavía no se lo domina, por lo que se oye decir, por ejemplo, que se habla el inglés **chapuceado** o referido al kichwa: **chapu chapulla**, mezclado con español.

Es más, refiriéndonos a **máchica**, cuando niños íbamos a la escuela nuestras madres nos daban por fiambre, es decir la harina preparada con raspadura y canela. Y para procurar el sueño en niños y adultos,

antes de acostarse qué mejor que una buena taza de colada de machica por sus efectos nutritivos.

Envueltos

CUCHICHAQUI, hibridismo compuesto del vocablo quichuizado **cuchi** procedente, a su vez del castellano **coche**, **cerdo**, y **chaqui** < **chaki**, **s. k.**, pata, pie, es decir que el sintema en el orden de la estructura kichwa hemos de traducir ‘pie de cerdo’. (Sobre la procedencia lingüística de la voz **cuchi**, ver “Nuestra Habla Regional El Quichua y el Español en las Palabras Compuestas” de mi autoría (2010: 58). El **cuchichaqui** es una variedad de tamalillo que se prepara con harina de maíz **zhima** amarillo, pelado, con sal, manteca de color y quesillo que va en medio de la masa a la que se va dando una forma alargada como de un pie de niño. Se envuelve en hojas de **huicundo hembra** (guzmania epífeta), por ser menos ásperas que las del **huicundo macho**, más grandes y más tiesas (Ibídem, 2010: 95-96). Son afamados los *chaquis* del cantón Girón, como así también se los conoce o denomina. Alfonso Cordero Palacios si bien trae el término **Cuchichaqui** en “Léxico de Vulgarismos Azuayos” , sin embargo, da otra acepción: “Se llama así, entre los labriegos, a la parte de hornada de carbón vegetal que se saca a medio quemar” (1985: 84).

CHACHI, término de origen desconocido, de ahí que no viene registrado en los diccionarios de kichwa, tampoco en el Léxico de Vulgarismos Azuayos ya citado. Es otra variedad de envuelto que se expende, en los días feriados en los cantones de Paute y Gualaceo, en que se prepara con harina de maíz morocho pero del amarillo, cocida en agua con manteca de chancho, un poco de quesillo con achiote en mitad de la masa y sal. Se envuelve la masa en hojas de achira y se cocina, al igual que todos los envueltos, al vapor. Se puede servir a gusto: con café, agua aromática, jugo de coco o morocho. Desde luego otro es el origen de la interjección kichwa: ¡**chachi chachi!** con que se invita a sentarse a los niños de tierna edad: ¡siéntate siéntate!. Este **chachi** procede del verbo kichua: **chachina**: sentarse.

CHIVIL, que Luis Cordero denomina **Chihuilla**, Alfonso Cordero Palacios en “Léxico de Vulgarismos Azuayos” (1985: 111) trae pluralizado: “Chiviles”. Tampoco su origen lingüístico es conocido. El **Chigüil**, **chivil**, **chihüilo**, como se conoce, (en plural chigüiles) es el mismo **cuchichaqui**. Este tamalillo puede prepararse también con harina de maíz morocho pelado, en agua tibia, con un poco de sal y de dulce, queso y manteca de color en mitad de la masa, como en Suscal o en General Morales de la provincia del Cañar. La masa se envuelve en hojas de *huicundo*, en forma de canutillo, y como otros envueltos se cocina al vapor. En Sigsig y Jima se indicaba que podía prepararse con cualquier maíz, hablando de las variedades zhima, morocho o blanco.

CHUMAL. Alfonso Cordero Palacios trae este vocablo como cañarismo (*ibidem*: 116). No viene registrado en los diccionarios del dialecto kechua peruano. En el dialecto kichwa ecuatoriano consta en los “Vocabularios Quichua-Español y Español-Quichua” del Padre Julio Paris (1961), del Padre Manuel Guzmán (1989), en el “Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino” de Glauco Torres (Tomo I, 2002) que generaliza su uso en Ecuador, en Luis Cordero que escribe: “Chugmal”, en el apéndice de Kichwa Yachakukunapa Shimiyuk Kamu, como uno de los términos “(...) recogidos en el área ecuatoriana y señalan ser vestigios de lenguas prekichwas (...)” (2009: 222 y ss.). Sin embargo, su empleo es ya tradicional en Azuay y Cañar para designar a un tamalillo elaborado con **choclo** molido y amasado con fritura de manteca y achiote, dulce y una pizca de sal, queso y anís y envuelto en hojas de la mazorca o *pucón* y que se cocina al vapor y si se sigue la costumbre de las abuelas, en olla de barro y con leña, con lo que se consigue ese sabor tan típico y tan apetitoso.

Es de mucha estimación en las provincias australes. Se prepara no solamente en los hogares sino en los mercados, en cafeterías y restaurantes de pueblos y ciudades, y se sirve con café, chocolate o agua aromática. Del mismo Alfonso Cordero es el siguiente texto: “Al que nació para chumal del cielo le llueven las hojas” (1985:116), para referirse a la gente afortunada que habiendo emprendido en cualquier empresa, proyecto, iniciativa o simple actividad, le va muy bien.

Actualmente en nuestro medio se ha generalizado la voz **humita** / **umita** que proviene “Del quechua humint’a, f. Arg., Bol., Chile, Ecuador, Perú, Ur.” según versión del “Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española”, cuya receta varía en los ingredientes como el tomate y el ají colorado molido. Jesús Lara en su diccionario trae la variante “jumint’a”. Sin embargo, esta denominación no se encuentra en Luis Cordero ni en otros diccionarios del país como en “Kichwa Yachakukkunapa Shimiyuk Kamu”. En el norte de la sierra ecuatoriana más bien se conoce como **choclotanda**, compuesto de las voces kichwas: **choclo** < **chukllu** y de **tanda** < **tanta** ‘pan’ y que el Diccionario de la Lengua lo registra como **humita**: “guisado de maíz tierno”.

CHUMALADA, hibridismo compuesto de **chumal**, s. k. y del morfema español **-ada**. Se designa así a la costumbre de reunirse las familias, en tiempo del **Chakrana**, es decir durante la recolección de las mazorcas tiernas para cocinarlo envuelto en hojas del *pucón* y obsequiar los **chumales** a familiares y amigos que colaboraron en la arada, siembra y desyerba. (**Chumales**, es hibridismo del kichwa *chumal* y del morfema español plural **-es**).

Los envueltos no solo que son muy apetecidos en los **raymis** o grandes festividades de las comunidades campesinas, también lo son en las fiestas familiares del ciclo de vida, en las comidas de retribución por los trabajos o servicios prestados o cambiamanos, en las pambamesas, en la celebración de los solsticios, e incluso en las romerías “*Cuando se va a pedir la bendición*” a mama Virgen del Cisne o de la Nube, al Señor de Andacocha o del cantón Girón etc. Los chumales pueden “aguantar”, es decir sin dañarse, de tres a cuatro días que dura una romería incluidos los viajes de ida y de regreso y estadía.

QUIMBOLITO, palabra de origen desconocido. No viene registrada ni en diccionarios de kichwa ni en “Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia”. Consta en el “Léxico de Vulgarismos Azuayos” y en recetarios gastronómicos como el de Rosa Vintimilla Vinueza (En Sara Llakta, 2009: 219 y ss). Transcribimos la versión del primero, por ser la más común: “Especie de tamal envuelto en hojas de achira, compuesto con harina de maíz, azúcar, manteca y

huevos, pasas y anís”. Se cocina a baño de maría o al vapor, hasta que la masa esponje deliciosamente. Las variantes es cuestión de gustos, sabores y bolsillos, por ejemplo, en lugar de manteca con mantequilla. Es un manjar muy apetecido que se sirve en la media mañana o en la media tarde en los restaurantes de clase o en los cafetines populares, las afamadas “*huecas*”, con café, las aguas de frescos u horchatas e incluso chocolate.

TAMAL. Palabra de origen nahuatl, por lo que los diccionarios y vocabularios quichuas no registran este término, tampoco el “*Léxico de Vulgarismos Azuayos*” de Alfonso Cordero Palacios, a excepción del Padre Julio Paris: “Una pasta de maíz” y de Glauco Torres, en su “*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino*” (2002: Tomo III, 215), cuya acepción es similar a la del “*Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*” que transcribimos a continuación: “Tamal. (Del nahuatl *tamalli*). m. am. Especie de empanada de masa de harina de maíz, envuelto en hojas de plátano o de la mazorca de la gramínea, y cocido al vapor o al horno. Las hay de diversas clases, según el manjar que se pone en su interior y los ingredientes que se le agregan //2. Am. Lío, embrollo, pastel, intriga”.

El **tamal** se consume mucho en el área urbana y rural, en las festividades, en acontecimientos sociales y de la vida cotidiana en general. La forma más común de elaborarlo en nuestro medio es con harina de maíz blanco, con la que se prepara la masa con un buen refrito de cebolla, ajo, manteca de color, una que otra alverja tierna cocinada, a lo que se agrega carne de chanco o de pollo. Este condumio va en medio de la masa junto con rodajas de huevo duro y pedacitos de carne, todo ello se envuelve en hojas de **achira** (*Canna edulis*) y se cocina al vapor en una olla grande a la que, por esta finalidad, se ha denominado **tamalera**.

TIMBULO, es también un vocablo de origen desconocido e igualmente no lo registran los diccionarios de kichwa ni el *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*. Es un envuelto que se elabora con masa de harina de maíz del morocho amarillo o zhima, endulzado con panela y que se envuelve en las hojas secas del mismo pucón de la mazorca con condumio de quesillo, dándole

una forma más o menos triangular. Se sirve en los hogares con cualquier bebida o simplemente seco. Se acostumbra llevar como **kukayu** cuando se va de viaje o de romería. Es un manjar preferentemente campesino, por lo que se lo puede encontrar en los mercados de los pueblos, en los días feriados. **Timbulos, quimbolitos, cuchichaquis** no son muy grandes como los **chumales** y **tamales**. Desde luego las recetas de los envueltos varían no solo de pueblo y pueblo sino incluso entre familias.

TANDA < **Tanta**, s. k. ‘pan’ que puede prepararse con masa de maíz o de cebada, con agua, sal o dulce, manteca, con o sin queso, entre los ingredientes básicos y luego se introduce en el horno para asarla. Como ya se indicó al comienzo de este capítulo Garcilaso de la Vega al referirse al pan, distingue tres nombres: “zancu era el de los sacrificios; huminta el de sus fiestas y regalo; tanta, (...) es el pan común”. (1973, Tomo III: 99).

TORTILLAS. Hay de dos clases: de choclo molido y de harina de maíz blanco:

Tortillas de choclo molido en máquina o en las piedras de moler como aún se acostumbra en el campo. Previamente se prepara un buen refrito con manteca de color, cebolla, ajo, sal y una pizca de azúcar. Este condumio va en mitad de la masa del choclo molido a la que se va dando forma de panecillos, a los que se irá asando a fuego lento en un tiesto de barro, **kallana** en kichwa. De rato en rato se los va volteando para que no se quemem y se doren de modo uniforme.

Tortillas de maíz blanco. En un recipiente se coloca la harina de esta clase de maíz con quesillo, manteca de color, agua tibia con sal. Si se dispone, de dos o tres huevos, según la cantidad de la masa utilizada, a la que asimismo se va dando la forma de panecillo. Y en el medio, previamente sazonado el condumio. Luego se va colocando en la tortera y cambiando de lado a fin de que las tortillas se vayan asando de modo parejo.

Las dos clases de tortillas son las delicias de los paladares. Más aún si se sirve con café, morocho o chocolate. Antes solo era el bocado apetecido en las fiestas de los pueblos. Ahora es normal encontrarlas

cualquier día no solo en los mercados sino en cualquier bar o chingana de los barrios populares de la ciudad y de los vecindarios parroquiales.

Cuando Antonio Quinde hablaba de las seis clases de maíz existentes en la provincia del Cañar, si bien decía que cada una era utilizada en distintas comidas, sin embargo, se refería de modo especial a dos de ellas: al maíz zhima que era el mejor para hacer mote y a la variedad **yurak** o blanco para hacer sopas o **locros**. Refiriéndose a la variedad **zhima** distinguía a su vez dos subclases: **karapali** que era utilizada en los días ordinarios y la **pilashka** para los días de fiesta.

Si bien añadía que se cocina en diferentes comidas en las distintas épocas del año, sin embargo, en la entrevista solamente se refería a la época de cosecha, en la fiesta del **Inti Raymi** en que se prepara **chumales**, **chiviles**, mote pelado, tortillas.

La verdad es que “No hay etapa importante del ciclo vital (nacimiento, matrimonio, muerte), ritual (santo patrono, difuntos), agrícola (siembras, cosechas), e incluso cívico en el que no se consuman ceremonialmente cuyes y maíz” (Moya, 1987: 115).

No hay mes sin su fiesta religiosa en los pueblos comarcas incluso cercanos a la ciudad, en que el **mote** y la **chicha** no pueden faltar, porque son parte del ritual y de nuestra cultura. Para ejemplo Turi y Gullanzhapa en el cantón Cuenca, en que colaboradores o familiares del sacerdote entregan en donación botijas de chicha, canastas de mote y **huichis** de papas doradas con cuyes y/o pollos asados en honor al santo o la Virgen María. **Huichi** < **wichi**, **s. k.** cazuela de barro, aunque por extensión se denomina así a una paila grande de bronce para bastante comida.

Por lo demás el mote es el típico complemento de las golosinas en la vida diaria y en las ocasiones especiales. En la época de vacaciones, julio y/o agosto, por ejemplo, que en la Sierra coincide con la cosecha del maíz, constituye todo un ritual el romper **toctes**, nuestro nogal andino, con una piedra mediana, lavada y bastante labrada sobre otra piedra más o menos grande, alargada o redonda, pero ahuecada al centro. Decimos todo un ritual porque en este acontecimiento participan adultos, jóvenes, ancianos y niños, varones y mujeres, en animada conversación interrumpida a veces por los gritos de alguien que se

machaca los dedos cuando falla la puntería al golpear los toctes, y los pedacitos que se obtiene se debe comer con mote caliente y panela “*que es el secreto de este sabroso bocado*”.

Otro “ritual” más animado es la matanza del chanco en las fiestas familiares y la preparación de sus derivados: **cuchicara** hibridismo compuesto de **cuchi: s.c** y **kara s.k.** o cascarita como se denomina en la actualidad; morcillas, chicharrones, sancocho, etc., y mientras se van cocinando esos deliciosos manjares, se va haciendo probar las fritadas a los concurrentes y entre probada y probada, bromas que van y tragos que vienen, hasta que ya estén a punto de parrillada todos ellos y que las hacendosas amas de casa servirán luego en bandejas rebosantes de mote pelado recién cocinado con ají picante y el clásico **abreboca**²⁹ o **puro** “*para que no patee el cuchi*” o cerdo.

Cuando se regresa de la romería de la Virgen del Cisne de la ciudad de Loja, los devotos traen para servirse en casa así como para convidar a los familiares y amistades los famosos bocadillos y, como sabrosa tradición también se come con mote caliente “*para que no empalague el dulce*”

Otras golosinas son el *caqui-perro*; *pucha-perro*, las rosas de maíz o *chispiolas* la golosina de moda de los **guaguas** que se prepara con canguil en miel de panela.

El **mote**, como venimos diciendo, sigue siendo el pan de cada día de casi todos los hogares campesinos del Azuay y del Cañar e incluso de muchos hogares de la clase media y popular de estas dos provincias, aunque ya no en la proporción de hasta hace cincuenta años. El maíz, como ya se indicara, ha servido también como alimento de las aves de corral y de los animales domésticos, de ahí la expresión en los sectores rurales: “*el maicito es el pan del gallo*”. Y más aún para el consumo humano, de ahí esa otra frase tan expresiva que se ha vuelto tan común en ciudades de la Sierra y de la Costa para referirse y definir al habitante de Cuenca y sus contornos: “*cuencano come mote*” que es como una caracterización popular de nuestra identidad.

²⁹ **Abreboca.** Del v. abrir y del s. boca. Copa de trago que se acostumbra servir a los invitados antes de una comida suculenta, más aún cuando el plato fuerte es con cuy asado o chanco y sus derivados como morcillas, chicharrones, cascaritas, etc., por lo que se oye decir: “*Para que entre en provecho y no patee el puerco es bueno tomar un buen abreboca*”.

Sobre nuestra comida nacional y popular, en que el maíz es el componente principal de las recetas comarcanas y nacionales, se puede consultar “El Recetario del Maíz” de Rosa Vintimilla Vinuesa; en “Sara Llakta”, con 128 recetas que corresponden a las siguientes especialidades y subtítulos: “Envueltos”; “Caldos, locros, sopas y fanescas” “Acompañados”; “Empanadas, panes, tortas, tortillas, budines”; “Bebidas, vinagre, dulces, líquidos” (2009: 211-289), en cuyo libro colaboráramos con un breve glosario sobre el maíz. Así como en “Ashanga” de Nidia Vázquez de Fernández de Córdova; Cocina Moderna de Carmela Ordóñez de Cobos; Julio Pazos Barrera en La Cocina del Ecuador Recetas y Lecturas que si bien hace referencia solamente a dos comidas regionales del Azuay y Cañar: el **motepata** y el **motepillo** (2014: 98), sin embargo, cita 58 recetas de “Comidas y bebidas en base a maíz” (*ibidem*: 114-115).

Sobre las comidas y bebidas con maíz en los primeros tiempos de la Colonia, mencionaremos a los cronistas como Fernández de Oviedo, José de Acosta, el Padre Bernabé Cobo, Agustín Zárate en su “Historia y Conquista del Perú”. Por ejemplo, José de Acosta indica que el maíz cuando tierno se come en mazorca, cocido o tostado, en guisados, por indios y españoles y que no solo sirve como mantenimiento de los hombres sino también las aves caseras y animales como el caballo, para engordar chanchos. Cuando molían el maíz en las piedras de moler o metates rudimentarios, **kutana rumi** en kichwa, aprovechaban la harina que cernían en mantas de algodón y con la que se preparaba polentas o puches y coladas, tamales con carne de chanco o de gallina y con la parte gruesa se preparaba sopas.

BEBIDAS



Pukuchik manka (mawma), vasija fermentadora de la chicha de Mama Luisa Morocho. Parroquia Zhiña. Foto: Sebastián Vélez Álvarez.

CHICHA, **azua**, **asua**, **asuhua** < **aswa** en la variante kichwa ecuatoriana. En el dialecto kechwa-aymara: **acja**, **acca**. En ambos casos significa lo mismo: **chicha**. Joan Corominas en el “Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana” cita a Zárate (1555) y Acosta (1590) que atribuyen origen antillano a este vocablo y de modo especial a Oviedo, quien asigna a esta palabra a la lengua de los indios Cuna de Panamá. Es más, para dicha aseveración Corominas se basa en el testimonio de un viajero que visitara el Istmo a fines del siglo XVII, Wafer, “cuando todavía estaba vivo el idioma indígena”, por lo que señala que chicha es abreviación de *chichah* maíz y de *co-pah* bebida. Y a continuación resume sus características “Chicha I, bebida alcohólica usada en América y resultante de la fermentación del maíz y otros granos y frutos, en agua azucarada” (1974, Vol. II: 45) por lo que es posible que el Diccionario de la Lengua Española tome esta acepción de esta fuente inicial y que transcribiremos más adelante.

José de Acosta habla de diversas formas de preparar la chicha: una de ellas es humedeciendo el maíz hasta que comience a germinar y luego de cocer sale muy “recio”, y en Perú lo llaman sora, y es prohibido por la ley porque emborracha fuertemente. Otra forma es haciendo mascar, lo que produce levadura, y después la cocinan. Y “otra más limpia” es con maíz tostado, utilizada por indios “pulidos” y por los españoles.

El Padre Bernabé Cobo en “Historia del Nuevo Mundo” repite dichas formas: enterrando el maíz bajo tierra hasta que retoñe y que llaman **sora**, otra variante es con maíz mascado y otra es con maíz tostado. Una es la forma de preparar los indios y diferente la de los españoles. Y unas chichas son más embriagadoras que otras. Y unas de otras de diferentes colores.

La **chicha** por ser parte del maíz era la bebida sagrada en los Andes, y aún en la actualidad sigue siendo de profundo simbolismo en los diferentes momentos de la vida cotidiana campesina, como ya se indicara: en las reuniones familiares y sociales, para iniciar o fortalecer relaciones de compadrazgo o parentesco, en el trabajo agrícola y comunitario, en las fiestas mayores de los pueblos como Carnaval y en las celebraciones religiosas; para pedir bendición a los dioses nativos y cristianos.

En Carnaval era la bebida predilecta que daba fuerza y ánimo para los combates rituales del Pucara que se daban entre comunidades **hanak** versus **hurin**: alto / bajo respectivamente. Así en Azuay entre Turi y Tarqui, entre Bapancel y Pirca del cantón Gualaceo, en que la sangre derramada del bando perdedor auguraba una buena cosecha de maíz, etc., para el bando triunfador.

En la misma ciudad de Cuenca, en época de Navidad, como parte ritual del tradicional y renombrado “Pase del Niño Viajero” del 24 de diciembre de cada año, constituido como patrimonio cultural de la humanidad, sus organizadoras acostumbran servir chicha en vaso desechable junto con un pan de pascua no solo a los participantes sino incluso a los espectadores que solicitan sea para beber en ese momento o para llevar en fundas de plástico a los hogares, por lo que con la anticipación del caso la comisión designada prepara pan y la bebida andina en grandes cantidades.

El conocido maíz constituía el más estimado producto en cualquier parte. No es planta de estepas sino de tierras templadas y abrigadas con bastante agua, ecologías fáciles de hallar en los valles costeros y en el piso ecológico de la quechua serrana. Además de buen alimento, el maíz no faltaba en la despensa hogareña para una serie de necesidades ceremoniales y rituales; verbigracia para la elaboración de la chicha (asua o acja), de imparable consumo en la vida diaria, pero sobre todo en los aynis, mingas, ritos y fiestas en general (Espinoza Soriano, 1997: 134).

Como ya se dijo, la palabra **chicha** en una de sus acepciones viene registrada en el “Diccionario de la Lengua Española”: “**chicha**. (De la voz aborigen del Panamá *chichab*, maíz). f. Bebida alcohólica de la fermentación del maíz en agua azucarada, y que se usa en algunos países de América”, y a continuación cita las variantes de esta preparación, en Chile, por ejemplo, con el zumo de la uva y manzana y en Cuba con cáscaras de piña y en los dos casos es una bebida fermentada. Asimismo se refiere a la expresión “Cultura chicha” utilizada en Perú (...) para referirse “(...) a cualquier manifestación cultural de origen occidental interpretada y desarrollada por inmigrantes andinos en ciudades grandes como en Lima”, aunque el sentido más general y actual es “(...) de mal gusto y baja calidad”, por ejemplo, “música chicha”. Y hablando de expresiones, cuando estamos malhumorados exclamamos: “*Me hierve la chicha*”.

El mismo Espinoza Soriano se refiere a los nombres de esta bebida y a su preparación entre los Incas:

La bebida predilecta fue la **asua, upi o acna o yamor tocto**, llamado comúnmente chicha, palabra de origen antillano desde 1532, introducida por los invasores hispanos. Para prepararla, primero fermentaban el maíz seco humedeciéndolo con agua y colocándolo entre hojas de **achira** en un lugar abrigado de la casa. Cuando germinaba brotándole raicillas, lo retiraban para secarlo, quedando convertida en **jora**. Después molían la mayor parte de ellas y otra mascaban para que la diastasa de la saliva motivara el fermento. En tal estado era echado en ollas con abundante agua para hervirla durante varias horas. Una vez fría, en cuyo estado

recibía el nombre de **sarayumbia**, se la vertía en **urpos** o tinajas para su maceración (*ibidem*: 149).

