



Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades

ISSN: 2550-6722

Universidad Nacional de Chimborazo

Pinto Caicedo, Mónica; Abad Merchán, Andrés
VALOR CULTURAL DEL MAÍZ Y TECNOLOGÍAS
ANCESTRALES EN LA PARROQUIA CAYAMBE DE ECUADOR
Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades, núm. 2, 2017, pp. 47-60
Universidad Nacional de Chimborazo

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=571763481006>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

UNEN  redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc
Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso
abierto

VALOR CULTURAL DEL MAÍZ Y TECNOLOGÍAS ANCESTRALES EN LA PARROQUIA CAYAMBE DE ECUADOR

CULTURAL VALUE OF CORN AND ANCESTRAL TECHNOLOGIES IN THE CAYAMBE PARISH OF ECUADOR

RESUMEN

Este artículo, sobre el valor cultural del maíz (*Zea mays*) en la parroquia de Cayambe (Pichincha, Ecuador), describe las tecnologías y ritos que vienen asociados a este producto alimenticio, y se refiere a la pérdida de sus usos tradicionales que han sido influidos por los cambios en las iniciativas productivas agrícolas actuales y pretende además, vincular el valor cultural del maíz con las actividades de turismo, gastronomía, saberes ancestrales y agroecología. Al igual que otras culturas suramericanas, los antiguos habitantes de la actual provincia de Cayambe llamados cayambis, igual que los Incas, han rendido culto al maíz y tenían su propia celebración ritual en torno a la cosecha, anterior a la fiesta inca del *