Para que fermente se depositaba en grandes tinajas y sitios abrigados de las viviendas y el sedimento que quedaba al fondo se llamaba **mama asua**, chicha madre.

JORA, jura, sora < **Hura, s. k.** El maíz germinado con el que se prepara la chicha. El sedimento o concho (consho) de la chicha fermentada que queda al fondo de los recipientes de esta bebida. Como voz sinónima: **tikti**, o como ya se hizo referencia: **mama asua**, utilizada como fermento en las posteriores preparaciones, como ya indicara Espinoza Soriano: (*ibidem*: 149). El Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia trae ya incorporada esta palabra y anota sin más comentarios: “(Del quechua *shura*). f. Am. Mer. **sora**.”

Ahora bien, entre las crónicas, es en los Comentarios Reales de los Incas en que encontramos inicialmente al término **sora**: “Algunos indios más apasionados de la embriaguez que las demás comunidades, echan la **zara** en remojo y la tienen así hasta que echa sus raíces; entonces la muelen toda como está y la cuecen en la misma agua con otras cosas, y colada, guardan hasta que sazona, hácese un brebaje fortísimo, que embriaga repentinamente; llámase **uiñapo** y en otro lenguaje **sora**” (Garcilaso de la Vega, 1973, Tomo III: 100).

Alonso de la Peña Montenegro, 11° obispo de Quito, en Itinerario para Párrocos de Indios, Libro IV, págs. 438 y 439, detalla algunas formas de preparar la chicha que a continuación me permito transcribir las más interesantes:

3 Tercera conclusión. La chicha, que se hace de maíz, se usa en todas las indias, aunque no en todas partes se hace de una manera: la que muchos Españoles beben se hace de maíz tostado, que molido se vuelve a cocer, echándole miel y algunas especies, quando se hace de regalo, y está en infusión hasta que se aclara, y se aceda un poco.

4 De otro modo se hace la que beben los Indios, porque después de cocido el maíz le mascan, y luego le vuelven a cocer, y le cuelan y dejan acedar y queda hecho bebida que embriaga.

5 También hacen los Indios chicha de la fruta del molle, trayéndola y refregándola entre las manos en agua caliente, hasta que con suavidad le sacan lo que tiene dulce; luego cuelan aquel agua y la guardan hasta que se aceda, y esta chicha embriaga mucho (...)

6 Cuarta conclusión. La mayor dificultad está en otro género que se llama *yura*, y en los llanos *yale*, y para hacerla guardan el maíz remojado en parte húmeda cubierto con hojas verdes, hasta que brote, y después de molido, le cuecen, y dejan en infusión, y después de colada la guardan y se hace tan fuerte, que poca cantidad embriaga (...)

8 Del *yale*, o *yamor*, que este nombre tiene en Quito, y del ticti, que son bebidas espesas, como mazamorras, no hay duda que quebrantan en ayuno, por ser comida: y si las beben es accidental (...) [Hasta aquí el Itinerario para Párrocos de Indios, Libro IV. Tratado Quinto. Sección I, Anuario Histórico Jurídico Ecuatoriano CEP, 1985 por la Universidad Católica de Guayaquil].

Si revisamos la forma de preparar la chicha que tenían los Incas en los mencionados cronistas como Garcilaso de la Vega, José Acosta, El Padre Bernabé Cobo, luego en Waldemar Espinoza Soriano y posteriormente las modalidades que el obispo de la Peña Montenegro anota en su cuarta conclusión, observamos que en nuestros días aún no han variado mayormente dichas formas en las comunidades.

Así en Quilloac la versión expresada por la esposa de Antonio Quindi, doña María confirma lo dicho, a excepción del mascado del maíz y de la respectiva fermentación con la saliva de la boca: *Se separa una porción de maíz, se lo pone remojado por ocho días en el patio, se cubre con paja, se lo deja reposar por cinco o seis días y se espera que broten hijuelos, o sea que germine; luego se hace secar al sol y una vez seco se lo muele. Posteriormente se lo cocina y se cierne; se prepara miel de panela en una olla aparte, sin embargo, no se endulza toda la chicha sino solamente lo que se va a beber. A los*

*tres días está lista la chicha para beber. Pasado ese tiempo comienza a madurar. La chicha sin endulzar puede durar mucho tiempo sin dañarse y para que fermente se deja en grandes vasijas de barro o tinajas **pucuchidoras** (voz híbrida derivada de la raíz del verbo **pukuchina**: que hace hervir y de los morfemas del español **-dora/-s**). Y luego se sirve en **shilas** (jarritas de barro).*

Expondremos la versión de una informante de Jima, parroquia de la provincia del Azuay, y se podrá comparar con la variante de la provincia del Cañar. *Se deja cinco días en remojo un almud de maíz morocho amarillo, se tiende luego en el suelo en hojas de achira u otras hojas del cerro, haciendo una cama, y una vez tendido se deja el maíz hasta que brote la jora. Se hace secar. Luego medio almud se tuesta para que salga la chicha dorada y la otra mitad se muele. Entonces se vuelve a remojar y se cocina durante tres o cuatro horas con un poco de panela, siempre moviendo, moviendo. Entonces se cierne y habiendo se deposita en tinajas si no en recipientes de plástico; y ahí se pone panela y ya queda ya lista para servir. Para que fermente la chicha recién preparada, la tinaja en que se ha hecho la chicha anterior se limpia un poco y se deja en el asiento un poco de consho (Rosa Elvira Yari).*

A su vez, en cada lugar se transmite de madres a hijas los secretos o saberes sobre cómo preparar la chicha. Por ejemplo, Luz Loja, de la parroquia Santa Ana, decía que para que la chicha “coja sabor” se debe utilizar el maíz amarillo y tostar el maíz germinado en **kallana** (tiesto de barro). Por lo demás para que fermente también se cuenta los días de reposo, la antigüedad de los recipientes o **huallos** (cántaros) o tinajas en los que hace fermentar siete días y el lugar de reposo tiene que ser preferentemente en un rincón de la casa.

A diferencia del trago, cuyo espectro de uso es muy amplio, a la chicha se la bebía y aún se sigue bebiendo en ocasiones muy especiales, de intensa e íntima significación, aunque actualmente por convertirse el trago en bebida de fácil adquisición, en espacios similares, ha ido adquiriendo la función pero no el simbolismo que era exclusivo de la chicha. Por ejemplo, para solicitar la ayuda en los diferentes momentos o etapas del trabajo agrícola, para la construcción de una casa, en las festividades menores del ciclo de vida y, sobre todo, en las fiestas mayores. Empero la diferencia con el trago que solo embriaga, la chicha en el trabajo agrícola alimenta y es un tónico vigoroso.

De este modo, la chicha como el hombre andino, sigue resistiendo los embates de la modernización. Martín Cahuana, dirigente de Cahuanapamba, comunidad perteneciente al cantón Tambo, en dos frases en kichwa, sintetiza el uso de la chicha: *Aswa raymikunapi upyanchik, shuk kutikuna minkapimi, ñukanchik wasikunapi upyanchik. Tukuykuna aswata upyanchik: karikuna, warmikuna, wawakunapash*: La chicha bebemos en las fiestas, otras veces en la minga, en nuestras casas también bebemos chicha. Todos bebemos chicha: varones, mujeres, niños (Traducción nuestra).

En la actualidad, en Azuay y Cañar, existen algunas variedades de chicha: de jora, de maíz morocho, de maguey o pulque, de quinua que es muy nutritiva y sabrosa; la afamada y embriagadora “*chicha huevona*” que aún se sigue haciendo en el barrio El Lazareto de nuestra ciudad, que se prepara con jora, panela, huevos, cerveza y desde luego con **ishpingo** (*Ocotea Quixos*) y otras especias que son las que le dan el saborcito especial.

COLADA DE HARINA DE MAÍZ. Se hace hervir agua con canela, anís y azúcar, a la que se añade la harina de maíz blanco, removiendo constantemente para que se disuelva y no se formen grumos. Se cocina durante diez minutos, y ya para servir, si se desea, se añade leche. Cuando espesa mucho la colada, en kichwa se dice **api**, que también significa mazamorra.

COLADA MORADA. Se acostumbra servirse en los hogares, el 2 de noviembre, día dedicado a la recordación y veneración de los difuntos. Como ingredientes principales se utiliza harina de maíz negro y frutas, en especial la piña, la mora, la fresa, mortiño y especias como clavo de olor, canela, **ishpingo** (*Ocotea Quixos*); **sangurachi** (*Amarantus caudatus*) o ataco y otros montes o hierbas silvestres o medicinales como se llama. En algunas comunidades kichwas llaman a esta colada **mishki api**, o **aya api** mazamorra para el muerto, **maywa api**, *colada morada*.

En una olla se cocina a las especias y en otra se prepara una infusión de hierbas como cedrón, manzanilla, yerba luisa que se deja reposar por un par de horas para que fermente ligeramente. Aparte las frutas

lavadas previamente y licuadas. Se disuelve la harina en agua fría y luego de vaciar en la olla de agua caliente se va mezclando y moviendo todo hasta que espese mientras hierve, añadiendo a todo ello panela. Se acostumbra servir con las “*guaguas de pan*”, llamadas así por la forma tradicional con que envolvían las madres a sus bebés, es decir como un bulto envuelto en pañales y fajas de caramelo a su alrededor.

CHAMPÚS. La palabra no es kichwa, ni ¿cañarismo? como cita con duda Alfonso Cordero Palacios, en su “*Léxico de Vulgarismos*” (1985: 99), sin embargo, uno de los componentes principales es el maíz. Es una colada espesa de dulce preparada con ingredientes similares a los de la colada morada: harina de maíz blanco, yerbas y especias arriba citadas, pero con la diferencia de que se añade mote pelado entero. Se remoja la harina en agua tibia, luego de mezclarla se deja reposar hasta el día siguiente en que se cocina con los otros componentes. Se deja fermentar un poco y se toma fría.

Alfonso Cordero escribe con **z: champuz** y trae dos acepciones. La primera “Especie de mazamorra dulce y fermentada (...), y la segunda referida a la expresión '(Estar hecho un)' cuando las cosas o ideas están desordenadas: Hallarse varias cosas completamente mezcladas y confundidas”. Y lo mismo cuando un discurso no tiene plan concreto “(...) se habla de todo (...)” (*idem*).

El champús es una bebida preferida en el norte de la Sierra del país, ya que en nuestro medio comarcano se consume menos y con frutas como babaco, naranjilla o chamburo. Esta voz viene registrada en el Diccionario de la Lengua Española, como oriunda de Colombia y su composición es más sencilla: “maíz cocido, azúcar o panela y jugo de lulu”, igualmente en el “*Recetario del maíz*” de Rosa Vintimilla Vinuesa, en “*Sara Llakta, el Libro del Maíz*”, con el título de *Champús de Tabacundo* (2009: 274).

TIKTI, s. k. Zurrapa o sedimento de la chicha que se utiliza para la siguiente preparación de esta bebida. También se dice **kunchu** y como quichuismo: **concho/cunzhu** y en el norte del país **jora**. Luis

Cordero trae dos acepciones: “Caldo del cocimiento de jora molida. Se la toma junto con la harina y afrecho de esta, antes de hacer la filtración para la chicha” (1992: 116). A este proceso se llama **tictido**, hibridismo del kichwa tikti y del morfema español **-ido**. Sobre **tikti**, Ruth Moya hace un comentario, con oportunidad de la lectura de nuestro texto, que era una ofrenda a los dioses y huacas andinos, práctica que fuera perseguida por los extirpadores de idolatrías.

Y la segunda acepción: “Mazamorra dulce fermentada” (*idem*). Alfonso Cordero Palacios en su “Léxico de Vulgarismos”: “Gachas dulces que se toman frías”, y en otra acepción añade: “Grave amenaza que hace una persona a otra que en la primera oportunidad le maltratará de obra hasta dejarle sin aliento” (1985: 256). En este sentido se oye la siguiente expresión: “*No me sigas jodiendo que te voy a sacar el tigtí*”, que es equivalente a “*¡No me busques más, que te voy a sacar la m...!*”.

ROSERO, bebida preparada con maíz blanco que se deja al remojo un par de días y luego de secarlo y quebrantarlo fino y sacar el tamo, se extrae los **shungos** o corazones de los granos de maíz, se hace hervir en agua con azúcar y especias como la canela y el **ishpingo** y con pedazos de frutas como babaco, la piña, frutilla, naranjillas y hierbas aromáticas como cedrón, hierbaluisa, congona, etc., cocinando a fuego lento y moviendo hasta que espese como una mazamorra.

Esta receta resumida, desde luego, difiere de la forma más elaborada de preparar en Gualaceo, cantón de la provincia del Azuay, en que esta bebida es parte de su patrimonio cantonal: en el agua de especias se incluye los “**apis**” o almidones de achira. Se acostumbra beberla fría y en cualquier época del año con bizcochos o quesadillas, y no exclusivamente durante la festividad de Corpus Christi como trae el “Diccionario de la Lengua de la Real Academia”. Al igual que el champús también es preparada y consumida mayormente en el norte del país.

YAMOR < Yamur, s. k. Chicha espesa elaborada en la sierra norte del país, sobre todo en la provincia de Imbabura, con algunas variedades de maíz.

Para concluir este capítulo, hay que destacar la relación social y ritual que, a través de sus múltiples formas de preparar como comida y, como bebida la chicha, el maíz aún sigue vigente sobre todo en las comunidades indígenas de Cañar y sectores campesinos y populares del Azuay. En el trabajo agrícola, en la vida cotidiana, sirve para fortalecer la reciprocidad y el sentido comunitario en las relaciones familiares y de compadrazgo, en los diferentes momentos del proceso del cultivo del maíz y en otras actividades comunitarias como construir una casa comunal, reparación de un camino o de un puente, edificar una iglesia, etc. La chicha, al igual que el trago, es el elemento dinamizador sin el cual no funcionan las tareas y la vida comunitaria.

Capítulo XI

Otras costumbres, usos y tareas sobre el maíz

En el campo, en la vida cotidiana se utiliza toda la planta de maíz: la mazorca, el tallo y las hojas, las raíces. Nada está en vano, todo sirve: *Tukuy allimi*. Sus granos preparados en diferente forma: cocinados, tostados, asados, molidos. Como alimento del hombre, como comida y bebida. El pelo de choclo, las raíces de la planta como remedio. El tallo y las hojas frescas como alimento de los animales y secos como combustible. La masa de maíz para confeccionar figurillas decorativas. Con las hojas secas se elabora las tradicionales figuras de personajes navideños y aparte de su empleo doméstico o casero, en nuestros días se utiliza en la industria farmacéutica, etc.

CURUNDA < KURUNTA, s. k. La tusa del maíz que, una vez desgranada la mazorca, y luego que se ha hecho secar al sol se utiliza como combustible para cocer los alimentos o como abono. Así cuando ya seca como soporte de adornos navideños y otras figuras decorativas.

CHANKA, s.k. “Cosa medio molida o quebrantada” (Cordero, 1992). En el campo y en el sector popular urbano, chanca se dice del maíz molido medio grueso en piedra de moler o en máquina de mano y con el maíz

chancado se puede preparar sopa con carne de chancho. Molido de manera muy basta sirve para alimentar a los perros y cerdos; y más menudo el molido se emplea para las aves de corral e incluso para los cuyes.

Chanka < **chamka**, se deriva de **chamkana**, v. k. “Quebrantar o moler groseramente alguna cosa” (Cordero, *ibidem*), y de este verbo kichwa proviene el quichuañol **chancar** que viene registrado, con el mismo sentido general, en el “Diccionario de la Lengua Española”: “(Del quechua *ch'amqay*, machacar, moler). tr. Am. Cen., NO Arg., Bol., Chile, Ecuad. Y Perú”. Empero Alfonso Cordero Palacios registra la palabra **chanca** y **chancar** en su obra ya citada con el significado ya expuesto aplicado al maíz y a minerales (1985: 100), aunque en nuestro medio también utilizamos con el significado de maltratar, pegar y machacar. Cuando alguien fastidia a otra persona hasta la exasperación, se dice “*No me sigas jodiendo, ve, que te voy a chancar como a la rata*”; y en el segundo caso: “*Ayayauuu, carajo, ya me chanqué mi pobre dedo*”.

CHUCHUCA, s. k. El maíz amarillo suave que remojado o que al dejarlo en agua, se vuelve arrugado al secarlo al sol, pudiéndose luego de tostarlo y quebrantarlo grueso preparar una sabrosa mazamorra. Luis Cordero trae una acepción parecida: “Maíz inmaduro que se guarda seco, después de sancocharlo o tostarlo, para quebrantarlo cuando llegue el caso y preparar la comida llamada también **chuchuca**”. En su preparación se dan variantes. Puede hacerse con **choclos** que, luego de desaguarlos, se pone a secarlos al sol, nuevamente se los remoja. Se hace el refrito, se añade agua y cuando hierba se coloca el choclo con papas mondadas, sal, quesillo, ajo y si se dispone carne en pedacitos. Pero triturado de modo más basto, también se puede cocerlo con sal para comida de los perros, igual que la **chanca**.

El “Diccionario de la Lengua Española” trae una variante: **chuchoca**. f. Am. Mer. Especie de frangollo o maíz cocido y seco que se usa como condimento. Y en la acepción siguiente: **chuchoquear** (Der. Del quechua *chuchuqa*, maíz hervido y puesto a secar), aunque el significado de este

verbo utilizado en Chile no tiene que ver nada con el de **chuchuka**: “Armar desorden o participar en él”. Alfonso Cordero Palacios da dos acepciones que tampoco corresponden a la que hemos dado: “Especie de torta de patatas” y “(...) persona muy ajada a consecuencia de vejez o enfermedad”, aunque refiriéndose a los argentinos, luego de citar variantes de forma que utilizan ellos “**chichoca**” y “**chochoca**”, el significado expuesto difiere en la forma de preparar el maíz o en choclo molido después de hacerlo tostarlo o de sancocharlo (1957: 115).

MIGLLAR, hibridismo quichua-castellano < **Mikllana, v. k**. Llevar una porción de maíz o cualquier otro cereal, ya sea desgranado o en mazorca, en un delantal, falda, poncho, pollera, recogido los extremos hacia adelante a la altura de la cintura. **Migllar**, compuesto del semantema kichwa **miklla** y del morfema castellano **-ar**. De **mikllana** se deriva **mikllashka**, y como quichuismo **migllado**, la porción recogida de cualquier grano: *Wasiman sarata mikllashka apanki*: “Llevarás migllado el maíz a casa”. En el campo una falda llena de grano funciona aún como una medida: *Shamuk semana sara mikllayta apamunki*: “la próxima semana traerás una ‘falda’ de maíz”. Incluso el **migllado** permite la reciprocidad o intercambio de productos en época de cosecha de pisos climáticos diferentes, por ejemplo, maíz de las comunidades de la zona baja de Cañar con papa de la zona alta.

PAMPAMESA, hibridismo compuesto de dos sustantivos yuxtapuestos de acuerdo a la estructura kichwa: el vocablo castellano mesa como determinado y el determinante kichwa **pampa** ‘suelo, llano, planicie’, por lo que el significado del sintema es ‘mesa en el llano’, potrero o mesa a ras del suelo.

La **pampamesa** es la comida comunitaria que se acostumbra servir sobre manteles tendidos a ras de suelo, dispuestos en sentido longitudinal, a cuyos lados se van sentando los comensales. Sobre los manteles se va derramando canastas o medianos llenas de **mote pelado**, con cáscara o en **choclo**, papas, quesillo, habas tiernas, **melloco**, **ocas**, **mashuas**, **chiviles**, pedazos de carne de res, changas ‘piernas’ de pollo, etc.

En esta comida participan los miembros de la comunidad o familiares que han sido convocados para el trabajo agrícola o cualquier minga o fiesta y que contribuyen con sus **kukayus**, fiambres, por familia. Otras veces se invita a las autoridades de alguna institución parroquial, municipal o nacional y participantes en general como retribución de alguna obra material o social para beneficio de la gente del lugar, en tal caso los dirigentes aportan con carnes de gallina y cuy, huevos duros y la bebida.

Las canastas traen las mujeres cargando sobre sus espaldas, envueltas en dos manteles, para que la comida se conserve caliente.

En la parroquia Zhiña del cantón Nabón, de acuerdo a la información de Brígida San Martín, articulista de la sección intercultural de El Mercurio, la gente de la comunidad aporta con ollas de mote con cáscara o pelado, arroz, fréjol, papas preparadas de diverso modo: “*ahugadas*”, papa chola o papa chaucha con pepa de zambo y ají, pedazos de pollo asado, etc. (El Mercurio, 26 de septiembre, 2016).

De lo que se puede deducir que cada región o sector posee su propia variante de organizar y adosar su **pampamesa**. Pero las mujeres son siempre sus anfitrionas.



Pampamesa. Archivo Cultural de los Cañaris. Nuestro agradecimiento a Judy Blankenship.

Capítulo XII

Enfermedades, plagas y anomalías que afectan a la planta

ATUPA, s. k. “Mazorca inmadura o choclo que se ha dañado por el desarrollo de un hongo parásito” (Cordero, 1992). El hongo va pudriendo a la mazorca con un polvillo como una harina negra que bien puede acabar con la chacra de maíz. En los sectores rurales se utiliza **atupa** en sentido figurado aplicado despectivamente a los ancianos: viejo, decrepito, aunque cada vez con menor frecuencia.

BIÑAU, **biña**, **biño**, **biñán**, **biñagüi**. Su pronunciación depende de cada lugar. Luis Cordero trae en el “Diccionario Quichua-Castellano” con la grafía **b**. Todas las variantes anotadas son derivaciones de **wiñana**, v. k. retoñar, crecer, cuyos alófonos son *biñana*, *-iñana*. Más aún existe el sustantivo **wiñawi** cuyos alófonos precisamente son: *biñawi*, *biñahui*: retoño. La /w/ kichwa se ha transformado en /b/ del castellano, o puede darse el proceso inverso.

El **biñau** es una larva de mariposa que aparece cuando empieza a salir el cogollo o **ñawi** en el mes de febrero o en marzo. Es decir cuando empieza a formarse el **choclo** o **enchogllar** (hibridismo compuesto del prefijo español **en**, del semantema quichuizado **chogll-** y

del morfema verbal español **-ar** de infinitivo). Como indica Manuel Pañi, “*ataca a la buchita de la planta*”, o como dice Hilda Bermeo: “*Este gusano aparece cuando el choclo está en buchita*”, es decir cuando aparece el llamado *pelo del choclo*. Es una plaga que devora los brotes o cogollos y que, por ende, malogra a la planta y, si no se controla a tiempo, a toda la sementera.

CHUGLLUCURO < **Chukllukuru**, s. comp. de **chukllu** y **kuru**. Los informantes de la parroquia Santa Ana indicaban que era la misma **biña**, ya que aparece cuando está retoñando el choclo.

GORGOJO o polilla. “El Diccionario de la Lengua Española” anota el origen etimológico de esta voz como procedente del latín *gurgulio* de *gurgulio/-onis* y a continuación señala que se trata de un “Insecto coleóptero de pequeño tamaño cuyas larvas se alimentan de semillas (...)”. Es la plaga que más ha afectado al maíz al podrir los granos de las mazorcas que se guardan en el soberado, por lo que para salvar en parte la semilla de la gramínea, en el campo se acostumbra amarrar tres o cuatro mazorcas por las puntas y colgarlas de alguna viga o garfio, **warkuna**, de preferencia en la cocina, a fin de que el humo de la leña ahuyente al bicho, lo que se conoce con el nombre de **wayunka**. (Más sobre esta palabra ver en el Capítulo VIII de este trabajo). Al guardar al maíz desgranado o en mazorca en los altillos, Mercedes Cumbi contaba que para ahuyentar a esta plaga se rodea de ramas de altamisa (**marku** en kichwa) (*Franseria artemisioides*), cuyas hojas son de olor penetrante.

Otras plagas del maíz son las aves, los perros, las ratas en los meses de producción del fruto, sea tierno o en **choclo** en marzo o abril en la Sierra, o en tiempo de la cosecha mayor. Así por ejemplo, en el mes de marzo asoman los chirotes que anuncian la aparición de los primeros granos y los **chugos** (*Phouctinus chriesegaster* Less.) en el mes de mayo. En las tierras abrigadas como en el valle de Yunguilla, son las hormigas cuando está seco el grano, por lo que comen el **shungo**, es decir la parte medular del maíz.

HELADA, Kasa en kichwa. Especie de escarcha que cae por las noches o al amanecer y que cuando sale el sol quema a las plantas. En el campo distinguen la helada blanca: **yurak kasa** que es benigna, de la negra: **yana kasa** que es dañina cuando la chacra aún está tierna: *“La helada ha jodido todita la chacra”* como decía Benito Albarracín.

HUACU < Waku, adj. k. “Envoltura vacía de lo que debía haber sido mazorca de maíz; espiga vana de este grano” (Cordero, 1992). Entre los quichuahablantes también suele oírse: **wakuyashka**, que se ha formado la tusa sin grano, solo cubierta de hojas y que en kichwa se dice: *“Muyu illak kurunta”*. Comparativa y figurativamente se dice de alguien que se ha quedado sin dientes o sin dentadura: *“Está huaco”*. Sin embargo, también se oye decir en el sentido que trae el “Diccionario de la Lengua Española” en la acepción 3: “Persona de labio leporino”.

KURUSHKA, p. p., o kuruyashka. Se dice del maíz, de cualquier fruta, grano o tubérculo agusanado, es decir que ha caído alguna plaga. En nuestro quichuañol es común oír el hibridismo **curushqueado**, *“gusaniado”*; incluso referido a los dientes o muelas cuando están cariándose o corroyéndose.

Capítulo XIII

Medicina y valor nutricional.

Juegos. Reciprocidad en la labor agrícola

Medicina natural y valor nutricional

Garcilaso de la Vega en los “Comentarios Reales de los Incas” manifiesta:

Después acá los españoles han experimentado muchas cosas medicinales, principalmente del maíz que llaman *zara*, y esto ha sido parte por el aviso que los indios les han dado de eso poco que alcanzaron de medicamentos y parte porque los mismos españoles (...) han hallado que el maíz, además de ser mantenimiento de tantas sustancias, es de mucho provecho para mal de riñones, mal de ijada, pasión de piedra, retención de urina, dolor de la vejiga y del caño. También la aplican los indios en emplasto para otros muchos males (1973: 125).

Medicina muy similar escribe otro Cronista, el Padre Bernabé Cobo: “Toda suerte de chicha de maíz, (...). Se aprovecha contra el mal y detención de orina, contra las piedras de los riñones y vejiga (...). También sirve de concho o asiento de la masa que se hace la

chicha, porque aplicada sobre los pies gotoso, quita el ardor y mitiga el dolor”.

Ruth Moya refiriéndose al maíz como medicina expresa:

Lo que es importante destacar es que el maíz culturalmente una planta femenina y cálida en general se aplica para las enfermedades causadas por el frío y los procesos de infusión, tostado, asado o cocinado contribuyen a convertirlo en un alimento o en remedio aún más cálido (1987: 25).

Por su parte Plutarco Naranjo afirma:

El llamado pelo de choclo, es decir, los largos estigmas del maíz, han sido utilizados por su efecto diurético. Se administra en forma de infusión, por dos o tres veces al día, medio vaso por vez. En la medicina popular también se ha utilizado el pelo de choclo en otras afecciones, como cálculos renales y la gota, así como en infecciones vesicales o uretrales” (En Sara Llakta, 2009: 188).

El maíz si bien no es muy rico en grasa, como ya se indicó al hablar del porqué del nombre de “*motecasado*”, lo que contribuye para bajar el colesterol malo, sin embargo, esta gramínea es rica en calcio, como manifiesta Naranjo (*ibidem*: 187), más aún como mote pelado que es procesado con cal y ceniza lo que aumenta el calcio. Pero, por el mismo autor sabemos los efectos negativos para las muelas, ya que desgasta la capa superficial, lo que contribuye a las caries. Y “El consumo frecuente de chicha es causa de lesiones periostiales” (*ibidem*: 187).

“Los estambres o pelo de choclo (**akchachukllu**) alivian las molestias de los riñones; la tuza quemada contrarresta las hemorragias vaginales; la chicha de maíz es buena para arrojar los cálculos renales o de la vesícula” (Loyola en Sara Llakta, 2009: 151)³⁰.

El maíz seco chancado se utiliza para refrescar los ardores de los intestinos. Y en la misma chacra hay otras plantas medicinales que se

30 En el orden de la estructura de este tipo de compuestos kichwas, no es correcto como anota Loyola: *acchachukllu* que en español significaría ‘choclo del pelo’, sino el orden inverso: **chuklluakcha** cuya traducción es ‘pelo del choclo’ como habría querido decir.

emplean con similar finalidad y aliviar otras dolencias, cuando nuestras madres preparan las ancestrales aguas de frescos.

La chicha ayuda en problemas estomacales como diarrea: **kicha**, en kichwa, y vómito: **shunku tikrachinakuk**. De ahí que previamente se debe tomar chicha moderadamente cuando se come mucho, ya que regula la digestión como el orégano y controla el sistema bacteriano. Mercedes Chuma, afamada curandera indígena de Cañar, recomendaba que la chicha de jora también ayudaba a disminuir la presión arterial alta e incluso la insuficiencia cardíaca y renal.

En el campo más que en la ciudad se come **mote con cáscara** porque los mayores aconsejan que es mejor que el **mote pelado** por su valor nutricional y porque contribuye a limpiar el intestino por su fibra, aparte de su valor energético, más aún cuando se lo prepara con fréjol o en lugar de pan se prefiera un buen **motepillo**.

De ahí que el maíz a través de los tiempos ha sido considerado por el hombre indígena como alimento sagrado por su valor nutritivo y saludable, siempre que las semillas sean nativas y se cultive en tierras no envenenadas con abonos químicos, y el agua de riego que provenga de fuentes sin contaminación. Por lo demás constituye el componente indispensable de una dieta económica y equilibrada con otros productos de estas tierras como el melloco, la quinua, el zambo, el zapallo, la oca, la papa, la mashuwa, por citar los más importantes.

Es más, los nutricionistas señalan que es rico en vitaminas B₁, B₃ que ayudan a controlar y regular el sistema nervioso. Por lo que en el área rural se acostumbra tomar una colada de maíz ya que existe la creencia de que permite conciliar el sueño. Sin embargo, también recomiendan no consumir junto con otros alimentos ricos en carbohidratos como arroz, fideos, etc., ni tampoco comer en cantidades exageradas porque puede ocasionar flatulencia y hasta obesidad.

JUEGOS

MISHA, s. k. Durante la tarea del deshoje de las mazorcas, se realizaba el juego de las *mishas*. Actualmente ya no se juega o se juega ya muy poco por la escasa cantidad cosechada y el corto tiempo

correspondiente empleado, por lo que según los informantes ya no justifica la finalidad de este juego que era amenizar las largas jornadas empleadas en las cosechas de tiempos de las haciendas.

Este juego consistía en encontrar un grano o dos granos de color, por lo general pegados uno junto al otro, según la costumbre de cada lugar, ya sea rojo, morado, azul en la mazorca blanca o perla, mientras el grupo de deshojadores sentados iban llenando talegas y/o recipientes de maíz, en medio de bromas, chistes y risas. A estos granos se los llama *mishas*. Quien las encontraba en mayor número, sería el ganador y a quien se recompensaría o premiaría con comida, bebida: una cola o dinero; y los perdedores a más de entregar alguna prenda debían cumplir algún castigo impuesto por el ganador si querían hacer méritos para su devolución.

Cada región, comunidad o sector posee su modalidad de juego. Por ejemplo, en San Gerardo de Huahualpata del cantón Girón, en que sobrevive este juego en algunas familias deben encontrar un solo grano rojo o negro o una fila de cinco o seis de granos unidos en el momento que se deshoja y quienes pierdan, es decir quienes tengan menos mazorcas con *mishas* deberán entregar como prenda una sardina, una cola o cualquier otro alimento, sin embargo, al final del juego todos los jugadores participan comunitariamente de esta comida y bebida.

Para la gente de Quilloac, del cantón Cañar, encontrar maíces con *mishas* es que se augura buena vida, es decir que es signo de buena suerte, **kushi** en kichwa: *Misha sarata tarishpaka allí kawsayta willakun*.

Misha proviene del verbo **mishana**: competir, de ahí que el juego de las *mishas* es una competencia, en que se apuesta a quién recolecta más mazorcas con las características ya anotadas. El Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia no trae este término.

LA RECIPROCIDAD EN LA LABOR AGRÍCOLA DEL MAÍZ

KAMARI, s. k. Presente, regalo que las familias acostumbran llevar al dueño de la casa en las festividades de ciclo vital como bautismo, matrimonio, en los velorios, a fin de comprometer a familiares o

allegados ser padrino o simplemente como ayuda o contribución, así como también en las fiestas mayores para que se acepte algún cargo. Entre los alimentos que se lleva con el cuy, el pollo, las papas, es el mote. En las comunidades se acostumbra utilizar el término castellano “*agrado*” o su diminutivo “*agradito*” de entrañable calidez, en lugar de obsequio, o el mismo diminutivo kichwa **kamariku**.

RANTINPAK, locución adverbial kichwa de finalidad, que procede de **rantina**: cambiar, intercambiar. **MAKIRANTI**, compuesto kichwa de **ranti**: cambio, intercambio y **maki**: mano, lo que en una sola palabra se denomina prestamano. En los diferentes momentos del cultivo del maíz se sigue practicando formas ancestrales como la solidaridad y reciprocidad entre las familias en la organización del trabajo agrícola.

Rantinpak, rantinkapak o makiranti, tienen que ver con un sistema de ayuda mutua en el trabajo agrícola, en cuanto al número de gentes que colaboraran con herramientas, comida y bebida y el tiempo en que se ocupa en el trabajo, lo que en algunas comunidades era muy estricto. La reciprocidad debía ser simétrica, es decir en igualdad de condiciones y alternativa entre las familias y vecinos, **ranti ranti** en kichwa, en los momentos más importantes del cultivo del maíz; por lo que “nadie come de balde”, nadie es un *mugudor*, hibridismo quichua de **mugu** y del castellano: **dor**, derivado de **muguna** utilizado en Chimborazo y Cañar para referirse a comer y beber de balde en fiestas y actividades comunitarias. Si se ayuda en la siembra o desyerba a cambio se recibe leña o yerba y en la cosecha se hace merecedor a una porción de maíz, es decir de bienes y servicios.

MINGA < Minka, s. k. Trabajo agrícola comunal como siembra de maíz, papas; o trabajo comunitario e intercomunitario en general, por ejemplo, la apertura de un camino, el tradicional **chaquiñán**, la construcción de una escuela o de un canal de agua, en que el beneficio es para toda una comunidad, por lo que colaboran familias, vecinos y demás miembros comunales, varones y mujeres, sin

retribución monetaria. Es decir que es un mecanismo ancestral de ayuda mutua que se sustenta en la solidaridad y reciprocidad andinas, en que se comparte comida, bebida, herramientas y tiempo, los saberes ancestrales, y el trabajo se convierte en una fiesta de integración y de alegría.

De este modo la **minka**, históricamente, se ha constituido en un instrumento milenario de sobrevivencia y de desarrollo de los pueblos indígenas. Un espacio de transmisión de una de las formas organizativas más importantes de trabajo. Sin embargo, a este sistema de asociación comunitaria lamentablemente lo han convertido en instrumento de explotación los colonizadores, hacendados, gobiernos seccionales e incluso ciertos curas que, a través de ella, han denigrado la misión de la Iglesia católica.

Capítulo XIV

El maíz en la literatura: poemas, narrativa, adivinanzas, tonadas, dichos, expresiones ,tratamientos. Topónimos

El maíz es la planta emblemática de nuestra cultura y de nuestra vida diaria, desde nuestras culturas prehispánicas, con representaciones de mazorca en piedra como en la Cultura Valdivia, Jame Coaque. Y ya en nuestra época se ha constituido en el motivo e inspiración para el arte en general y de la literatura regional y nacional. Por ejemplo, en pintura y escultura debemos destacar los nombres de los más conspicuos que inmortalizaran al maíz en óleos como Oswaldo Guayasamín, Eduardo Kingman, Víctor Mideros, o el monumento al maíz en Sangolquí, Pichincha, de Endara. El costumbrista Emilio Lozano entre los comarcanos con “Cosechando maíz”, “La cosecha”, “La fiesta de la botija”. En la entrada al cantón Santa Isabel, provincia del Azuay, en el lugar denominado El Ramal podemos observar el conjunto escultórico dedicado al sembrador con la yunta y el arado. Igualmente en una de las calles de ingreso a la ciudad de Cañar se puede observar la escultura de un campesino llevando al hombro un arado.

Si recorremos otros pueblos se puede observar monumentos esculpidos por artistas locales dedicados a la chacra o al labriego que prepara la siembra con el arado.

Y por supuesto en la literatura, el maíz está presente desde el relato mítico del diluvio en tierras de la etnia cañari, en que dos guacamayas luego que dos hermanos se salvaran en el cerro Huacayñán, los alimentaron con comida y con chicha preparadas a base de la gramínea.

En las leyendas sobre la **mama waka** o el **urku yaya** y el mito de la riqueza en Azuay y Cañar, se los representa como los guardianes de los cerros o lagunas, que sorprenden a jóvenes pastores que llegan hasta estos lugares sagrados. Los tienen sometidos durante uno o dos días con sus noches en sus cuevas haciéndoles desgranar mazorcas y cuando han terminado la tarea, luego de pernoctar con ellos, al día siguiente los devuelven a la luz del día de regreso a sus casas, no sin antes premiarles con mazorcas de oro. En Cañar es conocida la leyenda del cerro Charón, narrada por Bolívar Zaruma, en que se cuenta que Charón urcuyaya 'el tayta del cerro' roba o intercambiaba niños con sus padres por mazorcas de oro: dos si es varón y una si la criatura es niña (1993: 133-136).

En la poesía comarcana destacan Remigio Crespo Toral, Mary Corylé con "Canto al maíz", Manuel Moreno Mora, Eugenio Moreno Heredia, César Dávila, Efraín Jara Idrovo, Jorge Dávila, Rubén Astudillo, etc.

Nos referiremos a César Dávila Andrade en tres de sus grandes poemas como "**Boletín y Elegía de las Mitas**", en que se refiere al maíz compañero inseparable de la historia de dolor y explotación del indio ecuatoriano:

Y después: Sebastián, Manuel, Roque, Salva/ Miguel, Antonio.
Mítayos a tierra, leña, carbón, / pajas, peces, maíz, mujeres,
hijas. Todo servicio". Luego "En obraje de telas, sargas, capisayos,
ponchos / yo, el desnudo, hundido en calabozos, trabajé / en cua-
renta días, / con apenas puñado de maíz para el pulso / que era
más delgado que el hilo que tejía.

En "**El Habitante**": "Cierta vez / el maíz había sido suyo. / Pero le desnudaron en la pieza / y le vistieron con profundos látigos". Y en

“Catedral Salvaje” en que lo eleva a condición de tótem: “Y tú, maizal de altura, en verde arcangelería / cabeceas bajo un falo transmutado en plumaje! / Dulce entre todas las gramíneas, / mujer y muchacho a un mismo tiempo en la infinita vivienda / de los ídolos vestidos por la aptitud eterna!”.

De Efraín Jara Idrovo, en el **“Poema del Regreso”**: “Retorno a lo que siempre ha sido mío: / el sonido de encajes del maíz”. Y en *El mundo de las evidencias*: “Amo la poderosa cadera de la tierra/ y el susurrante vello de maíz de su pubis”. En *In memoriam*, en *Sábados de gloria*: “(...) el sonido de los tafetanes de las grandes aves de maíz (...); “(...) los suculentos collares de ámbar de los choclos (...)”.

De Remigio Crespo Toral, citaremos dos hermosos textos. El primero que hace una descripción magistral en prosa poética del proceso de crecimiento de la planta de maíz. Y el segundo en que se va narrando el ritual del deshoje.

Veamos un fragmento del primer texto:

Brota del surco, a modo de insecto con dos tenues alas. A poco se encumbra sobre el suelo, desplegando otros verdes remos, que luego se pincelan con oscuras estrías. El tallo toma consistencia, formando con la caña que se apoya en dentadas raíces, cuyas hileras ascienden. Y sube, erecto y gentil, lujuriosamente ataviado el follaje en cintas alternas de hojas. Y llega la edad suma de su belleza. Del cogollo brota blanca y pigmentada, a trechos la flor, una rara y exótica por la coloración dispuesta en racimos como ramillete de arte inimitable. Se encumbra la flor garbosamente a tiempo que, a los costados de tallo aparecen una, dos, tres espigas...de nácar y carey. Las espigas se esponjan, crecen hermosas con matices cárdenos y blanquecinos. ...Se hincha aquel estuche precioso y se cuaja adentro el misterio de la fecundación...

Y el segundo texto: un poema que lo presentaremos en los dos momentos de la cosecha. El uno propiamente del deshoje y el otro que surge a continuación de esta faena: el juego de las **mishas**.

Ya para la deshoja,
junto a la parva, alegre y satisfecha
la muchedumbre a la labor se arroja:
es la labor final de la cosecha.

Entre las secas haces derramadas
deshecha la envoltura,
asoman las mazorcas argentadas
con sus perlas de nítida blancura

Palpitan a un compás los corazones,
fruto dieron la siembra y la desyerba;
se hacinan los montones
sobre la blanca alfombra de la hierba.

Y emprendemos alegres la deshoja:
y es de ver a la niña idolatrada,
fresca la cara, cual manzana roja,
en el afán de todos empeñada.

Y clama ¡oh inocentes alegrías!
-Si un negro grano en las mazorcas se halla
serás tú vencedor; y si en las mías,
venceré yo en singular batalla. (...)

“Leyendas de Hernán” (Crespo Toral: 95-96.)

Dentro de la narrativa nacional debemos destacar a Jorge Icaza. “**Huasipungo**” es la novela indigenista ecuatoriana de mayor significación, que denuncia la explotación del indio de que fuera objeto por sus ancestrales amos: el hacendado, la autoridad representada por el teniente político y el cura; y que al final augura un futuro de liberación a través de la resistencia y de la inmolación del protagonista de la obra, Andrés Chilingua.

Pero en “**Huasipungo**” también se explicita la interrelación que ya se expusiera en la Introducción de nuestro libro: del hombre con

la tierra y la **chacra** de maíz, a las que el indígena se aferra hasta la muerte como así lo expresa el latifundista en la novela:

“Los indios se aferran con amor ciego y morbosos a ese pedazo de tierra que se les presta por el trabajo que dan a la hacienda (...) Allí levantan la choza, hacen sus pequeños cultivos, crían a sus animales” (1969: II).

Y en las últimas páginas de la narración vuelve a repetirse esta misma idea, primero como reflexión que se hacen los indios al presentir que las fuerzas del orden vienen a arrebatarles lo más querido y lo único que tienen: sus pequeños **huasipungos**, lo que significa su pedazo de tierra en donde han levantado su vivienda y han plantado su **chacra**, es decir todo y nada más que aquello que les permite sobrevivir. Y luego, el enfrentamiento, la lucha desigual en que ya no importa perder la vida, porque con su sacrificio se ha sembrado para siempre en sus descendientes el grito de libertad: “Ñucanchic huasipungoooo, caraju!”.

Es más, a lo largo de la obra, el maíz está presente como un leitmotiv. Así cuando un año el patrón hace sembrar “mucho más que de costumbre y la tierra fue generosa”, por lo que a la vista de las sementeras maduras, los peones murmuraron:

“Ahura sí pues. Guañucta cosechará el patroncito. –Guañucta. –Ha de dar buenos socorritos para el pobre natural. –Sin tener nada, pes con la creciente. –Sin maicito. –Sin papitas. –Sin nada, pes” (Icaza, 1969, p: 118). (“Guañucta”: bastante).

Huasipungo, quichuismo compuesto de **pungo** < **punku** ‘puerta y de **huasi** < **wasi** ‘casa’, literalmente ‘puerta de la casa’. Por lo que este término hace referencia al préstamo de una exigua extensión de terreno que el hacendado hacía al indio por los servicios prestados en la hacienda como una muestra de “retribución”. Ello desde la colonia hasta la época de la Reforma Agraria. En general el maíz está muy presente en la narrativa indigenista.

Actualmente en la hermosa novela “Sueño y Lluvia” de Jorge Dávila Vázquez, si nos referimos al contexto de nuestra narrativa comarcana, en que se entretajan elementos de nuestra identidad étnica mestiza y del entorno ecológico.

En la narrativa infantil: “De grano en grano” de Lizet Lantigua González, se resalta la interrelación del hombre andino con su chacra: para Sara, protagonista niña campesina, la chacra era su vida y, al mismo tiempo se sentía parte de ella; por lo que al emigrar la familia a España, la niña llevó un grano de choclo para sembrarlo en el patio de la casa en que vivirían y, de este modo, reproducir todo lo maravilloso que la chacra significaba para ella. Y en la misma colección de la autora citada, Leonor Bravo con “Amaneció temprano ese día” en que se resalta al maíz en el mito, la historia, en la vida cotidiana de la familia campesina; “La Princesa con ojos de maíz” de Juana Neira; “Sumak Sara y el Dios Inti” de Edgar Allan García, etc.

Tonadas

Mientras sobreviva la cultura del maíz en estas tierras andinas, seguirá danzando la vida. Y así han venido escribiendo, cantando, bailando y haciendo bailar los trovadores populares del país entero. Coplas y muchas tonadas se han compuesto en honor a la chicha y a sus bebedores, o al motivo de su **chumera** para poder seguir toreando a la vida con sus alegrías, pero también con sus decepciones.

¡Quién no habrá oído aquel sanjuanito “**Hualca de corales**”, en que el pretendiente ofrece a la pretendida el oro y el moro, con tal que se case con él, mientras vende chicha:

Ay ñuca en la plaza
mi chicha vendiendo
longa ca queriendo
conmigo casar.

Y aquel otro sanjuanito en que la chicha es la panacea de las desdichas:

Pásame un pilche de chicha
de esa que es bien chumadora

quiero olvidar mi desdicha
con chicha de pura jora.

¡Qué estrofas más sabrosas!, no solo porque uno de sus elementos es la chicha, sino también porque el otro elemento tan **mishki** (dulce) como la chicha es el lenguaje español popular combinado con el colorido y la calidez de los quichuismos.

Y qué decir de esa picaresca copla que trae Darío Guevara en el **“Castellano y el Quichua en el Ecuador”** (1972: 272). Una buena chuma se cura con chicha y algo más:

“Para un chuchaqui componer cuatro cosas debes saber: chicha, ají, buena fritada y una buena china acostada”.

¡Y quién no habrá entonado la afamada estrofa del Carnaval de Guaranda!:

Chicha quiero, chicha quiero,
trago no; guambras quiero,
guambras quiero, viejas no.

Dentro de nuestro contexto comarcano cómo no recordar los versos de Remigio Crespo Toral y la música del autor de la **“Chola cuencana”** Rafael Carpio Abad, en que se exalta los atributos de nuestra tierra, uno de ellos el maíz:

Tierra de los bellos ríos,
madre tierra en que nací,
recubierta de frutales,
tierra santa del maíz.

Y aquel sanjuanito patrio, en que se manifiesta la íntima relación del indio con los motivos de sus alegrías en medio de su pobreza:

Los arados, los sembríos,
las cosechas y su amor

dan al indio en este mundo
alegría en su dolor.

Y aquella tonada de resonancia nacional que es cantada por nuestros trovadores afamados como los Benítez y Valencia, los Miño Naranjo, entre otros, en que se da a conocer las cotidianas tareas del labriego en que, a veces, hasta la naturaleza y San Pedro se ponen en contra:

Yo saqué mi maíz al sol
creyendo que no lloviera
y me cogió el aguacero
con todito el maíz afuera.

En la comunidad de General Morales (Socarte) de la provincia de Cañar se sigue cantando en kichwa la alegre tonada “**Socarteñita**” en cuyas estrofas se asocia el tema del proceso de enamoramiento, declaración de amor, cortejo, hasta el día del matrimonio, con el ciclo del cultivo del maíz, es decir desde el tiempo de la siembra hasta la época de la cosecha en que se concreta la celebración del casamiento de la pareja. Transcribiré las estrofas correspondientes:

*Sara tarpuypi, ari,
ricurcani, ari,
chaymanta pacha, ari,
yuyaypi kanki, ari.*

En época de siembra
yo te miré,
por eso desde ese tiempo
en mi mente estás.

*Ñutu rumita, ari,
shitakurkani, ari,
asik, asiklla, ari,
sakiwashkanki, ari.*

Una piedrecilla
yo te lancé,
sonriente
me dejaste, sí.

*Sara hallmaypi, ari
rimarkani, ari,
chaskikuni, ari,
niwarkankimi, ari.*

En desyerba de maíz
me declaré,
doy por recibido
me djiste, sí.

*Puncha punchanta, ari,
tupanakunchik, ari,
ura pampapi, ari,
hawa urkupi, ari.*

Nos encontramos
así día tras día,
en el potrero de abajo,
arriba, en el cerro, sí.

*Imashina, ari,
sara wiru, ari,
chakra ukupi, ari,
wiñamukun, ari.*

Así es como, si
como caña de maíz,
muy dentro de chacra
estás creciendo en mí.

*Sara pallaypi, ari,
casarasha, ari,
sumakllatakmi, ari,
nirkankitakmi, ari.*

En tiempo de cosecha
casaremos, sí,
qué bello, qué lindo
me dijiste, sí.

*Chashnallatami, ari
casaraypika, ari,
kuyaylla upiaylla, ari,
upyashunllami, ari”.*

Así de este modo
cuando nos casemos
bebe amor, bebe,
bebamos nomás.

(Texto proporcionado por Antonio Loja Cahuana. Traducción mía).

Expresiones

“*Calma chicha*”, para significar la tranquilidad suma cuando el mar está en sosiego, pero que no tiene que ver con chicha como la bebida amerindia. Corominas al referirse a la expresión calma chicha anota: “CHICHA II, adj., ‘calma...en el mar, falta completa de viento’, origen incierto, quizá del fr. chiche ‘avaro’, porque entonces falta el viento del todo” (Vol. II. CH –K, 1974: 45). Contrariamente al sentido de tranquilidad se emplea la mencionada expresión para describir el insostenible estado de ánimo de alguien, transcribimos la siguiente cita: “*No dirás más bien nada, está con todita la chicha*”.

“*Comida sin mote no es comida*”, expresiones como ésta revalorizan la importancia que tiene el maíz dentro de la alimentación en nuestro espacio comarcano, de tal modo que sin mote en la comida del medio día y de la tarde o noche, el estómago como que no queda completamente satisfecho por la cantidad y sobre todo por el sabor especial que adquieren los alimentos cuando se los degusta juntos.

En la parroquia de Cojitambo, refiriéndose al matrimonio mote y fréjol como alimentos básicos en la dieta diaria, se dice que “*son como padre y madre en los hogares lugareños y, por lo mismo, los productos más cultivados*” (León Rivas, 1997: 118).

“*Es más cuencano que el mote*”, expresión muy típica para expresar la identificación del cuencano con su patria chica y el alimento que más consume, de tal manera que no se puede hablar del cuencano sin hablar del mote y viceversa, lo que significa que se es muy enraizado en la **llakta**, la patria chica o lugar natal, con una idiosincrasia inconfundible hasta en el modo de hablar, muy querendón de la propia tierra y, consecuentemente, que contribuye por su buena imagen y desarrollo.

Es más, esta expresión también se aplica a gente no nacida en Cuenca, pero que por situaciones de la vida se afincó definitivamente en ella, de modo que no solo la llega querer y sentir satisfacción de vivir en ella, sino que adquiere un sentido de pertenencia, de identidad y se vincula a su vida con su trabajo, sus valores y servicio a favor del engrandecimiento y progreso de la ciudad. Nos referimos a ciudadanos que han venido de las provincias vecinas de Cañar, de Loja o de Riobamba, etc.; de países como Chile, Colombia, Venezuela, e incluso de Europa y Estados Unidos.

“*No has comido mote*”, cuando alguien tiene que hacer esfuerzo en el trabajo como alzar algún objeto pesado y no tiene la fuerza suficiente para ello; o cuando una tarea requiere bastante tiempo y no se avanza, se le encara con esta frase o aquella otra parecida: “*Comerás mote*” para hacer notar que el mote da fuerza y energía. Incluso en los campeonatos de fútbol o de básquet intercolegial, se oye a las barras del equipo ganador gritar: *¡Ote ote ote, a ese equipo le falta mote!*, para desalentar más aún al equipo perdedor.

A la hora del almuerzo o de cualquier otra comida en los hogares campesinos, el dueño o ama de casa, con la sinceridad y generosidad

que les caracteriza, acostumbran decir a los familiares e invitados a la fiesta: “*Pasen a la mesa a servirse un motecito*”; o luego de la comida “*Perdonarán nomás, siquiera un motecito*”.

Y otra del mismo estilo: “*No te vayas todavía, anda comiendo motecito*”. Esta frase que, aparentemente, conlleva una simple invitación a comer en casa de un familiar o amigo, es la viva expresión de la idiosincrasia del campesino azuayo o cañarí o del hombre del pueblo que manifiesta su identidad y modo de ser acogedor, afectuoso y sobre todo sincero que ofrece lo que no tiene: un plato humeante de mote caliente: “*Con mote calentito se alegra el shunguito*”.

Mencionando al mote, cuando no hay el pan de la tienda en los hogares de modestos recursos de los pueblos, se escucha a veces de las madres de familia ya mayorcitas esta frase: *Disculpará señorcito que vaya a servir cafecito con pancito del pobre, con pancito del gallo con quesillito*.

“*Dar calcha al burro*”: expresión muy popular, para referirse a quien no ha sabido aprovechar la educación y formación que sus padres le han brindado. No olvidemos que “calcha” es el forraje para el ganado vacuno.

Así como en lengua kichwa el Padre Julio Paris trae en el Vocabulario de la “Gramática de la Lengua Quichua” (1993: 169), la siguiente frase: “**Chaupi ñampi sara muru shina, shitashcami kani**” para destacar el grado de abandono y postergación en que quedó el indio luego de la invasión española a tierras americanas, y cuya traducción no requiere comentarios: *Soy como un grano de maíz abandonado en mitad del camino*.

Existe una expresión sentenciosa para resaltar el sentido de integración y unidad de los pueblos y comunidades campesinas, atribuida a Tránsito Amaguaña³¹: *Tantanachiy shuk kaspá shina kan, muruta rikpika, wachuta rin; wachuta rikpika, tukuy kaspata tukuchin*. La unidad es como una mazorca: si se saca un grano, se va la fila; si se va la fila se va toda la mazorca.

31 Nacida en Cayambe (909-2009). Activista indígena. Con Dolores Cacuango, 1946, se organizaron las escuelas bilingües. Fue reconocida con el Premio Eugenio Espejo. Su vida testimonia la lucha del movimiento campesino.

Tratamientos:

Sarango, es propiamente un apellido compuesto de las voces kichwas **sara**, maíz y **angu > anku** ‘vena, arteria, bejuco, raíz’. Por lo que traducido el sintema sería: raíz del maíz.

Saramullo, compuesto de **sara, s. k.** ‘maíz’ y **mullo** quichuismo que procede de **mullu, s. k.**, ‘chaquira’, ‘cuenta de collar’. Connotativamente **saramullo** es un tratamiento con el que se designa a los niños traviesos o personas inquietas, juguetonas.

Sarapanga, de **sara y panga < panká, s. k.** ‘hoja’. Como compuesto, **sarapanka** es la hoja que cubre al choclo. Esta voz encontramos en una tonada típica muy popular o sanjuanito que se dedica irónicamente a las muchachas hermosas, presumidas y calculadoras que, de tanto escoger pareja “*se quedan en la percha*”:

“Ay amor, me dices que te vas, me dices que te vas, andate pues, anda nomás, **Sarapangas** como vos a montones he de hallar. Amores hallarás pero como el mío jamás, jamás” (El destacado con negrita es nuestro).

No se ha tildado en la sílaba esdrújula de “andate” porque es transcripción literal que resalta la entonación grave o aguda que acostumbra dar la gente de los sectores populares del norte del país a las palabras: “*andá andá nomás*”, “*oyé vení acá*”.

Topónimos:

Mamasara, nombre de una pequeña eminencia del caserío Charqui, a 20 minutos del cantón Nabón de la provincia del Azuay.

Saraguro, compuesto de **guru**, alófono de **kuru s.k.** gusano y **sara**, maíz. Con este nombre se designa al cantón de la provincia sureña de Loja.

Saraloma, poblado de Shaglli del cantón Santa Isabel. Según sus moradores el nombre tiene que ver por ser un lugar en donde se cultivaba y aún se sigue cultivando el maíz.

Sarayunga, compuesto kichwa de **sara y yunka, s. k.** Lugar de

clima abrigado., de modo que el semantema significa: ‘el caliente del maíz’, por lo que se sabe que el maíz preferentemente ha sido cultivado en “*los calientes*” o valles abrigados. **Sarayunga** es un poblado ubicado en la zona baja de Pucará y Santa Isabel, cantones de la provincia del Azuay, y el cantón Pasaje de la provincia de El Oro, viniendo por la vía carrozable Girón-Pasaje.

Zaruma, compuesto kichwa de **sara** ‘maíz’ y **uma, s. k.**, ‘cabeza’. Algunos autores escriben sara con z, desde el Inca Garcilaso, de ahí Zaruma. Es posible que el origen de la escritura con z, se deba a la diferencia de pronunciación de las sibilantes al inicio o al interior de palabras: la una forma es sorda: s, y la otra es sonora: z; por ello Humberto Toscano afirma: “En quichua ecuatoriano existen muchas palabras con s sonora, transcritas ordinariamente con z” (1953: 78) y Ruth Moya en la lectura que hiciera de este trabajo observa: “Sobre la /z/ creo que en la lengua cañari había dos fonemas /s/ y /z/, lo que se conserva en el kichwa local, así como en el castellano entre vocales. Y en el kichwa del Cañar existe tanto la lateral palatal sonora /ll/ como la fricativa palatal sonora /z/”, con virguilla sobre la z.

Ahora bien, **Zaruma**, es decir todo el compuesto, literalmente, significa: cabeza del maíz. Aunque **uma** también significa cumbre, capital, copa, por lo que el significado del topónimo pueda interpretarse como cerro o colina del maíz. Y de hecho la pequeña y paradisíaca ciudad está edificada sobre una pequeña eminencia, hoy amenazados sus cimientos por el extractivismo voraz de la minería.

Zhima. El debate sobre la procedencia de la denominación de **Jima** con que se conoce a la parroquia del cantón Sigsig, sureste de la provincia del Azuay, gente del lugar indica que el nombre se debe al primer colonizador que vendría de España, mientras que historiadores, también lugareños, señalan que inicialmente tendría el nombre cañari de Zhima: la variedad de maíz mencionada anteriormente.

Cualquier planteamiento tiene que fundamentarse en estudios comparativos de documentos históricos complementados por datos de carácter lingüístico de la zona: toponimias, antroponimias que sí los hay.

El fonema consonántico prekichwa fricativo palatal sonoro /z/ (con virgüilla) puede pronunciarse como [zh, x, sh]; sin embargo, en el castellano de los siglos XV y XVII la x también evolucionó a j, y en el mismo kichwa /sh/ deriva a [x, j]. Por lo que en cualquiera de los casos Zhima, por evolución fonética puede dar Xima y luego Jima.

Transcribimos a continuación la recreación literaria de Eduardo Galeano sobre el mito de la creación, titulado: “El Maíz”.

Los dioses hicieron de barro a los primeros maya – quichés. Poco duraron. Eran blandos, sin fuerza; se desmoronaron antes de caminar. Luego probaron con la madera. Los muñecos de palo hablaron y anduvieron, pero eran secos; no tenían sangre ni sustancia, memoria, ni rumbo, no sabían hablar con los demás, o no encontraron nada que decirles.

Entonces los dioses hicieron de maíz a las madres y a los padres. Con maíz amarillo y blanco amasaron su carne.

Las mujeres y los hombres de maíz veían tanto como los dioses. Su mirada se extendió sobre el mundo entero.

Los dioses echaron un vaho y les dejaron los ojos nublados para siempre, porque no querían que las personas vieran más allá del horizonte” (Galeano: 34).

Y para concluir esta sección lingüística-literaria, puede que aparezca hiperbólico, pleonasma o cualquier otra figura similar lo que a continuación voy a decir: los azuayos como descendientes de la etnia cañari somos hijos del maíz. La historia y existencia de nuestros antepasados ha girado en torno al maíz y, aún en nuestros días, sigue modelando nuestra vida. Hasta nuestro modo de hablar cantado parece que tendría que ver con esta planta heráldica, enraizada en nuestro ser y que forma parte esencial de nuestra cultura, del paisaje, idiosincrasia e identidad azuayo-cañari.

Capítulo XV

Producción de la gramínea y comercialización



Venta de tortillas. Foto: Carlos Álvarez Pazos.

En el Boletín N° 232 del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias INIAP-153, de Agosto de 1992, Quito-Ecuador, leemos: “En las provincias de Azuay y Cañar el maíz constituye un alimento básico en la dieta diaria de la población. En estas provincias se siembran 46.390 has, con rendimientos de 0.6 tm/ha (INEC 1990)” y como causa de la baja productividad señala los suelos pobres, semilla de baja calidad, poco uso de fertilizantes. Como afirma taita Manuel María Sangurima morador de Nabón: *En este tiempo ya no es tan bueno el granito de maíz, se cosecha poco porque las tierras van quedando pobres y a pesar de ello todavía se puede vivir, sembrando zapallitos, habas, criando avecitas, cuidando animalitos (...).*

Y más abajo en el mismo Boletín: “En las provincias de Azuay y Cañar los agricultores prefieren los maíces blancos y en especial el “Zhima” (blanco semi-cristalino) perteneciente a la raza “Cuzco Ecuatoriano”, y luego se refiere a las características de esta variedad mejorada, zonas de adaptación y recomendaciones para el cultivo de esta clase de maíz número 1-153.

En 1995, el economista Paciente Vázquez, investigador del Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad de Cuenca, en “Campesinos del Azuay Economía, Sociedad y Cultura”, estudia algunos aspectos de la provincia del Azuay en relación a producción, superficie o espacios cultivables, recursos, tecnologías, sobre lo cual he extraído las líneas más interesantes:

“La mayor y la mejor parte de las tierras se dedica a pastos (...) evidenciando el privilegio de la ganadería sobre los cultivos”. “La producción agropecuaria del Azuay se orienta al mercado interno”, a excepción de las plantaciones de flores, que es insignificante. “La superficie sembrada principalmente es de maíz (...). “El cultivo de maíz se adapta a suelos pobres con mayor facilidad que otros cultivos. Su sistema radicular corto, no exige suelos profundos”. “(...) es un cultivo de campesinos y en el que se utilizan con mayor frecuencia tecnologías tradicionales”. “En Azuay predomina el minifundio. Aunque no existe una información reciente, se observa una tendencia a un mayor fraccionamiento por la presión demográfica y las herencias” (1995: 23-27).

En lo que se refiere a estudio de casos, por ejemplo en la parroquia de Jima, que es una zona agrícola-comunal, se cultiva el maíz y la papa en pequeñas y medianas propiedades, “(...) de suelos poco fértiles y clima frío (...)”. El maíz se cultiva asociado con el fréjol. Es una producción de autoconsumo. En Gualaceo, que corresponde a una zona agrícola-artesanal, “(...) el principal cultivo es maíz fréjol (...)”, que se siembra en franjas separadas por cashiles (surcos) de cebada, avena, arveja o quinua. “Entre las plantas de maíz se siembran cucurbitáceas (zambos), melloco y ocas (...)”, con lo que se logra diversidad en los cultivos; tecnología tradicional: arado de yunta y lampas para la desyerba; no se cambia el maíz zhima, el amarillo suave y el fréjol, con las variedades nuevas. El maíz es un producto de autoconsumo, en el que se utiliza abonos naturales; no hay control de plagas, por lo que la cosecha dependerá de la bondad de la naturaleza (*ibidem*: 29, 76 y ss).

El maíz, históricamente, desde la época colonial ha sido un producto de subsistencia. En tiempo de las haciendas es cuando la gramínea abastecía los mercados de Cuenca, sobre todo en el siglo XVIII, no solo por parte de los terratenientes sino de los mismos campesinos a través de sus modestos excedentes.

El maíz, en la actualidad y mundialmente, constituye el producto más cultivado luego del trigo y el arroz. “Estados Unidos se impone como el principal productor de maíz, generando más de 240 millones de toneladas al año (...). En segundo lugar encontramos a China con más de 110 millones de toneladas, seguido de Brasil con más 45 millones y posteriormente Méjico con 19 millones” (El Mercurio, 26 de marzo de 2017).

Los productos comerciales que en la actualidad se elaboran o procesan sea como ingredientes, subproductos y componentes del maíz son de carácter alimenticio, industrial, medicinal, ornamental o decorativo, etc.

Entre los alimenticios, a más de los ya vistos tenemos maicenas, harinas, almidones, edulcorantes, aceites, mostazas, mayonesas, salsas, yogures, féculas, pitzas, los llamados “*tostitos*” para los niños, purés para el crecimiento, etc.

Entre los industriales: envases, papel con almidón, cremas, alcohol, pastas de dientes, cosméticos, pañales desechables, textiles,

detergentes, pegamentos y adhesivos, pinturas, insecticidas, incluso combustible para carros. Con el almidón de maíz incluso se procesa las películas de las fotografías.

Farmacopea y medicina en general: del maíz se extrae potasio, hierro y otros minerales, antioxidantes. Se procesa ingredientes para fármacos cardiovasculares, para prevenir el cáncer de pulmón, de mama, de próstata, etc. Se elabora la capa fina de algunas pastillas, antibióticos, analgésicos, etc. Estos son unos pocos ejemplos de los cuatro mil productos del maíz que se hace referencia en Internet, veáse páginas como siaprendes.siap.gob.mx.

Sin embargo, en lo regional, la producción anual va reduciéndose. De ello dan cuenta el Ministerio de Agricultura y Ganadería, Acuacultura y Pesca, en que localmente se comercializa más las papas y las hortalizas, y la Empresa Agroazuay del Gobierno Provincial a través de su gerente quien, a diferencia de Jhon Atencia, director del MAGAP, señala que “Azuay es plenamente agroecológica. Los principales cultivos son: maíz, papas y habas (...)”. (Diario El Mercurio, 3 de octubre de 1918). Y los mismos labriegos del Cañar también así lo expresan: “*Kunan punchapika sara ashallatami tarpunchik kay pukushka mikunkapakllami paktan*”, lo que traducido significa: En estos tiempos el maíz poco nomás sembramos, por lo que lo cosechado solo avanza para comer. (Francisco y Luis Chimborazo, Caguanapamba, Tambo).

A pesar de ello el maíz desde la época republicana hasta nuestro tiempo se ha constituido en una forma de trabajo, de comercialización y de subsistencia de muchas familias de diferente condición social y económica: desde medianos y pequeños productores, negociantes del grano al por mayor y menor, transportistas, hasta los tradicionales “cargadores” y las “dueñas” de puestos de venta de mote en los mercados y ferias de los pueblos y ciudades. Por ejemplo en el piso bajo de los mercados de Cuenca se puede observar los tradicionales puestos de venta de maíz cocinado o **mote con cáscara** acompañado de habas tiernas, de **mote pelado**, **mote choclo** para las amas de casa cuya venta se realiza desde veinticinco centavos la fundita hasta dólar el galón con la infaltable **yapa** para los clientes. Y en el piso alto, en la sección de comidas se sirve las viandas, fritadas y choncho horneado acompañados de mote con cáscara o mondado.

Y a otro nivel, en restaurantes populares, en los barrios de las Herrerías, San Roque, El Vecino, etc. e incluso en cafeterías y bares para “*pelucones*” y gringos como el Raymi Pamba, se sirve **morochos**, tintos o aguas aromáticas con los exquisitos envueltos: **humitas** o **chumales**, **tamales**, **quimbolos**, empanadas o tortillas de choclo y de harina de maíz.

Ahora bien, debemos resaltar que algunos de estos emprendimientos se vienen transmitiendo por generaciones: desde “*las mayores hasta las huahuas*” (las abuelas y las madres hasta las hijas y las nietas), como dice Teresa Guamán del mercado Feria Libre, es decir que son negocios sostenidos por mujeres que, al decir de la informante, requieren mucho tiempo y esfuerzo su preparación. Así con el mote pelado, el morocho y los envueltos y cuyo sabor depende de los secretos y de la mano de cada una de las herederas de la tradición más **mishqui** (sabrosa) y popular de nuestra gastronomía.

Es más, la función de la mujer campesina ha sido históricamente trascendental en la conservación de la vida, de la cultura del maíz, de nuestra idiosincrasia, de nuestra cosmovisión a través de la preservación de semillas nativas u originarias del maíz, como tradicionalmente se las llama, o “libres” en su denominación actual; y, desde luego, de su cultivo. Ya en 1582 se testimonia que las mujeres “(...) son las que hacen las chácaras y trabajan más que ellos”, refiriéndose a los varones, así lo explica Fray Melchor de Pereira, en su “Relación de San Luis de Paute”, (Citado en Albornoz, 1959: 83) y en Hernando Pablos (ídem p. 71). En nuestros días la mujer continúa en la ardua labor del campo, ya que el varón debe ocuparse del trabajo en las ciudades o ha emigrado al extranjero. La mujer campesina no solo es la transmisora sino la conservadora y defensora de la vida y la cultura milenaria de su pueblo.

Conclusiones

Debemos rescatar el sitio y el valor que los antepasados han dado a la Pachamama y, por ende, al maíz, a la chacra que en nuestros días va siendo absorbida por los pastos y la ganadería. Lo importante es que, a pesar de que el minifundio día a día va fraccionándose por el aumento demográfico y la urbanización, a pesar de la erosión de las tierras trabajadas por siglos y que ha ido dejando una delgada capa de suelo, sin embargo más puede la persistencia de la tradición campesina en seguir cultivando su parcela y de ello deben aprovechar los dirigentes comunitarios para una concientización sobre la revalorización de esta planta mítica como alimento y factor cultural de identidad, de cohesión social y de referente histórico de la cosmovisión andina.

El gobierno nacional y los gobiernos seccionales deben plantearse el principio del **sumak kawsay**, como una política que se puede alcanzar a corto, mediano y largo plazo un programa de vida como lo han venido haciendo los pueblos indígenas, lo que les ha permitido resistir más de 500 años. El buen vivir es una vivencia cotidiana resultado de la armonía y equilibrio entre el hombre como integrante de la familia y de la comunidad y la Naturaleza como madre; una vivencia en que se complementan la sencillez, la persistencia, el hacer lo que se tiene que hacer cada día con alegría y plenitud.

El maíz ha sido y es el sustento alimenticio y cultural de nuestros pueblos de raigambre indígena, en el caso nuestro ecuatoriano; de ahí

que Martín Caguana, nativo del Tambo, provincia de Cañar, expresara en kichwa esa realidad secular de su imaginario: *Watanta watanta sarata tarpushpa kawsashkanchik, shinami sarata tarpushpa katishun. Sara ñukan-chk kikin mama ñukanchikman tukuyta kushka*: “Nosotros hemos vivido sembrando maíz de año en año y así seguiremos sembrando maíz, porque el maíz como madre propia nos ha dado todo” (Traducción mía). Y mama María Segovia, del cantón Santa Isabel, es más explícita: “*Si no tuviéramos maicito qué sería de nosotros*”.

Pero hace falta simultáneamente un programa agresivo y permanente dentro del plan político de la CONAIE, de la ECUARUNARI, de organizaciones campesinas en general, de los GAD parroquiales, un programa de larga duración en relación al cultivo del maíz y de todo el sistema socioeconómico y cultural que de él dimana. Así como se han planteado sus históricas luchas y conquistas por la tierra y por el agua, exigir de los gobiernos una auténtica revolución verde.

El maíz es uno de los símbolos de nuestro patrimonio cultural y, por ello, de nuestra identidad comarcana, como hemos venido enfatizando, en que el hombre y la naturaleza se han ido interrelacionando en las prácticas agrícolas, sociales y rituales y en las manifestaciones gastronómicas tanto en la vida cotidiana como con ocasión de las festividades religiosas de los pueblos andinos. De ahí que para el indio, a lo largo de los tiempos, ha sido considerada como una planta sagrada, como parte del **Sumak Kawsay**, que permite el buen vivir en armonía con la familia, la comunidad, con la **Allpamama**, **Inti Tayta** y la **Pachamama**. Y es así como las culturas tradicionales siguen sobreviviendo con y a pesar de los esfuerzos modernizantes por hacerlas desaparecer.

Magdalena Tamay, Inocencio Loja, Antonio Quinde, Ángel Loja, Teresa Zhingri, Martín Caguana, Manuel María Sangurima, Antonio Saeteros, Rafael Narváez, Melchora Albarracín, Rosa Elvira Yari, María Yuquilema y tantos otros informantes de cantones, parroquias y comunidades investigados sobre el maíz, se refieren a las semillas nativas y jamás a los transgénicos, es decir a organismos genéticamente modificados en laboratorios que dan lugar a productos de naturaleza totalmente extraña y vulnerables a serios efectos y consecuencias.

Las semillas nativas de maíz, quinua, papa, etc., conservadas durante siglos por los campesinos sobre todo indígenas, con la introducción de los transgénicos pierden su capacidad de resistencia a las plagas, a los cambios climáticos, a los insecticidas y, lo que es más, su diversidad genética es afectada. De hecho, los transgénicos, traen la muerte y desaparición de los insectos benéficos y microorganismos útiles para el proceso de polinización, de las aves transportadoras de semillas, etc., lo que repercute en el impacto negativo del medioambiente y en la salud de quienes consumen los productos cosechados ya que el sistema inmunológico y la resistencia a los antibióticos son alterados. Y toda esta secuela de efectos desastrosos es irreversible, en que las únicas beneficiarias son las transnacionales no solo con el monopolio y comercio de este tipo de semillas por las que se tiene que pagar un sobreprecio por derechos de propiedad intelectual, sino incluso por la prohibición de la venta e intercambio de las propias semillas de las comunidades.

De ahí que se debe apoyar toda campaña a favor de la agroecología que, por citar el caso de Chunasana del cantón Nabón, de la provincia del Azuay, están empeñadas las asociaciones de mujeres campesinas, como manifiestan Nancy Minga Ochoa y Lina Santacruz en “Aportes de la Agroecología campesina: casos en la Sierra sur del Ecuador”, que en producción sigue el maíz asociado con fréjol, zambo, cebada, arveja luego de la pequeña ganadería de familias con muy poca tierra, lo que junto con el aporte económico de los varones permite no solo la sobrevivencia sino el enriquecimiento y transmisión de saberes, la reciprocidad en las tareas sociales, el trueque de alimentos, la organización social y la soberanía alimentaria, aparte de la preservación y diversidad de las semillas y por ende la no contaminación ambiental y la salud humana.

Ventajosamente esta lucha contra el ingreso de transgénicos en la actualidad ha sido respaldada de forma legal no solo por grupos ecológicos sino también por intelectuales, periodistas y docentes, por ejemplo de la Universidad Andina Simón Bolívar (UASB), de la Universidad Católica del Ecuador (PUCE) y de la Universidad de las Américas que han presentado una demanda de inconstitucionalidad en contra de la Ley de Semillas que permite el libre ingreso de transgénicos al país.

Tierra sana, semillas naturales, agua de riego no contaminada, hábitat de pequeños poblados, corrientes de aire puro, cultivos con abonos orgánicos y con saberes y prácticas agrícolas andinas milenarias incidirán en la alimentación saludable de la familia y de la comunidad, más aún cuando los alimentos son propios y tradicionales, cocidos en recipientes de barro y con leña que impregnan a las comidas de aromas y sabores tan de campo.

Resultado de esta interrelación: vegetales, animales y el mismo hombre crecerán robustos, resistentes e inmunes a las enfermedades bacterianas.

Por lo que la chacra en que nace, se cría y se cosecha el maíz, se constituye en una **chakana** interrelacionadora de los elementos del mundo de arriba y de abajo, del mundo de derecha y de izquierda, razón de ser del **ALLI KAWSAY** o equilibrio interno de cada runa o persona como base del **SUMAK KAWSAY** o armonía macro en que el hombre, la comunidad y la naturaleza se complementan y forman una sola unidad. Y como eje o corazón de esa **chakana** ha estado, está y estará siempre la **SARAMAMA**, la planta de maíz.

SARAMAMA.

**Sarapa Kawsay Pacha
Kamumanta Kichwa Shimipi
uchillayachishka yuyaylla**

Kallariyuyay

Saraka muyunmi ñukanchikpa kawsay pachapi shinallata runa-mishu kikinyaripipish. Paypimi rurarishka pukuykuna, mikuykuna, llamkaypak tantanakuy, yachaykuna, allpapi llamkay ruraykuna, raymikuna, aknanaykuna, ñawpa yachay mikuykuna, hampikuna, yuyayuk kawsay pachakuna, unanchaykuna shinallata ñawparimay kamaykuna, sumak ruraykuna wiñaykawsayta rurashpa rishka ñukanchikpi, ñukanchik kawsaypi, ñukanchik kikinyaripipish kunankaman rurarishpa shamushka awashkapi awllichishka shina.

Tukuy chaytami yachakunchik Ecuador kullasuyu kuska allpa mamayachay ukupi, kaypimi tiyankuna kañari shinallata inka ñawpa runakunapa churikuna. Paykunaka achka ayllullakta kashkamantami yallitak Cañar markapi kawsankuna shinallata Azuay markapika ashallakunami kawsankuna.

Kay llamkayka kanmi **shimitantayachay** hawa, imashinami shimi rimaykuna tugarishkakuna kichwa shimiwan, castilla shimiwan shinallata kaypimi rikunchik ishkay shimikunaka rimashka kan llakta tupanakuy -kunapi ashtawanpish tukuy pataykunapi kaykunami kan: uriyaykancha, shimikukuna, yuyay awarik kay tukuyka. Kay shimitantayka kanmi mishu llaktamanta kuru karulla kawsakkunapa.

Chaymantami kay umakillkakunaka castilla, kichwa, chakrushka shimimanta rikuchinka. Rimaymi rikuchinka maypi kashkata shina:

antirunapa sara sapi charinayay kawsay pacha shutimanta shinallata unanchikrimay kallari shimi chapushka shimimantapish, chakra kawsay imatami nisha nin, imashina rakirikushka shinallata mashna laya sara tiyashkata, raymikuna pukuy pacha ukupi rurarishkata, mikuykuna shinallata, upyaykuna, hampikuna ashtawanpish. Tukuy kaytami rikuchinchik imashina tantalla kashkata shinallata kimirinakuypurapi kashtapish.

I.SARAPA SHUTI

Unanchikrimay **sara** shamunmi **tahino**, Caribe llakta rimaymanta Haití, islapí kay shimitaka rikuchinmi Joan Corominas ashtawanpish shuk yachakkunapish killkata rikuchinmi kashna s-z, uyaywakuna wan a, e shinallata sinchishimisamay: máis / méis, hillakuwan: mahis, sinchishimisamaywan.

Kichwa shimi rimaymanta nishpaka Inca Garcilaso de la Vega shamunmi: **zara** “paykunapa tanta”. Shuktak kikin shutikunapika: elote, jojoto tlaolli, Méjicopi. Shuar shinallata achuar shimipi: shaa manakashpaka shana, záparo shimipi: saoko; Tsíqui coloradopi: pio o piyo.

Yurapa shuti: **zea mahis**, mahis “kawsachiy” shinallata griego shimimanta “kawsay” kawsachiy.

Allichishka shuti sarawan: **saramama**, kashnami kan **mama** kanmi castilla shimipika madre: mama saraka yura kashkata willankapami kan. Shinallata shuktak shutikuwan kayankapapish mamakuna kawsayta kushkamanta shinami charinchik kay rimay shimikunata **mamawan**: pachamama, yakumama, allpamama.

Tirkashpa churashpaka: **mamasara**, **mama** nisha ninmi puntayashka manakashpaka hatun, mamasara, shuk rimaypika mama llakta “hatun llakta” mamakucha, mamachanka.

Mote < **muti** ‘sara yanushka’ unanchik rimay chapushkaka shuktak shutita kun mikuymanta, chayta ashtawan ñawpapimi rikushun. Tarispashpa yachakkunaka kaytami willankuna “willka yura”, “kawsayta kallarchik”, “Abya yalapa tanta”, “apunchikkunapa karashka”, ashtawanpish.

II. SARAMANTA ÑAWPA RIMAYKUNA

a).- **Antikrunapa** ñawpayachay *Garcilaso de la Vega*: Inkakunaka sarata muchakuna karka warmi willka kashkamanta.

Kushipata Bernabé Cobo paypa wiñaykawsay mushuk pachapika ninmi: chusku Ayar wawkikunami paypa warmikunawan inka ayllullaktata kallarikakuna, paykunaka llukshirkakunami Pacaritambo machaymanta sara muyuwan. Antonio Calancha ninmi: Pachakamakmi rurashka nin ishkey runakunata, wañushpami kari warmipish mañashkami apunchik-kaman wañuyta manakashpaka mikunata. Inti taytaka paypa intiwachita kacharka warmiman, chaymantaka wiksayukmi tukurka. Pachakamak yayawan piñarishpa wawata pitishpa ukku aychata tarpurka tukuy chayku-namantami kiruka sarata kallarikirka.

Kañari ñawpayachaypika kay pachapi yaku huntashka washaka ishkey wakamayakunami chawpi warmi ukku chawpi pawashpa purik wiwakunami ishkey kishpirishka wawkikunaman Amuga urkupi kararkakuna sara tantata shinallata aswata, shinashpa paykunawan sawarinkakuna shinallata kañari wawakunata charirkakuna.

b.- **Quiché** ñawpayachay. Apunchikkunaka tawka kuti runata rurasha nishpa ushaskakuna sara kurpawan shinallata tukuy yuyaykunawan: ukkukuna kuyurishpa pakta pakta kachun, yuyayshaywan, rimaywan shinallata paykunata muchachunkuna. Popol-Vuhmi kay ñawpayachaytaka willan apunchikkuna kari- warmita rurashka sarakurpallawan.

III. SARA. WIÑAY KAWSAY IMASHINA KASHKATA RIKUNCHIK SUYUK UKUPI.

Kallari maypi kashka, wiñay kawsay shinallata yurarikchaya-chik. Achka taripashpa yachakuna ninkunami saraka chawpi Abya yalamanta shamushkata, kaymanta shamukka **Teosinte**, shutimi kan taririshkami 8.000 watapi Cristo manarak wacharikpi.

Antikruna taripakkunaka nishkakunami Ayacucho-Perú, llaktapi sakirishkata tarishkata 5.000 Cristo manarak wacharikpi. Ñukanchik

mama llakta Ecuador ukupika saraka taririshkami Valdiviapi allpa ruraykunapi kunanka shutimi Las Vegas Sta. Elena markapi 6.000 watapi Cristo manarak wacharikpi., Machalillapi, Chorrerapi, shinallata Jama Coaquepi. Imashinami Plutarco Naranjo willashpa tukuchin kayta nin, “saraka charinmi ashtawan chawpipi kallarita”.

Killkakamayuk Willashkakuna. Yura shina, imashina tarpushka, mikuna, runa kawsay shinallata aknanayta tarinchimi kay taripashpa killkakunapi Fray Bartolomé de las Casas, Gonzalo Fernández de Oviedo, Pedro Cieza de León, Bernabé Cobo, jesuita José de Acosta, Felipe Guamán Poma de Ayala, Garcilaso de la Vega.

Mitmapachak watakuna. Cuenca mishu llakta kallarishka kipaka, Hernando Pablos (1582- S.XVI) ninmi, saraka tarpushpa mikushka kashkami “mantenimientokunapi” Azuay shinallata Cañar ukupi chaytapish willankunami ishka yachachik kushipatakuna kay llaktakunamanta San Francisco de Paccha, San Luis de Paute, San Francisco de Peleusí de Azogues, Cañaribamba, Gualaxio, ashtawanpish.

Ishka wata patsak kipa (S.XVIII), “Gobernación colonial de Cuenca” yachariyaypika Leonardo Espinoza, Lucas Achig, Juan Chacón Cuenca hatun yachay wasipa Instituto de Investigaciones Sociales IDISpa taripakkunaka ninkunami saraka runakunamanka may achka alli kashkata: “runa, chakra, sara kanmi shukpi kimsanchishka shina, ñawpa Cuenca marka ukupika”, kay pukuykunaka ashallami katuna karka, kikin mikunkapalla pukuchina karka, kikin charishka hillaykunawan llamkashpa. Tarpuy, pukuchiy shinallata mikunkapak, shinapish chakra yallirkami runapa mikuytaka, chaymantami yallimana llamkachishpa pukuchirkakuna hatun allpayuk pachakunapi mishukunaka.

Kunanlla pachakupi ima tukukushka, “Campesinos del Azuay. Economía, Sociedad y Cultura” kamu killkapika (1995), Paciente Vázquez, Jima, Gualaceo, Paute, ashtawanpish ayllullakta purishpa taripashkapika willanmi: Achka allpakunaka kiwakunapami kan shinallatak ashallalla sara chakra tarpushkapish tiyanmi, kaykunaka kikin mikunkapalla tarpushpa pukuchishkami.

IV. CHAKRAKUNA

Pakta yuyaykunaka ninmi: achka yachaymi kan runakunapa yuyay kawsay ukupika.

Joan Corominas taripay yachak willachikmanka chackraka nisha nin sementer castilla shimipika, shinallata killkakamayuk patsak chunka sukta watapi tiyakkunaka ninkunami chacara (variante por epéntesis de chacra). Kichwawan castilla shimiwan chapushkapi kashnami nin: chacarero, chacarería shinallata chagra oclusiva sorda k uyaripi, g kushkami.

Chakra:

a) Allpayukpa tarpuna wasi allpa kuchullapi, kaypika tiyanmi sara tarpushka.

b) Shunku ukukaman yuyay: “*Runapa muyundipi tiyashkaka tukuymi kawsayta charin*”. Kayka nisha ninmi runawan pachamamawan pakta pakta kanamanta tukuy kaypi tiyashkapi kay pachapi, hawa pachapi shinallata uku pachapi: yurakuna, wiwakuna, pawashpa kawsak wiwakuna, kurukuna; inti, yaku, wayrakuna ashtawanpish. Kay tantariyka mana chukisurkuypachu kan. Kayka kanmi pakta pakta sumakta pachamamata mana waklichishpa kawsankapak.

Pampa willkapimi kawsayka kallarin shunkupika sarami kan, punchantami karan shinallata allpapi llamkashkami kan, kaypimi runakunawan tantalla kushikuna tiyan aylluwan, cumunawan shinashpami kikinayarikunata shinchiyachinka.

Chakrawan chimpapurakka kanmi: **tupu** kallari pukina rimaymantashinallata aymara, kichwa shimipi mutsuyta charin. Shuktak shimi-kunaka chakrawan pakta paktami kan kaykuna: **huacho**, **cazhil**, **raya**.

V. YURAPAK RAKIKUNA:

Raíz: sapi, kichwa shimipi: raku sapi; **anku**, ñaño sapi.

Tullu: tullu Fig. *tulluyashka*. tawkayachik: **taralla**: Chakishka tullu pallashka kipa pankata pitishkamanta.

Panka: Tawka shutikunatami charin kichwa shimipika pukushka pachakunapi mutsuykunaka kaykunami kan: **panka** maykan yura-papish. Saraman nishpa pankaka mamasarata killpanmi. *Sarapanka*, chinchaysuyu Ecuador llakta ukupika, chuklluta killpak panka shinallata chayllawanta umakunata pilluna. “Sarapanka kan layataka tawkakunatami tarisha”.

Llaca < llaka k. Sara yurapa llullu panka wakrakunaman karankapak. Chapushka shimikuna: *llacado*: despellejado; magullado.

Calcha < kalcha: Hatun pallashka washa chakishka panka, kalcha. Kalchawanmi parva rurarin.

Pucón < pukun k., de pukuna ‘madurar’. Mamasarata killpak tawka pankakunami kan. Kaykunaka mutsuymi kan sara kurpata pillunkapa **chumales** manakashpa **umakunata**.

Sisa: kari **Tutktu**, k., Polenka chichuchin warmi sisata quiquipi < **kiki** chayka tullu chawpipimi kan. Chukllu ña rurarikupimi sara akchapish rikurin: *sara-accha buchita nishka*, rikurishpa shamun shuk kuytsa shina.

Antropomorfización Runayachichishka: sisa: **uma**: cabeza; panka: **rikra**; sapi: **chaki**.

Choclo < chukllu ‘kaspá llullu sara; *enchogllar* ‘murukuna wiñamun’. Mamachukllu, wawachukllu. Mamantin wawantin.

Pukushka kaspá: **kaspá** k., **kaspayana** shamun. Tusa, raquis: **kurunta** kichwa shimipi, maypimi llullu murukuna wiñashpa katin: enchogllando.

VI. TAWKALAYA SARA IMASHINA KASHKA

Imashinakashka: Kay yuraka monoicami kan, sisakunamanta chinkayachishkami kan; angiosperma, ovariowan; gramínea ayllu; género zae; especie maydea; warmi; llakta wiñay: sinchi yurami kan shinallata may pampakunapipish pukunmi.

Samiyachiy: Tullpupi, sinchiyaypi, wallpay shinallatak llatun, tawka laya ima shuti kashka: Garcilaso de la Vega shinallata Guamán

Poma: muruchu, sinchi; capya, ñutunlla shinallata yurak; *chullpi*, *yunga*, aruaysara. Bernabé Cobo: tullpukunapi: yurak, yana, killu, tawka tullpu.

Luis Cordero: **muruchu**: sinchi, killu; **zhima**, perla; **yurac**: blanco; **yana**: violáceo manakashpaka puka; hatun cusco; **zhubay**: killu shinalata ñutulla (tusillo).

Ñukanchik Azuay llaktapika: capia, canguil: ñutulla shinallata mishki; cusco: hatun shinallata violáceo; **chullpi**: apilla, pizhuyashka, zhiru (kamchankapa); yurak muruchu, hatun shinallata perlado, killu muruchu sinchi; sapón: killu, raku, apilla (kamchapak), **zhubay**; **zhima** yurak shinallata killu, sinchi, Pautepi shinallata Gualaceopi, Girónpi shina. Santa Isabelpi **zhima** yurak, sinchi shinallata killu, kayarinpishmi argentino, yunga, chalca kamchapa, tusillo zhubaypi, capulí Shagllipi, **chintillu** San Alfonsopi.

Kushipata Juan de Velasco willakunmi shuktak laya sarakunata carapali: puntón, yurak, chawpiyay; tumbaqueta.

Cañar (Socarte, Suscal, Quilloacpi): muruchu yurak shinallata killu, zhima, yurak guagal: apilla, suni, uchilla muru, yurak ankas-yashka, yunkamanta; sapón: sinchi, raku, mishki, kurundaka puntapi tukurin.

VII. SARA TARPUPYA PACHAKUNA

Tarpuyñapi imakunallata rikuna kashka: mama kullki kamay yaykushkamanta mushukyashkakuna yaykushkamanta kayka Azuaypika sinchimi kan; kayka Cañarpi tulluyarishkami kan, chaymantami ñukanchikpa ñawpa kawsay yachayka tarpuy mikuyka chakra llamkarishpa katikun ashtawan sinchiyashpa runa kawsayta sinchiyachishpa. Quilloacpika paykunapak ayllullakta ukupi allparan watapachachikta rikushpa pushankuna **chakanata** umayachishpa chaypimi rikunkuna pachakunata (intishayayllipyay shinallata intikinrayllipyay) tarpuy pukuy pacha shinallata raymikunata rikuchin shinashpa churuka rikuchinmi kawsay yallikushkata kutikushkata pachakutikpi.

Allpata allichina, kuski killa. Chakra ka samarinmi (sitwa killa shinallata karway killa), **kalchata** tawka yachina, rupachina, wañuta churana, mana alli sachakunata anchuchishpa allpata kuyuchina. Tamyachunka willkay runakunaman mañanchik: San Miguel Arcángel, 29 kuski killa, San Francisco, 4 wayru killapi., Señor de Girón 12, Virgen del Rosario el 17, San Judas Tadeo el 28 de wayru killapi, Vallepi. (Creencias: alfanjazo, cordonazo, rosariazo).

Yapuy Pacha, wayru killapi, yuntawan manakashpaka tractorwan, *ñutuchinkuna chambakunata* azadonwan manakashpaka lampawan chaypa kipa cruzachina chayta rurankapaka *maquimañachiwan llamkamunkuna mañachishpa kutichinkapak*.

Tarpuy pacha: wayru killapi manakashpaka sasi killapi. Chaypak wasaka mana, yuraka viciopimi rin, llullu killapipish mana tarpuna mamasara ismun. Ashalla allpa tiyapkika tulawan mana kashpaka takllawan tarpuna. Kallarunami kan hawakunapira, chaypa kipaka pukrukunapi chaypa kipaka ura yunkakunaman *Yanapankunami yapukkuna minkakkuna*: ayllukuna, kuchulla kawsakkuna, kumpariku-na. (Allpa achka karpika, minkatami rurarin pamba mikuywan yupaychana nin).

Hayllamay pacha. Puntaka kapak killapi rurarinmi, yura ña 15 manakashpaka 20 cm charikpi, lampawan manakashpaka rasquillowanpish: *tantachi hillya*. “*Yanapachun nishpa makita mañankuna*”. Ishkay nikipika hallmarinmi 50cm charikpi., kulla killapi manakashpaka panchi killapi, kaytaka rurinmi lamponwan manakashpaka *llachuwan*, “ishkay niki pampay” “desnabada”, “pichana” allpata kuyuchishpa shinallata tikrashpa churarin, chaypak washaka tullu yura muyuntipi allpata churana.

Pawkarpacha, sisapacha, panchi killapi: Allpamama kushiwanmi katallin, chukllu ñawikunami rikurimun.

Llullu muru punta pallay: chakrana, pawkar killapi. **Chakrunatami**: tukuy murukunawan allichin.

Pukushka murukuna pallay pacha, raymi killapi. Allpamamata shinallata Intitayatapish yupaychayankuna.

Tipina pachakuna shamun, kay pachapika **tipinami** kan: kaspata pukunmanta llukchina.

Chaypak washaka **iskunami** katin. Mishakunawanmi pukllankuna. Akllana sumaymana kaspakunata muyupa.

Kalchata parvachinami katin. Murukunataka chakichinami wayunkapi wakaychinkapa wata hundapi mikunkapa /mana kashpaka ashallata katunkapa achka allilla pukushka kakpi.

VIII. RURAYKUNA, PAKCHIRURAYKUNA, SHINALLATAK MUTSURISHKA HILLAYKUNA SARA TARPUY PACHAPI.

Ñawpa pachapi yanapay hillaykunawan kunan, pacha hillakunawan chimpapurakpika kaykunaka achkatami llakichishpa shamushka pachamamata wakllichishpa, allpata yallimana saykuchishkakuna mapa hampikunawan kawsayta tukuchisha nishpa kaypika wañunkunami wiwakuna shinallata runakunapish.

Chaymantami imakay allpapi llamkashpa kawsak kichwata rimak: Allichikka: allpata allichin manarak tarpushpa, **paymi kaman, karan, allichin paypa kikin mamata shina**, mana wakllichin, mana mapa hampikunawan allpata chapun, pay kawsayta mikuyta kushkamanta.

Chalana, castilla shimi infinitivomanta **-ar**: ‘Pallashka washapi mashkana sakirishka sara muruta shinallata kaspata; tantana.

Chapurishka shimikuna: *chalador* tarishka runata tantashka maymanta kashkata mana yachashpa.

Taki, ‘troje, murukunata wakaychina’, chayllatami: **Kullka**, shinapish shuktak laya acepcionkunawan taripashpa yachakkuna nishka shina. Kamu killkashkapika “Relación de la Gobernación de Cuenca a través de Cuatro Siglos” Manuel Albornoz (1959: 6), en el Acta de fundación de la ciudad de Cuenca en 1557, willanmi ‘taki’ nishpa. Shinallata taripashpa killkak Jesús Arriaga “Apuntes de la Arqueología Cañari” kamupi: **Cullca**, uchilla urku maypimi pakarichishka Tumipampa llakta Cusco shina chakinimanka Collcampata inkakuna maypimi murukunata wakaychinata rurarkuna.

Taripashpa yachak Hernán Loyola “Geografía Sagrada: Arqueo-as-tronomía de Pumapungo-Guapondelig” kamupi, **Cullca** tawka laya yuyaypi willanmi: pacha, uchilla urku, Pléyade Qöllka, Siete Cabrillas,

pawkar killa purinmi intishayakllipyaymanta pacha nishka uchilla urku hawapi sara pukuy kallariپی: Pawkar Raymi, sara taki hatun pallay pachapi.

Cañarپی imashina sara wakaychinamanta: kaspata ishkushka washaka, chakichinami kan, tinajakunapi gorgojo ama chayarichun, shinallata wayunkapi, guirguirپی; Azuay markapi ishitirapi pillushpa, tinajakunapi, altillupipish.

Wayunka: Maki apana akllashka kaspata, pukunkunawan tanta-chishka viga kaspipi warkunkapa, garfiopi mana kashpaka clavopi pankakunamanta hapishpa, yanuna ukupimi kana kan tullpa kushni gorgojota anchuchichun mana kashpaka alero wasi punkupipish. Ishkaykunapitami kayta rurana kan muyuta wakaychinkapa, shinallata alli washata apamunkapa alli achka sara pukuchunpish.

Llacar, Chapushka shimi castillawan sapika kanmi **llakana, v. k.**, castilla shimiku **-ar:** llullu pankakunata tulumanta, makiwan anchuchina kalchayachishpa, chashna anchuchishkamantami mamasaraka rakuyanka. Chapushka: **llacado**, “makita llakarirkani”.

Tipidor, Chapushka shimi castillawan sapika kanmi **tipi, tipinamanta v. k.** castilla shimiku **-dor.** Kaspata umayashkamanta pukunkunata llukchinkapak hillay. Kay hillayka kanmi kaspimanta puntayachishka manakashpaka shuk clavopish kanata ushanmi.

Lampa s.k. Pala manakashpaka azada metalmantami kan, llampu, kaspi cabowan tantachishka shuk metromi kan. Mutsunchimi tawka allpa llamkay ruraykunapi: allpata kuyuchinkapa, hallmankapa, larkakunata pichankapak, parkuna yakuta wachukunapi rakinkapa.

Taglla < taklla. Kaspimanta rurashka ñawpa hillay allpamanka mana achkata ukupi yaykun. Ashallalla allpata llamkashpa chakrankapa mutsuriy hutkushpa muyuta churankapa.

Kay rimaywanmi Shiñapi, Tarquipi, Suscalpi nishpa rikuchin hierromanta rurashka reja yapunkapa allpapi churarichishpa ñutunchinkapa *Taglla* layallatami **tula** tiyan: kayka ishtakalami kan manakashpaka kaspi uraman ñañuyachishka, kayka tarpunkapami kan sarata, purututa, yucatapish yunkakunapika.

Imak kichwa **tulana** ninmi tular castillapi ninmi tuksina: “ama sinkata tuksirichu”.

Toglla < Tuklla, s.k. Chakra kaspapi kapki yaykushka atukkta hapinkapami kan. Shinallata atallpakunata hapinkapa wasi kuchuman chayarikipi. Allkukunata watankapapishmi. Manakashpaka imakunallata warkunkapa **kan**.

Yunta. Ishkay kari *guagracuna* < **wakrakuna** umapi yugushkakuna, chay chukpimantami shuk hatun suni kaspi llukshin rejapi tukurinkapa allpata kuyuchinkapa. Kaspika mangopimi tukurin, kayka kapukta alli makiwan charirankapami lluqui makiwanka ankuta charirankapa: angu < **anku, k.,** wiwakunata chutiypa. Sara tarpunkapak shuktak hillaykuna: **llachu, k.,** allpata kuyuchinkapa mana alli sachakunata llukchinkapa, wachuta rurankapa lampa shinallata hatunyachishka lampónwapish.

IX. RAYMIKUNA, AKNANAYKUNA SHINALLATA IÑIKUNA TARPUY PACHAKUNAPI

Sara tarpuy pacha raymikuna tawka llaktakunapika tukushkami folclórico (riksinkapak); shuktak llaktakunapika ñawpa raymi kawsayta sinchiyachimunkuna.

Tarpuyapa allpata allichina, kuski killapi. Kushikuyka kayashka

Kuya Raymi:

- Coyocorpi. Ashtawan wiñaykawsaymi kan, kay raymika warmimanmi kan Killamaman, Allpamaman shinallata Inti Taytaman. Warmi yayuchiypa raymimi. Challaykuna.

- Punta Corral ayllu llaktapi, Turi, San Agustínpa raymipaka tarpushkakunata shinallata wiwakunata kaman (tukuri karwa killapi manakashpaka kuski killa kallaripi). Chapushka raymi: kayka nisha nin ñawpa raymi shinallata folclórica: escaramuzakuna shinallata tushuykuna/ botija aparishka muyushpa purina; wakrakunata katina, aswa yawar shina.

- Jima, Sigsig llaktapi. Akllawarmi Rosarioman karachun mañankuna runakunaman, wiwakunaman shinallata tarpushkakunaman. Sara, mikunayuyukuna; aswa raymikuna challayta churankuna willkakna intipunchapi.

Hallmay pacha, Kapak Raymi, Navidad. Cañarikunaka Turipi tiyak wakapaman rinkunami, kunanka Señor de Belén shutirishkami kan. Chakra allpata apankuna/ manakashpaka wiwakunapa akchata shinashpaka chay machimanta allpata apamunkuna.

Llullu muru pukuy pallay, chakrana: Pawkar Raymi pawkar killapi, Carnavalwanmi paktan. Tayta Carnaval, charikyanamanta ñawpa rimay manakashpaka achkayachina shinallata wakchayaypish:

Yarcay, wakchayaymanta ñawpa rimay. Pawkar killa tukurikpi/ ayriwa killa kallariپی: **chagrana** (fanesca) Semana Santa punchakunapi. Ayriwa “waranka yaku”.

Hatun pallay pacha, raymi killapi, Inti Raymi, Corpus Christi católico: yupaychanami Inti taytata shinallata Allpamamatapish. Cañar-pika ayllullaktakuna tantarishpa rurana raymi: wawakuna, yuyakuna hatun yaya mamakuna, kari, warmikuna. **Saramamatami** wadupi apankuna Socarte llaktapi shinallata Suscal llaktapi.

Cujitampu llaktapika, sarapa raymi: kaykawanka ñawpa kawsayta sinchiyachinkapami kan tarpuykunata, pallaykuna, mikuykunata. Wasipika yanapashka ayllukunatami yupaychankuna kallariमanta pacha llamkanakushkamanta kaykunataka mikuywan: cuywan, mutiwan, chumalwan shinallata jura aswawan.

Pukuy pachamanta nishkakuna. Imapacha tamyamanta willakkuna

Tarpuyta shinallata tamyata ñawpachinkapa manakashpaka washayachinkapa. Kuyvivi nishka pawak wiwata rikunkuna kuski killapi shinallata wayru killapi, pay wakakta uyashpaka ña tarpuna pachami kan. Yana razuka tamyatami willan, yurak razuka mana. Shinallata Golondrina, pawak wiwaka sasi killapimi tamyata willan. Cañar-pika suksukmi wakan sasi killapi. Santa Isabel markapi, San Alfonso ayllullaktapika

añanku ñampi purishpa rikurin, manakashpaka waykumanta puyu wichayakpi; Shagllipika azulejokuna rikurikpi; puyuka wichayamunmi Girónmanta pacha Santa Ana runakunamanka willan.

Killamanta nishkakuna. Llullu killapi sarata tarpukpika tulluka ñañuyashkami wiñan shinallata yallimana pankawan. Llullu killallapita hallmakpika atupami tukun yana pulvillu kaspata ismuchin.

Shuktak nishkakuna. Allpata allichina pachapika karimi allpata ñutunchina kan shinallata warmika muyutami wachukunapi churan, ashtawan alli wiksayuk kashpa, chaypi allpaka pukukun.

Ñawi ña llukshimushka karpika allinllami chakra ukupi purina kan kay pachakunapika allpaka wiksakuymi kan. Tarpuy pachapi, hallmaypi shinallata pallaypi kacharita mañananami kan Allpamaman sumakchaymanta. Chaymantami karana kan shinallata upyachina maykan runakunaman shina mana chashna rurakpika allpa tulluyashpa mana pukunchinka. Aknanayta churanami chawpi papata, mutita shinallata aswata. Chakra chawpipika shinallata manyakunapika churanami kan takapuchishpa cuy manakashpaka atallpa tullukunata.

X. MIKUNAKUNA SHINALLATA UPYAYKUNA. IMAYHUMA WANKURIY KAWSAY SHINALLATA AKNANAY

Inkakunapak pachapika saraka willkami karka. Mikunkapa shinallata upyankapa. Tayta intiman shinallata Pachamaman karanami karka, aknananaypi challay raymikunapi churashpa. Kunan punchakunapipish challaykunata churashpa katinkunami kay ayllullaktakunapi shina: Gualalcaypi, Valle llaktapi, Cuenca markapi; Coyocorpipi, Quilloac Cañarpi intishayakllipyay kuski killapi manarak tarpushpa shinallata pallay pachapi.

Hatun apunchikamak raymikunapika kunariykunami willakayrunakunaman sarata tarpuy pallay pachakunapi, kaymi kan punta mikuy ayllu llaktakunapika shinallata mishuyashka llaktakunapi, mallaktapi, hatun llaktapi.

Tawka layata allichishpa shinallata mikuna: yanushpa, kusashpa, kamchashpa, hillipi, pillushpa, apishpa; sapallata manakashpaka shuk mikuykunawan tinkinakuchishpa; upyaypi; aswa, roseropi, champúspi ninkuna.

Yanushka: *motepi* < **muti k.**, sapalla manakashpaka kachiwan mikuy. Arishka mankapi yantawan yanushkami sumaymana ashnay shinallata mishki malli kan kununllata mikukpi; chukllupi, parukpi, carawan manakashpaka lluchushka. *Ayllullaktapi kawsak runamanka mana tiyanchu mikuy muti illaklla*. Tinkinakunkapami kan mana miski mallillatachu kun ashtawanpish shinchiyachin punchanta allpa llamkaypi “mana utka shaykunkapa” shinallata mishu llaktapi wasi ruraypi, tukuyman kancha ruraykunapi llamkankapa suktakunapipish, ukayushpa apashkalla manakashpaka rantishkalla ashallami kan “*Chushakllata mikukpika mana charin*”, “*mana wiksapi tiyarin*”. Muti, tawka laya kashkakuna shinallata tinkichishpa allichishpa mikuna kaykunawanka shuktak laya mikuykunatami llukchinchichi:

Motecasado, Muti, castilla shimi casadowan chapushka. Kayka kanmi muti lluchushka hilli purutuwan shinallata kusashpa rurashka llallawan, ajowan, kachiwan, cominowan shinallata tullpushka wiranwan maykan kutika tantachinchimi aychawan manakashpaka kuchi chakiwan. Runa ayllullaktapa sinchi mikuymi kan, allpa llamkaypi mana utka saykunkapak.

Imamanta casado kashka, ishkay murukunamanta tinkirishka kan: saraka proteinapi wakchami: 10.2% purutuka kuti 28.0%; saraka hidratos de carbono charin: 81.1% shinallata 4.7% wira; shinallata purutuka 34.1% shinallata wira 1.3%, taripashpa yachak Plutarco Naranjo niska shina “sawarishka mikuykuna” kay hillika tukyupa riksishkami kan shinallata alli mikuy.

Kawkamuti, kawka k., chawpikaman yanushka. **Kawkamuti** kichwa shimipi. Pukushka sara ishkushka kaytaka mikunami carawan chawpikaman yanushkata. Shuk willaypika ninmi ruku musukuna mana sawarishkakuna.

Motechoclo, castilla shimipi chapushka *choclo* shinallata mote. **Chukllumuti** kichwa shimipi. Kaytaka yanushpa mikunallami kurundawan manakashpaka ishkushpa, kusashpa: payllata manakashpaka llullu habaswan, hillipipish shuktak mikuypipish kachiwan.

Moteparug, castilla shimipi chapushka: **paruk, k.**, mutimanta shamun. **Parukmuti**, kichwa shimipi. Pallashka sara pukumushka mana yalli pukushka mana yalli llullu. Yanushkaka chukllu mishkilla mallimi kan shinallata ña ñutunlla sinchiyashpa kaspayamushka.

Motepatashka, patashkamuti kichwa shimimanta. **Patashka patanamanta** shamushka shimi: chururinakunkaman yanushka, alli yanushka kashkamanta sisa shina paskarin.

Motepata, mutipatashka pata chinkarishka shimi **patashka**.

Ñukanchik kaypika carnavalpi mikuna hilli, kaytaka rurarinmi kaykunawan: tocinowan, longanizawan, cuchicarawan, chapushka shimi kara, k. pellejo, cáscara shinallata cuchi, cerdo kaytaka chapushpa kusashpa mishkichishka llallawan, ajowan, kachiwan, shinallata puntayashpa tantachishka muti lluchushka, shinallata chapunami ashalla avenata manashpaka arrozta wirata anchuchinkapa.

Motepillo < pillushka-muti kichwa shimipi. **Pillu** chinkarishka shimi **pillushka** castilla shimipi ‘envuelto’, yallishka pacha **pilluna** ‘envolver’. Kayka karanti muti mana kashpaka lluchushka shinallata wirawan kawishka, lulunwan, kachiwan, makinchuyakwan shinallata llallawan. Alli shamushkami kan shuk mutipillushka sacha yakuwan manakashpaka paku yakuwan chinchipi tanta ranti, tutamanta puncha llamkayta sinchiyachichun.

Motesucio, kichwa shimimanta chakrushka mote shinallata castilla shimimanta sucio lluchushka, muti kayka mapawirawan chapushka < **mapa** ‘sucio, negro’ y **wira** ‘grasa, manteca: kuchi wira puchushkata chapushka.

Kaytaka rurarinmi llallawan, ajowan, kachiwan. Kay chapushka shimika castillami kan: shuti ashtawan shutilliwan, kallari shimi shina, kichwa shimipi kashpaka mapamuti kanmanmi, kaywanka wi-llakunmi pampapi urmashpa mapayashkata.

Kachiwan pillushkakuna:

Cuchichaqui, Kichwa chapushka shimi castilla shimimanta shamun coche shinallata chaqui< **chaki** ‘pie’; ‘nisha ninmi kuchi chaki’. Shinallata kuchi shamunmi cochimanta cochino rimaymantapish. Kay

rimaymanta ashtawan yachasha nishpaka kayta rikuy “Nuestra Habla Regional. El Quichua y el español en las Palabras Compuestas” (2010: 58)

Cuchichaqui, Tamalillopak tawka laya kayka rurarinmi killu zhima sara kutawan, kachiwan, tullpu wirawan, makinchuyakwan kayka chawpipimi rin makiwan ñitikipika wawapa chaki layami tukun. Chaypa kipaka wikundu pankawanmi pilluna (*Guzmania epífeta*).

Chivil (chigüil / chivil / chihüillo) **cuchichaqui** layallatami riksin-chimi shuktak laya rimaykunapi chivil shimiwan kaytaka. Luis Cordero **chihuilla** nishpami kayan. Wawa kurpa, nishka shina, wikundu pankapimi pilluna canutillo layatapi.

Chachi, mana riksisshka shimi. Luis Corderopak killka kamupi mana tiyanchu shinallata kushipata Paris, manallatak Léxico de Vulgarismos Azuayospi. Tawka laya pillushkakuna katuy rantiy punchapi tiyan kay markakunapi Pautepi, Gualaceopi, Santa Isabelpi, shinallata Cuenca mishu llaktapi. Kayka killu muruchu sara kutawan rurarinmi. Kurpataka mishkichina kuchi wirawan, kachiwan makinchuywan, tullpu wirawan kaytaka pillunami achira pankawan yanunami kan samayyakupi shuktak pillushkakuna shina.

Tamal. Nahuamanta kallari shimi: *tamalli* (Diccionario de la Real Academia de la Lengua. Empanadaman rikcha sara kutamanta kurpa achira pankapi pillushka manakashpaka sara pankallowanta. Kurpa chawpipika: tantachishpa kusashka llallawan, ajowan, kachiwan, tullpu wirawan, shinashpaka churanami kuchi aycha pakita manakashpaka atallpa aychata, llullu wisya shinallata rakacha lulun chiktashka, tukuy chaytami samayyaku hatun mankapi yanuna chay shutika kanmi tamalera kanmi.

Mishkimanta pillushkakuna:

Chumal, Cañari kallari shimi mashkashpa taripak Alfonso Cordero Palacios. Luis Cordero willanmi *chugmal nishpa*. Kay tamalilloka rurashkami kan llullu chukllu kutashkawan shinallata kurpashkaka kusashkami kan kaykunawan: tullpu wirawan, mishkiwan shinallata pitilla kachiwan, aníswan, tiyarpika ashalla makinchuwanship.

Chakrana pachakunapi manakashpaka llullu murukunata pallay rurarinmi chaypimi chumalada nishkaka mana illan, chapurishka shimi chumal shinallata castilla shimiku –*ada*, kayka nisha ninmi *chumales* hatun mankapi yanushka ayllukunaman, mashikunaman karankapa yapuyupi, tarpuyupi hallmaypi yanapashkamanta.

Quimbolito, mana riksishka shimi. “Tamalman rikcha achira pankapi pillushka, chapushka sarakutawan, mishkiwan, wirawan, lulunwan, pasaswan shinallata aníswan” (Cordero Palacios, Alfonso (1957).

Timpulo, kallari shimi mana riksishka kan shinallata maypi mana killkashka tiyakun kichwa shimi kamupi shinallata Lengua Española kamupi mana tiyanchu. Killu muruchu sara kutawan mana kashpa zhima sarawan rurarinmi panelawan mishkichishpa kaspera chakishka pukunwan pilluna kan shinallata churarinmi, makinchuta wallpay triangular shinami llukshin.

Saramanta ashtawan mikuna, mishkichishka mana kashpaka paktachiykuna

Camchamote < kamchamuti k.; kamchashka manakashpaka **kamcha**. **Kallanapi** kamchana. Kay kamchaka mana illanchu fritadawan, karawan manakashpaka kuchi morcillapi shinallata encebolladopi tantachishka uchuwan, chifleswan shinallata shuk yakuwaksiwan mana kashpaka cebadawan rurashka yakuwan. Kichwa-rimakkunaka ‘kamchashimitaka’ shimisapa runakunata ninkunami.

Ganguil < kankil, s.k. Tawka laya saramantami kan kamchakpika tukyanmi. Wawakuna yuyakkuna apanata ushankuna kukayushpa purinkapak rishpa, mashikunawan ñanta rishpa; shuyukuyukman rishpa mana kashpaka wasipi kashpa yawirkarikuyta rikunkankapa tiyarishpa ashtawampish.

Chuspa, s.k. Tawka laya rimaypimi riksinchik shina: [*shushpas, lluspas, chuspas*]. Sara kutamanta rumpa kurpashkami kan, chaypa kipaka tantachishpa kusana llallawan, ajowan, kachiwan, tullpu wirawan. Chay ukupika churanami makinchuta maykan kutikunaka

wakra aychata. Chay rurashka hillipi tantachishkami kan, kusashkaku-naka shukpi rurashkami kan. Mikuy chayllata kakpipish churankuna-mi mutiwan manakashpaka kamchawan.

Kukayu, s.k. Allpapi llamkak runa mikunata apan chawpi punchapi mikunkapa, llamkana pampaka wasimanta achka karupi kashkaman-ta. Manakashpaka purinkapa rinaman mutika shinchi mikuy kanmi, tantachishkami kan papawan, mutiwan maykan kutika aychawan. Alli-chishka shimi coca < **kuka, s.k.** kichwa shimiku –**yuk** ‘charik’, ‘paypak charishka’.

Machica < mashka, s.k. Kayka sara kutamanta manakashpaka cebada kutamanta kanata ushanmi. Ishkaykunapimi chapukunata ru-ranalla < **chapu, s.k.**, kayka kutakunata mishki sacha yakuwan kanmi, paku yakuwan, kampikuta yakuwan chapuna. Chaputapish ninkuna-mi shuktak rimaypika tawka laya imakunapish chayllapi tantachishka kakpi. Shinallatak shimi rimaykuna chayllapita tantachishka kashka-manta shuktak rimayta yachakukushpa manarak alli yachashkamanta.

Tanda < tanta, s.k., sara kurpawan mana kashpaka cebadawan, yakuwan rurarin, kachiwan mana kashpaka mishkiwan, wirawan ma-kinchuwan, mana makinchuwanpish, aniswan.

Tortillakuna. Tiyanni chukllumanta, sara kutamanta, trigu kutamantapish.

Chukllu kutashkawan turtilla maki kutanapimi kutana mana kashpaka ñawpa pachakuna shina rumipi kunan punchakunapika rurashpami katinkuna ayllullaktakunapika. Kallarinkapaka allichinami kan kusashpa llallata, ajota, kachita, tullpu wirata ashallalla mishkita kaytantachishpa kusashkaka kurpa chawpipimi rin shinashpaka uchilla muyushka tantatami rurana ashalla ninapi kurpashpa turu kallanapi.

Yurak saramanta turtilla. Shuk wisina purupimi churana sara kurpata alliyachishpa makinchuwan, tullpu wirawan, kununlla yakuwan shinallata kachiwan. Kurpataka tanta ñitishka rikchatami rurana, kichwapika llapishkami kayarin. Chukllu turtilla shinalla-tami turu kallanapi churana killimsa hapichishka ashallalla ninapi kusankapa. Ashalla ashallatami tikrashpa rina kan pakta pakta kusarichun.

Kashata ninkapaka saraka tukuy tiyashka mikunakunawanmi tantachishka kashka, allpata llamkashpa kawsak ayllullaktakunapi Cañar markapi shinallata Azuay markapipish. Shinallata mishu-yashkakunapa wasipipish mana illan. Chaymantami kay markapi kawsakkunataka shuk marka runakunaka ninkunami “*Cuencanuka muti mukukmi*” chaywan ñukanchik pi kashkata rikunkuna shuktak ni-shkakunaka kaykunami kan shina “*Mutika wakchakunapak tantami kan*”, “*Tukuy puncha Tayta Dios kushka tanta*”.

Upyaykuna

Chicha, [*asua, azua, asuha*] < **aswa** Mamallakta Ecuador kichwa shimipi llakta rimay Quechua-aymarapi: *acja, acca*. Joan Corominas Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana kamupi , Zárate (1555) y Acosta (1590) ninmi kay shimika antillapi kallarithkata, shinallata Oviedomi nin kay shimika Panamá mamallakta Cuna runakunamanta shamushkata. Kay katipimi rikushun “(...) Abya yalapi mutsushka machachinkapak upyana shinallata kayka rurarinmi sarata shinallata shutak murukunata shinallata mishki murukunata mishki yakupi pukuchishpa” (1974, Vol. II) kallari willak Diccionario de la Lengua Española kamu kaymantami kallarik laya rikurin.

Killkakamayuk José de Acosta, Historia Natural shinallata Moral de Indias (1954) shinallata kushipata Bernabé Cobo Historia del Nuevo Mundo kamupika tawka laya ruranatami ninkuna: sarata wiñankaman yakupi churashpa chaypa kipa yanuna “sinchi” llukshinkaman shinallata Perú mamallaktapika **sora** shutiwanmi kayankuna kayka sinchitami machachin. Shuktak layapika kashtushpami rurana chaypa washaka yanuna. “shuktak chuyanlla kamchashka sarawan” runakuna mutsushka sara kamcha “llampuchisha” shinallata shuk llaktamanta mishukuna.

Aswaka saramantami kan, chaymantami Antikunapaka willka upyana karka, kunan pachakunapish sinchitami allpa llamkak runakunaka mutsunkuna tukuy tawka laya kawsay pachakunapi shina: ayllu tantanakuypi shinallatak wankuriy kawsaypi, allpa llamkaypi, ayllu-llaktayukpi, achikyaykunata kallarinapak manakashpaka tarpuy pukuy pacha raymikunata sinchiyachinkapak shinallata ayllullaktapi

tiyak hatun raymikunata rurankapak shina: pawkar raymi shinallata apunchikamakpa raymikuna.

Waldemar Espinoza Soriano ninmi kay upyanapa shutikunataka inkakuna imashina kayashkata shinallata imashina rurakkashkata: "(...) asua, upi, acna, yamor tocto, tawka rimaypika kayanchimi aswa nishpa (...) shinallata imashina ruranata ("Los Incas Economía, Sociedad y Estado" (1997: 149 - 151)). Imashina ruranamanta kallariپی Garcilaso de la Vega tarinchik nishkata (1973: Tomo III: 100).

Alonso Peña Montenegro, Quitupak kushipata, Runakunapak kushipatapak Itinerariopi, kamu IV, págs. 438 - 439 willakun tawka laya aswa ruranakunata.

Kunan punchakunapika tawka laya aswa ruranakunaka ñawpa puncha shinallatami mana chinkarishkachu. Sigi marka Jima ayllullaktamanta Rosa Elvira Yari kashnami nishpa willan: "Almud muruchu sarata pichka punchakamami sakina hura wiñankaman, chaypa kipaka achira panka hawapimi shikwashpa churana shuktak urku pankakunapish kanata ushanmi, chaypimi sakina kan sara wiñankaman. Shinashpa chakichina kan. Chaypa kipa kamchana chawpi almudta killunlla aswa llukshichun, shinallata chawapitaka kutanami kan. Chaypa kipaka yakupi churanallatami kan shinashpa yanuna kimsa chusku sayllakunata ashalla mishki chankakawan tukuy pacha kuyuchiranami kan. Shinashpaka shushunami chaypa washa turu tinajapi mana kashpaka hatun purupi churana".

Willashkaka rikchami kan Cañar marka Quilloac ayllullaktamanta María Pichasaca Guamán kashnami nin. Turumanta puñu manakashpaka tinajakutaka *pukuchidoras* nishpami kayankuna **pukuchinamanta** shamun, kay shimika chapushka shimimi kan castilla shimikuwan **-dora/s**

Sapan kushkakunaka, sapan ayllukunami yachankuna kikin aswata imashina ruranata, kaykunataka wawakunaman yachachishpa sakishkakuna. Shina sarataka kallanapi kamchana kashka, samarina punchakuna, ñawpa wallukuna samachina kuska, chankakawan mashna mishkichina kashkata, ashtawanpish.

Ñawpa pachakunapika aswata upyakuna karka kunanpish upyashpami katinchi kushikuy punchakunapi. Hayak yakuta karankunami ayllu ukunapi shinallata ayllullaktayukpi, shinapish aswaka willka shinallata aylluman karankapami kashka. Shuktak nishkapika hayak yakuka machachinkapallami kan, aswaka shinchiyaytami kun allpa llamkaypi purinkapa. Chaymantami aswa shinallata antikpak runaka chikan kawsayta mana chaskinata yuyashpa kawsan. Martin Caguana ayllullakta pushakka kay mutsuy upyaymanta rikuchinmi: *“Aswa raymikunapi upyanchik, shuk kutikunaka minkakunapi, wasikunapi upyanchik. Tukuykuna aswata upyanchik: Kari, warmi, tayta, mama, wawakunapish”*.

Yurak sara kutamanta api. Yakupimi nuyuchina kan timpuchina kan aniswan, canelawan, clavo de olorwan, ña llukchina kashpaka tiyakpika ñuñutami churana.

Maywa api kaytaka kunkunami sasi killa ishikay punchapi, ayakunapak punchapi, kichwa shimipi: *aya api*, wawa tantawan. Kaytaka sara kutawan rurarinmi kay tullpukunami kanata usan: yana, maywa, mishki murukuna shinallata especiaskuna, kaykunaka yanurinmi wisina purukunapi. Kutataka razu yakupimi nuyuchina, chaypa washaka mishki muru shinallata especias timpushka yakuwan chapuna, shinashpa kuyuchina shankuyankaman tukuy chaypika chamkakata churana.

Champús. Rurana murukunaka maywa apipa layallatami kan. Shinapish shuktak layami tukun kayka lluchushka tukuy mutiwan rurarinmi.

Rosero. Yurak sarawanmi rurarin ishikay punchata yakupi sakina kan; chaypa kipaka chakichina sara murumanta shunkukunata llukchina kan; ñañuman tikran shinashpaka timpuchinami kan canelawan, ishpinguwan, mishki muru pakikunawan shinallata mishkinlla sachakunawan. Tukuy kayta ashalla ninata hapichishpa kuyuchirana sankuyankaman.

XI. SHUKTAK KIKIN RURAYKUNA, MUTSURIYKUNA SHINALLATA SARAMANTA RURAYKUNA

Ayllullaktakunapika sara yuraka tukuymi mutsurin: kaspá, tullu, pankakuna, sapikuna. Ima mana yankachu kan, tukuytami puncha kawsaypika mutsunchi. Murukunataka tawka layapimi allichinchi: yanushka, kamchashka, kusashka, kutashka; mikunapi shinallata upyanapi. Chukllu akchata, kurundata, sapikunata hampipa. Tulluwan shinallata llullu panka (llaka) shinallata chakishka pankata wiwakunaman karankapak. Sara kurpataka pillushkakunata shinallata tantatamanta chikanpika ushankunami rikchakunata rurankapak hampikkamak kapukamaypi.

Curunda < kurunta, s.k. ‘tuza, raquis’ Kupa chakishkakunataka chawrapami mutsurinchiy ninata hapichinkapa shinallata mikunata yanunkapa yanta mana tiyakpi. Shinallata shuktak rikchakunata allichinkapa watapi maykan pachapi.

Chanca < chanka, s.k. “Chawpikaman pakishka mana kashpaka kutashka” (Cordero, Luis, 1992). Ayllullaktapika shinallata mishuyashka llaktapika chankataka sara rakullata kutashkata rumipi kayankunami manakashpaka maki kutanapi. Sara chankawanka ruranata ushakanami hillita kuchi aychawan, ashtawan ñañuta kutashkaka allkuman, kuchiman, kincha ukupi tiyak wiwakunaman shinallata kuykunaman karankapak.

Chanca < chankana, v. k. ‘pakina, sarata rakullallata kutana’. Kay imachikmantami quichuismo llukshin chancar unanchashkami kan kayta ninkapa wakllichinkapak, makankapa shinallata machakankapa: “*Ukucha shinami kantaka chankasha*” kay unanchawan kunkakarashpa maykanta pampapi waktana; shinallata kay unanchawan chankay, ñutunchina: “*Ayayau. Ñami rukata chankari caraju*”.

Chuchuca < chuchuka, s. k. Ñutunlla killu sara yakupi churashka pizhuyashka tukun intipi chakichikpi, chaypa kipaka kamchanata ushanchikmi shinallata rakuta pakinchi. Mazamorrata kachiwan manakashpaka mishkiwan ruranata ushanchik, chuklluwan chaypak kipa yakuta kapishpa, intipi chakichina. Kusashka washaka chushakyachina chukllu-ta papa mondadawan, kachiwan, makinchuywan, ajowan. Sara chankashkata ruranata usharinmi shuk mazamorrata kachiwan allkukunaman.

Migllar, chapushka shimi kichwawan castilla shimiwan **mikllana v. k.** sapimantami llukshin castilla shimiku –**ar** imachiknallamanta. Pitikuy ishkushka sarata apana mana kashpaka kaspata chankallipi, punchupi, anakupi mana kashpaka ukunchipi tantachishkami kan ñawpaman. Allpapi llamkashpa kawsak runa- warmikunamanka ukunchi hunda murukunata apana shinallata shuktak laya murukunata apanaka medidami kan.

Pambamesa < pampamesa. Chapushpa allichishka shutikkuna: kichwa-castilla, tikrashpa churashkami kan kichwa rimayta: mesa shinallata **pampa** ‘suelo, llano, planicie’, tukuy shimi unanchaka casti-llapika kaytami nikun ‘mesa de suelo, mesa de potrero’.

Pambamesa tantanakushpa mikunakunata ninkunami, kaykunata pampapi mantakunata tindishpa churankuna, chay muyuntipimi runakunaka tiyarinkuna. Manta hawapi lluchushka muti tazha tallinkuna, mana kashpaka karawan muti yanushkata, chuklluta, papata, makinchuyta, llullu habasta, ullukuta, ukata, mashwata, chivilta, chumalata, paki wakra aychakunata, atallpa chankatapish ashtawanpish., “*paykuna imashimami munashkata*”

Tantanakushka ninchikmi mikuypika kayashka tukuy kuchulla ayllukuna shinallatak ayllullaktakunami tantarinkuna, llamkaypak kayashkakunapish manakashpaka minka tantanakuypa yanapakku- napish kayashkakuna paykunaka ayllupi tukuyymi kukakuyta apashpa churankuna.

XII. UNKUYKUNA, LANCHAKUNA SHINALLATA YURATA LLAKICHIKKUNA.

Atupa, s. k. “Kaspa mana alli pukushka mana kashpaka chukllu wakllirishka hungumanta” (Cordero, Luis, 1992), kaspapimi ismushpa rin yana ñututa allpayashpa mana kashpaka yana kuta tukun shinallata kay hunguka tukuy charkatami llakichinata ushan. Ayllullaktapika shukta rimaypika kayankunami mana alli rimaypi yuyakkunata kay unanchakunawan ‘*rukuyashkakunata*’.

Biñan. Rimayka sapan kuskakunapi rikuchin: [biña, biño, biñan, biñagüi, biñau]. Kay tawka layaka **wiñawi, s. k.**, llukshinmi; [biñawi, biñahui] rimarinmi, castilla shimipi ‘retoño’ maypimi/w/ tukun [b] kichwa diptungupi shinallata mañashka castilla shimipipish.

Wiñawi wiñanamanta, v. k. shamunmi, [biñana, -iñana] ‘mallkiyay, wiñana’. Biñanka shuk kuru rikurinmi kukullu manakashpaka ñawi ña rikurimukpi panchi manakaspaka pawkar killapi. Kuruka rikurimi chukllu ña buchitapi kakpi kayka kanmi akcha ña llukshimukpi yura ña kuytsa kakpi.

Gorgojo, polilla. Killka unancha rikuchi kamu Real Academia de la Lengua kallarishpa latínpi *gurgulium / onis* apamunmi killkashpa ninmi “Uchilla coleóptero kurumi kan payka muyukunatami mikushpa kawsan (...). Kay kurumi yallitak sarata llakichin kaspakunata ismichishpa; kay kurumanta kishpichinkapaka wayunkata rurashpami kaspakunataka watana kan, shinallata kaspakunata pampapi churana kan manakashpaka iskushpa altillukunapi altamiso sachawan muyundita harkashpa (**markus**, en k.). Shuktak llakichik wiwakunaka kaykunami kan: chiruti pawkar killapi, chugukuna aymuray killapi), allkukuna, ukuchakuna, yunkakunapika añankukuna.

XIII. HAMPIK SHINALLATA SARAKA UKKUTA SINCHIYACHINKAPAK, PUKLLAYKUNAPA. ALLPA LLAMKAPAK RANTINPAY.

- Inca Garcilaso de la Vega shuktak llaktamanta shamushka mishukuna parlashkata ninmi “tarishkakunami saraka wiksata charik kashka kawapi, shuk allikunata charishkata allimi kan purutu shunku mana alli kakpi, ijada mana alli kakpi, rumikunapak, ishpa yaku tantarishkakapi, ishpa purushinallata caño nanaypa” (Tomo I, 1973: 125).

- Kushipata Bernabé Cobo tikunakunmi Garcilaso de la Vegawan sara yura hampikunata charishkamanta aswamanta rimashpa.

- Kunan punchakunapika Ruth Moya ninmi sara yuraka chiri unkuykunata hampinkapami kan, kunuk sacha kashkamanta. Kamchashpa, kusashpa, yakururashpa mikunata ushankunami (1987: 25).

- Plutarco Naranjo ninmi chukllu akcha alli kashkata ayaynipa shinallata gota nishka unkuypa (Sara LLakta, 2009: 108). Shinallata ninmi sara mana yalli wira, proteinata charishkata calciotaka achkatami charin, shinallata mana alli kashkatapish rikuchinmi mama kiruta, kirukunata ismuchinkami (*ibidem*: 187).

- Hernán Loyola: “Kurunta kushaskaka yawar kacharirishkatami harkan; sara aswaka ayaynitami hayakinmanta shitachin” (Sara LLakta, 2009: 151).

- Mercedes Chuma, Cañar hampik warmi: saraka ashallayachinmi ankuta ñitichishpa shinallata “insuficiencia cardíaca” shinallata renalta.

Chakishka chankashka saraka wiksa rawrayta chiriyachin. Aswaka wiksamanta unkushkakunapami alli shina: kicha unkuypa, kuynaypa rikushpalla upyakpika mikushkakunatami pakta pakta ruran.

Karanti mutika achka alli mikuymi kan lluchuska mutita atishpa chunchullikunatami pichan paypa kaytuwan.

Alli mikuyta yachakkunaka ninkunami saraka charinmi achka vitaminas B1 shinallata B2 kaykunami “sistema nervioso” yanapankuna, harkankuna. Chaymantami ayllullaktakunapika sara api manakashpaka machka apita upyankuna puñuyta charinkapa. Shinapish mana yallimana mikuna kanchu supichishkamanta.

XIV. SARAMANTA SUMAKRIMAYACHAY (Hayllikuna, katikniykuna, imashi imashikuna, takikuna, nishkakuna, rimashkakuna, hampirinakuna).

Saraka ñukanchikpak willka yura kanmi shinallatak punchanta kawsaypa ñawpa pachamantami rikuchishpa shamushkakuna rumipi, allpa ruraykunapi kay ñawpa llaktakunapi Valdiviapi, Jama Coaquepi shina, wiñay kawsayka kunan punchakunapish yuyayta kushkami sumakruray shuyukuna shinallata sumarimayachayta yuyarishpa churachunkuna suyukunapi shinallata mama llakta ukupi. Shina shuyupi shinallata llamkallakamapi kay shutikunami kan:

Oswaldo Guayasamín, Eduardo Kingman, Víctor Mideros, Endarapa rikcha rurashka llamakllakama Sangolquípi, Pichinchapi, kawsayta shuyuk Emilio Lozano “Sarata pallashpa”, “Botijapak raymi”. Cañar mishu llaktapi tiyak shina tawka rikcha shayakunkuna allpapi llamkak runa yapuyta urmuschishpa apakuk. Shinallata yuntawan yapukwan Santa Isabel kitiman yaykuna Ramalpi Azuay markapi. Sumak rimayachaymanta nishpaka sarataka ñawpa **rimaykunapi** rikunchikmi, yaku allpapachapi hundamukpika Cañari runakuna, urku Amugaman wischayashpa kishpirishkakuna chaypimi ishkay wawkintimanka ishkay wakamayakuna karashkakuna mikunata shinallata upyanata murukunamanta rurashkata.

- **Mamahuacamanta** shinallata **urkuyayamanta** ñawpa rimaypika urkukunapa, kuchakunapa, harkachikuna chayukyankapak ñawpa rimaykuna, Cañarpika Charonmi **urkuyayaka** wawakunata shuwan manashpaka rantinapak kuri kaspakunamanta kari kakkpika ishkay wawa, warmi kakkpika shuk chaskin.

- **Comarcana hayllikuna** kaykunami: Remigio Crespo Toral imalaya kashkata willachinmi prosa poéticawan sara wiñanamanta shinallata ishkay niki killkapika willanmi tipinamanta shinallata misha pukllaymanta. Mary Coryle “Saraman Haylliwan”; Manuel Moreno Mora, César Dávila Andrade “Boletín y Elegía de las Mitas” runapaka llaki kawsaypi kakkpish, kipaka “El Habitante”, “Catedral Salvaje” saraka totem ninmi yallichinmi; Efraín Jara “Poema del Regreso”, Rubén Astudillo “Responso por tu tierra irremediable”, ashtawanpish.

- **Runa katikninakunapika** quiteño Jorge Icazami kayta rurarka, shinapish pay killkaska **Huasipungu** kamu runakunaka mamallaktata yallichikami: runapa wiñaykawsayka achka llakichishkami kashka ñawpa amukunamanta: hazhindyukmanta, kitilli apukkunamanta, kushipatakunamanta shinapish runakunaka sinchikayta hapishkaku-nami allpawan kimirinakushpa sara chakrawan wañuy punchakaman. Chaypimi chukllata shayachin, murukunata tarpun, wiwakunata wiñachinkuna” (1993: 11).

Kunan puncha comarka katikninakunapika Jorge Dávila Vázquez: “El Sueño y la Lluvia”, kawsayrikchapika saramanta willanmi kawsaypachak kashkamanta. “De grano en grano” Lizet Lantigua

González; Leonor Bravo “Amaneció temprano ese día” wawakunaman killkarkakuna, etc.

Tonadakuna

Antipak allpapi sara wiñaykawsayta charikpika kawsayka tushushpami katinka. Chashnami killkashpa shamushkakuna, takishpa, tushushpa llaktapi tiyak tukuy trovadorkuna. Rimaytakita, tunadakunata allichishpa saraman nishpa, aswaman shinallata upyakkunaman manakashpaka *machayman* kawsayta toreashpa katinkapa.

Shinami “Hualca de collares”: “Ay ñuca kancha pambapi / ñuka aswata katukunkuna.....”, mana kashpaka Sanjuanito aswa hampi llakikunapami kan: “Pilchi aswata apamuy / chay alli machachikta/ ñuka llakikunata kunkarisha nini / huramanta aswallawan.

Shinallata mana kunkarinchichu Darío Guevarapa rimaytakita: “Sinchichuchakita allichinkapaka/ chusku imakunatami yachana kanki/ aswa, uchu, alli fritada/shinallata shuk alli china siririshkata”; manakashpaka Guaranda carnavalpa killka: “Aswatami nini, aswatami nini/ tragutaka mana;/ kuytsata nini/ payata mana”.

Remigio Crespo Toral, Rafael Carpio Abadpa takiwan: “Tierra de los bellos ríos / madre tierra en que nací / Recubierta de frutales, / tierra santa del maíz”. Benítez - Valencia, Miño Naranjo pacha kawsaypak llakikunata allpa llamkaykunapi ima laya kashkata takinkunami: “Ñuka saratami intiman llukchirkani/ mana tamyana yuyashpa / tamyahapirkami/ kanchapi tukuy sarawan”.

Nishkakuna:

“Ama imata ninkichu, tukuy aswawanmi kan”., “Mikuna muti illakka mana mikunachu kan”., “Mutita yallik cuencanumi kan”. “Mana mutita mikushka kanki”., “Muti mikunami illakun”. “Ote ote ote kay equipomanka mutimi illan”., “Amarak richu, mutillatapish mikushpa

rinki”. “Ushuman kalchata karay” pi mana chaskin maykanman oportunidad kushkata: wawamanka yachay, mana paktachikman llamkay. Transito Amaguañapa kichwapi riksishka rimay kaypimi nin runa ayllullata, llakta tantachinamanta: “*Tantanachiy shuk kaspá shina kan: muruta rikpika wachuta rin; wachuta rikpika tukuy kaspata tukuchin*” castilla shimipi ninmi: La unidad es como una mazorca de maíz: al sacar un maíz se va la fila, si se va la fila se acaba toda la mazorca.

Allichinkapak tiyanmi shina *saramullu* pukllak wawakunata ninkapa; *sarapanga* sumak kuytsakunata ninkapa; llakta shutita willankapa shina **Sarayunga**, ‘caliente del maíz’ Pucara markapi llakta kiti kuchullapi sakirin, **Zaruma**: ‘cabeza del maíz’ kay kitipillapitami sakirin; Saraloma Nabónpi shinallata Shagllipi, ashtawanpish.

Kay rimaysumakrimariy seccionta tukuchinkapa kay nishkaka hiperbolicomi rikurin: Azuayukunaka Cañariincakunapak wawa wawakunami kanchik sarapa churikunami kanchik. Ñukanchipak ñawpa yayakunapa kawsayka sarapimi muyushka karka, kunan punchakunapipish muyushpami katin ñukanchik kawsaypi, ñukanchik pamba rikunapi, yachankunami ñukanchikpa takishka rimayta, ñukanchik kikinyarita, ñukanchik wiñaykawsayta, ñukanchik kawasayta. Imashinami nin Martín Cahuana kichwa llaktapi nishka shina: “*Saramama ñukanchikman wiñaypak tukuyta kushka*” Mama maíz siempre nos ha dado todo.

XV. PUKUCHISHKA SHINALLATA SARATA KATUNA

En el Boletín N° 232 del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias INIAP 153 (Agosto, 1992), killkanmi: Azuaypi shinallata Cañarpika saraka runakunapa punchanta punta mukuymi kashka, shinashpami kay markakunapika 46.390 has. tarpunkuna, kay rendimientoowan 0.6 tm/ha (INEC 1990) ashalla pukuytaka rikuchin wakcha allpakunata, wakllirishka muyukunata, ashalla fertilizante kunata churakpi. (Loja markamanta Pindo llaktami ashtawan yalli sarata pukuchin mama llakta ukupika).

Mamallakta ukupi shinallata hatun mamallaktakunapi kunan punchakunapi tukuy laya mikunakunami rurarin,

kapukamakpi, hampikuna, ornamentalkuna ashtawanpish. (4.000 aproximadamente).

Shinapish suyu ukupi sara tarpuy pukuchika ashallayashpami katin. Shina kashpapi Republicana punchamanta pacha saraka kunan punchakunapipish llamkarishpami katin, katunkapak, ayllu-llakta ukukunapi mikunkapalla tawka laya kawsak runakunapa wakchapak shinallata chayukpak: uchilla pukuchikkunapa shinallata hatun pukuchikkunapapish, murukunata hatun uchilla katuy rantiypa, aparirykanchakunapa, ñawpa pachamanta “aparikkuna” shinallata katuna rantina pambapi mutita tiyarishpa katukkuna ayllullaktapi shinallata mishu llaktapi.

Cuenca mishu llaktapi tiyak ñawpak yachak wasikunapi katunkuna: Herreríaspi, San Roquepi, Vecinopi, ashtawanpish., katunkunami shañupaywasipi shinallata upyaywasikunapi “chayuk kari-warmikunaman” shinallata chikan runakunamanpish Raymi Pambapika katunkunami muruchuta, tintuta, kampikutata, manakashpaka mishki yakuta chumalawan, kimpuluwan, tamaleswan, empanadawan, chukllu turtillawan shinallata sara kutawan.

TUKUCHINKAPAK

Kutichimana kanchik ñawpa pacha kawsayta, yuyayta, kamayta **Pachamamamanta** yuyarishpa, sara chakrakunaka kunan punchakunapika chinkarishpami shamun kiwakunamanta, wakrakuna wiñachinamanta, llaktallichishkakunamantapish, shinakakpipish ashalla chakrakunaka ñawpa yachay kawsayta sinchiyachishpami katinka. Chaymantami tarpushpa katikpika mana chinkarinkachu. Kayta rikushpami ayllullakta pushakunaka yuyarichina kan wawakunaman sarata kunanyachishpa tarpushpa katinkapa mikuyppa shinallata kawsaypacha sapipa, kikinyaripa, ñukanchik wiñaykawsay antirunapa pamawayrikuy kay pachapi ama chinkarichun.

Saraka kay pacha kawsay llaktapika achka alli mikuymi kashka, chaymantami patrimonio culturalpa unancha tukushka ñukanchik kikinyari comarcenapika. Shinashpami runakunamanka tukuy pachakunapi mana hawalla willka yura kashka **Sumak Kawsayman** apan ayllukunawan, ayllullaktakunawan shinallata ñawpa pacha wakakunawan willkakunawanpish shina: **Pachamama, Intitayta, Yakumama, Allpamama** maypimi chakra chakana shina tukushka tinkichishpa hawa pachapi, ukupachapi kawsay wiwakunata, runa shinallata pachakawsay tinkirinkuna shuklla tukunkapa. Chakanapak chawpi shunku shinami tiyakushka, tiyakun, tiyakunkara **SARAMAMA**, sara yuraka.

Carlos Alvarez Pazos rurakpak killkashka kamumanta Castilla shimipi uchillaya chishka yuyayllata. Kichwa shimiman tikrachik: María Leonor Paguay Saeteros, Suscal kitimantami, Licenciada en Ciencias de la Educación, Especialidad: Historia y Geografía paykakanmi. Shinallata Magister (c) en Educación, mención Educación Inter-cultural Bilingüe.

Abreviaturas

Adj. / adj	Adjetivo / adjetivo
Adj. k	Adjetivo kichwa
Am. Mer.	América Meridional
ant.	antiguo
Capítulo der.	Capítulo derivado
Ecuad.	Ecuador
esp.	español
f.	femenino
f. e.	sustantivo femenino español
fig.	sentido figurado
k.	kichwa
ms.n.m.	metros sobre el nivel del mar
or.	origen
pág.	página
págs.	páginas
P.	Padre (sacerdote)
p.p. (part. pasivo)	participio pasivo
s.	sustantivo masculino
s.c.	sustantivo castellano
s. comp.	sustantivo compuesto
s.f.	sin fecha
s. k.	sustantivo kichwa
s. k. comp.	sustantivo kichwa compuesto
sig.	siguiente
ss.	siguientes
v.	verbo
v. k.	verbo kichwa
V.	Véase. Ver
<	proviene de.....
>	da origen a.....

Informantes

Acero, Antonio, vendedor de papas en los días de feria, nativo de Quilloac del cantón Cañar, de 59 años.

Albarracín, Melchora, agricultora, nativa de Sayausí, parroquia del cantón Cuenca, de 70 años de edad.

Bermeo, Hilda, campesina del anejo de San Alfonso del cantón Girón, de 47 años.

Bravo Molina, Rosa, campesina de Cojitambo, de la provincia del Cañar, de 63 años.

Cabrera Fajardo, Liduvina, nativa de Shaglli parroquia de Santa Isabel, de 59 años.

Caguana, Martín, nativo de Caguanapamba del cantón El Tambo, Cañar, de 57 años, dirigente de la comunidad.

Castro, Espinoza, Agustín, exsindico y dirigente de la comunidad de Potrerillos de la parroquia Socarte, General Morales, de Cañar, de 57 años.

Castro, Moisés, campesino de Pachón, comunidad de la parroquia de Suscal, agricultor y dirigente de la Organización indígena parroquial UNOIS, de 60 años.

Chimborazo, Belisario, líder indígena de la Comunidad de Quilloac, con Masterado en Educación Bilingüe Intercultural, abogado, ex alcalde de Cañar durante dos períodos, de 47 años.

Chimborazo, Francisco, dirigente nativo del Tambo, provincia de Cañar, de 50 años.

Chuma, Mercedes, curandera de la comunidad de Correucu del cantón Cañar, de 79 años.

Durán, Celestino, oriundo del cantón Santa Isabel, de 80 años.

Escandón, Napoleón, mestizo, nativo de la parroquia General Morales (Socarte), Cañar, de 68 años.

Guamán Falcón, Magdalena, nativa de Cañar, magister en Educación Intercultural Bilingüe, de 61 años.

Guamán, Teresa, vendedora de mote del mercado Feria Libre de Cuenca, de 58 años.

- Huasco, Jerónimo, nativo de Socarte, de 47 años.
- Jaigua, José, ingeniero agrónomo, profesor de la especialización de Agronomía de la Unidad Educativa del cantón Nabón, de 59 años.
- Lalbay Guamán, Manuel Eduardo, campesino nativo del anejo San Alfonso del Cantón Santa Isabel, de 46 años.
- Loja, Ángel, nativo de la parroquia Santa Ana de la provincia del Azuay, de 66 años.
- Loja Caguana, Antonio, nativo de Socarte, de la provincia de Cañar, de 68 años. Dirigente y síndico de la comunidad.
- Loja, Eloy, campesino del cantón Sigsig, provincia del Azuay, de 51 años.
- Loja Loja, Inocencio, indígena de la comunidad de Collauro, de la parroquia de Suscal, agricultor y dirigente campesino de la Zona Baja de la provincia de Cañar, de 77 años. Fue el principal impulsor y líder de la Reforma Agraria de esa Zona.
- Narváez, Rafael, agricultor de la comunidad Victorilla perteneciente a la zona intermedia del cantón Santa Isabel, de 77 años.
- Neira, Blanca, campesina de la parroquia El Valle del cantón Cuenca, comerciante de granos, frutas y de verduras, de 60 años.
- Nieves Rebeca, campesina de San Gerardo de Huahualpata del cantón Girón, Presidenta de la Asociación de mujeres agricultoras.
- Paguay Guamán, Antonio, labriego de Suscal-Cañar, de 65 años.
- Pichasaca Guamán, María, campesina de Quilloac, curandera de la comunidad y profunda conocedora de saberes ancestrales, de 73 años de edad.
- Pichasaca, Santiago, oriundo de Quilloac, Cañar, de 42 años.
- Pichasaca, Teresa, nativa de Quilloac, del cantón Cañar, negociante de cereales, de 48 años.
- Quinde, Antonio, nativo de Cañar, de 75 años, exmaestro y Rector del Instituto Pedagógico Intercultural Bilingüe de Quilloac desde 1988 hasta el 2009. De acuerdo a su propia información con tres años de estudios en Derecho en la Universidad estatal de Cuenca y cuatro años de Antropología en la Universidad Salesiana en Quito. Jubilado desde el 2010.
- Saeteros, Mercedes, campesina, oriunda de Suscal, de 59 años.

- Sangurima Quishpi, Manuel María, indígena de Patapamba del cantón Nabón, de la provincia del Azuay, de 79 años.
- Segovia Mendieta, María Dolores, campesina de Lunduma, comunidad de la zona central del cantón Santa Isabel, partera y curandera y líder regional y nacional, de la estirpe de Dolores Cacuango y Tránsito Amaguaña, de 85 años de edad.
- Shingri, Teresa, campesina de la comunidad de Punta Corral de la parroquia Turi, del cantón Cuenca, de 59 años.
- Tepán Yunga, María, indígena de Patapamba, del cantón Nabón de la provincia del Azuay, de 75 años.
- Yari, Rosa Elvira, nativa de la parroquia Jima, perteneciente a la provincia del Azuay, de 64 años.
- Yuquilema Guamán, María, campesina de la parroquia Cañaribamba perteneciente al cantón Santa Isabel, provincia del Azuay, de 49 años.
- Zumba, Pedro, dirigente nativo del cantón Suscal, del cantón Cañar, de 47 años.

Bibliografía

- AULEMA Pichasaca, Rafael (2012). Jun No.4 Yachay Superior Pedagógico “Quilloac” Bilingüe Intercultural, Cañar-Ecuador, 2012.
- ÁLVAREZ PAZOS, Carlos (2002). Corpus Christi en Socarte Ritualidad de Propiciación y Fertilidad del Ganado, Instituto de Investigaciones Sociales - IDIS -, Departamento de Cultura de la Universidad de Cuenca, Cuenca-Ecuador
- (2010). Nuestra Habla Regional El Quichua y el Español en las Palabras Compuestas, Tercera Edición, Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación de la Universidad de Cuenca
- ALBORNOZ, Manuel (1959). Cuenca a Través de Cuatro Siglos, Dirección de Publicaciones Municipales, Tomo Primero, Cuenca-Ecuador.
- ARRIAGA, Jesús, Pbro. (1922). Apuntes de Arqueología Cañar, Imprenta del Clero, Cuenca.
- ASTURIAS, Miguel Ángel (2008). Hombres de Maíz, Biblioteca Asturias, Alianza Editorial, Primera Reimpresión, Madrid.

- BEYERSDORFF, Margot (1984). Léxico Agropecuario Quechua, centro de estudios rurales andinos “bartolomé de las casas”, Cusco-Perú.
- CAIMI ÑUCANCHIC SHIMIYUK PANCA (1982). Ministerio de Educación y Cultura Pontificia Universidad Católica del Ecuador ILL-CIEI, Primera Edición, Quito.
- CIEZA DE LEÓN, Pedro (1941). “La Crónica del Perú”, Espasa Calpe S. A., Madrid, .
- COBO, Bernabé (1946).“Historia del Nuevo Mundo”, Biblioteca de Autores Españoles, Madrid.
- CORDERO, Luis, Diccionario Quichua - Castellano Castellano - Quichua, Colección Kashkanchikrakmi (1992).1, EBI Proyecto de Educación Intercultural Bilingüe, Corporación Editora Nacional, Quinta Edición, Quito-Ecuador.
- (1950).Enumeración Botánica, Provincias del Azuay y Cañar de la República del Ecuador, Afrodisio Aguado S.A., Segunda Edición, Madrid.
- CORDERO PALACIOS, Alfonso (1957). Léxico de Vulgarismos Azuayos, Cuenca del Ecuador, Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo del Azuay.
- COROMINAS, Joan (1974). Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana, Biblioteca Románica Hispánica, Reimpresión, Editorial GREDOS, Madrid.
- CRESPO TORAL, Remigio, Leyenda de Hernán, Clásicos Ariel 24, Biblioteca de Autores Ecuatorianos, Editado por Publicaciones Educativas “Ariel”, Guayaquil-Quito-Ecuador.
- CHACÓN, Juan y SOTO, Pedro, MORA D. (1993). Historia de la Gobernación de Cuenca 1777-1820, Estudio Económico-Social, Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad de Cuenca IDIS, Cuenca-Ecuador.
- DÁVILA ANDRADE, César (1975). Antología Poética, en Colección Básica de Escritores Ecuatorianos 6, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito-Ecuador.
- DÁVILA VÁQUEZ, Jorge. El sueño y la lluvia. Velázquez Velázquez Editores Juvenalia.
- DE ACOSTA, José (1954) Historia Natural y Moral de las Indias, Biblioteca de Autores Españoles, Vol.73, Ediciones Atlas, Madrid.

- DE LA PEÑA MONTENEGRO, Alonso (1985). Itinerario para Párrocos de Indios, Madrid, 1771, Anuario Histórico, Jurídico Ecuatoriano IX, Ediciones Corporación de Estudios y Publicaciones CEP, Quito-Ecuador.
- DE VELASCO, Juan, La Historia del Reino de Quito, Tomo I La Historia Antigua, Clásicos Ariel, Biblioteca de Autores Ecuatorianos 1.
- DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA Real Academia Española (2001), Vigésima Segunda Edición, Espasa, un Aporte Cultural de EL COMERCIO la vida a diario (10 tomos) Impreso en Rotapapel, España, .
- DICCIONARIO KHECWA-ESPAÑOL, Tucumán, Universidad Nacional, 1945.
- EL MERCURIO, Diario Independiente de la Mañana, Cuenca, junio 9 y 22 de junio de 2014.
- EL MERCURIO, Diario Independiente de la Mañana, Cuenca, septiembre 28 de 2017.
- ENSAYOS SOBRE HISTORIA REGIONAL (1982). La Región Centro Sur, recopilación, Instituto de investigaciones Sociales de la Universidad de Cuenca (IDIS), Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo del Azuay, Cuenca-Ecuador.
- ESPINOZA SORIANO, Waldemar (1997). Los Incas, Economía, Sociedad y Estado en la Era del Tawantinsuyo, Amaru Editores, Tercera Edición, Perú.
- ESTERMANN, Joseff (1998) FILOSOFIA ANDINA Estudio Intercultural de la sabiduría autóctona andina, Ediciones Abya - Yala, 1ra. Edición, Quito-Ecuador, 1988, Autoedición Abya-Yala Editing, Quito-Ecuador.
- GALEANO, Eduardo, Memoria del Fuego I Los Nacimientos, Siglo XXI Editores S.A., Madrid, en coedición.
- GARCILASO DE LA VEGA (1973). Inca, Comentarios Reales de los Incas, Biblioteca Peruana, Ediciones PEISA, Lima-Perú.
- GUEVARA, Darío (1972), El Castellano y el Quichua en el Ecuador, Editorial de la Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito.
- GRIM, Juan M. (1986). La Lengua Quichua (Dialecto de la República del Ecuador), Friburgo de Brisgovia, Edición Facsimilar reimpressa por el Proyecto de Educación Bilingüe Intercultural, Convenio MEC-TEZ, Quito.
- GUZMÁN, Manuel S.J. (1989), Gramática de la Lengua Quichua (Dialecto del Ecuador), Tip. de "Prensa Católica", Quito-Ecuador, 1920,

- Edición Facsimilar reimpressa por el Proyecto de Educación Bilingüe Intercultural, Convenio MEC-GTZ, Quito.
- JARA IDROVO, Efraín (1980). El mundo de las Evidencias, Departamento de Difusión Cultural de la Universidad de Cuenca.
- , (2015). Grandes textos líricos, Ministerio de Cultura y Patrimonio, Primera edición, Quito Ecuador.
- ICAZA, Jorge (1969), Huasipungo. Biblioteca Clásica Contemporánea, Losada, quinta edición. Buenos Aires.
- IDROVO URIGÜEN, JAIME, Cojitambo: Vitalidad y Encrucijadas Históricas, Editorial Casa de la Cultura Núcleo del Cañar, (s.f.).
- INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS INIAP (1992).-153, Boletín Divulgado N° 232, Quito-Ecuador.
- KICHWA Yachakukkunapa Shimiyuk Kamu Runa Shimi-Mishu Shimi Mishu Shimi-Runa Shimi, Diccionario Escolar Intercultural Bilingüe de las Lenguas Ancestrales (2009). Ministerio de Educación, Colección Runakay N° 3,, Ecuador.
- LANTIGUA GONZÁLEZ, Lizet, De grano en grano, Maratón del Cuento 7., Quito, una ciudad que lee, s.f.
- LARA, Jesús (1971). Diccionario Qhëshwa-Castellano / Castellano Qheshwa, Editorial “Los Amigos del Libro”, La Paz-Cochabamba.
- LEÓN RIVAS, Efraín (1977). Cojitambo. Más allá del Mito y la Leyenda, Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo del Cañar, Azoguez-Ecuador.
- LIRA, Jorge A., Diccionario Kkechwa-Español, Tucumán: Universidad Nacional, 1945.
- LOYOLA VINTIMILLA, Hernán (2016). Geografía Sagrada: Arqueoastronomía de Pumapungo-Guapondelig, Edición General: PROMAS-CUENCA, Universidad de Cuenca.
- MINGA OCHOA, Nancy (2017). Agroecología en el Sur del Ecuador, publicación de la Coordinadora Ecuatoriana de Agroecología, CEA, Gráficas Lituma.
- MOYA, Ruth (1987). Ecuador: Cultura, Conflicto y Utopía, Ediciones Cedime, Colección Difusión Cultural 5, Quito.
- , (1992) ECUADOR PLURAL.: Palabras y Textos, Proyecto de Educación Bilingüe Intercultural EBI, Cuenca.

- ORDÓÑEZ DE COBOS, Carmela (1958) *Cocina Moderna*, Talleres Gráficos de la Editorial Amazonas, Cuenca-Ecuador.
- PARIS, Julio (1993). *Gramática de la Lengua Quichua con Estudio Introductorio y Notas a la Gramática y al Vocabulario* de Ruth Moya, EBI Proyecto Educación Bilingüe Intercultural, Corporación Editora Nacional, Colección Kashkanchikrakmi volumen 5, Quito-Ecuador.
- PAZOS BARRERA, Julio (2014). *La Cocina del Ecuador Recetas y Lecturas*, Segunda Edición, El Chasqui Impresiones, Ecuador.
- POPOL VHU (1964). *Las Antiguas Historias del Quiché*, Colección Popular, Fondo de Cultura Económica, Séptima Edición, Méjico.
- REVISTA DE ANTROPOLOGÍA N°18 de la Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo del Azuay.
- REVISTA idis 14 (1985). *Revista del Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad de Cuenca IDIS*, Cuenca-Ecuador.
- SARA LLAKTA *El Libro del Maíz* (2009). Ministerio Coordinador de Patrimonio Natural y Cultural y Universidad de Cuenca, Quito.
- SISAYUK SHIMIPAMPA *Diccionario Infantil Kichwa* (2009). Universidad de Cuenca Departamento de Estudios Interculturales (DEI) Dirección Nacional de Educación Intercultural Bilingüe (DINEIB) UNICEF, Gobierno de Finlandia, Cuenca-Ecuador.
- TORRES FERNÁNDEZ DE CÓRDOVA, Glauco, *Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino*, ED. Tumipamba 2002. Impreso en Ecuador.
- TOSCANO MATEUS, Humberto (1953). *El Español en el Ecuador*, Revista de Filología Española. - Anejo LXI, Madrid.
- VÁZQUEZ, Honorato (1992). *Reparos sobre nuestro lenguaje usual*, Segunda Parte, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo del Azuay, Cuenca Ecuador.
- VÁZQUEZ MÉNDEZ, Paciente (1995). *Campesinos del Azuay Economía, Sociedad y Cultura*, Instituto de Investigaciones Sociales IDIS de la Universidad de Cuenca, Cuenca-Ecuador.
- YÁNEZ COSSÍO, Consuelo (2007). *Léxico Ampliado Quichua-Español / Español-Quichua*, Corporación Educativa Macac, Quito.
- ZARUMA, Luis Bolívar (1993). *Los Pueblos Indios en sus Mitos* N° 5, Ediciones Abya-Yala, Segunda Edición, Quito-Ecuador.

SOBRE EL AUTOR...

Carlos Álvarez Pazos (Cuenca, abril de 1944)

Estudios Superiores con Especialización en Lengua y Literatura en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Cuenca; Diplomado en Lingüística, Dialectología y Metodología en Lenguas Indígenas en el Instituto Caro y Cuervo de Bogotá; Maestría en Ciencias Sociales con especialización en Antropología e Historia de los Andes concedido por la Flacso en convenio con el Centro de Estudios Regionales Andinos “Bartolomé de las Casas” del Cusco. Docencia en establecimientos de Educación Media, en la Facultad de Filosofía en asignaturas de su especialidad y en el Departamento de Idiomas como profesor de kichwa (actualmente Instituto de Idiomas); investigador en el Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad de Cuenca (IDIS).

Autor de *El Quichua en los Compuestos del Español Popular de Cuenca*, *Corpus Christi en Socarte*, *Nuestra Habla Regional*, obras publicadas por la Universidad de Cuenca. *SARAMAMA La Cultura del maíz*; *Kichwa Shimita Yachakushunchik 1*, publicadas por la Editorial Centro de Estudios Sociales de América Latina CES-AL; *Exultación de los Instantes*, poemario. Coautor de *Pequeño Atlas de la Sabana de Bogotá en Estudios de Dialectología Hispanoamericana* (Universidad de Tokushoku, Tokyo); *Runa Tantanacuicuna Suscalmanta (Tomos I y III)*, IDIS-UNOIS; *Expresiones Culturales Andinas en Azuay y Cañar (Tomo II)*, IDIS. Miembro de la Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo del Azuay. Reconocimiento Patrimonial por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2018). Premio “La Guacamaya” en investigación y docencia por el Centro de Estudios Sociales de América Latina (CES-AL- 2021)). Ha participado en cursos, simposios, talleres de capacitación y otros eventos sobre lengua y cultura andinas dentro y fuera del país.

Este libro se terminó de imprimir en mayo de 2023
bajo el sello editorial UCuenca Press, en su taller gráfico.

Cuenca - Ecuador

La obra de Carlos Álvarez Pazos trasciende el propio documento y se despliega por la vida del autor y de sus lectores, se nutre de una trayectoria marcada por el compromiso y la entrega a la cultura andina, mientras a la vez alimenta los recuerdos y los imaginarios de sus lectores (...) Desde una perspectiva académica, “Saramama. La cultura del maíz” es una aportación al estudio de la lengua, la memoria, la identidad y en general la cultura andina.

Israel Idrovo Landy
Universidad de Cuenca

“Ojalá el presente trabajo despierte el prolijo interés de nuevos investigadores y el apasionado empeño por salvaguardar y desarrollar las identidades. Ojalá esta empresa continúe motivando tanto a los herederos directos del patrimonio cañari y kichwa cuanto a todos los que apuestan por relaciones interculturales que garanticen la soberanía epistémica y el pleno reconocimiento y ejercicio de los derechos lingüísticos y culturales”.

Ruth Moya
Miembro de la Academia
Nacional de Historia de Ecuador



UCUENCA PRESS 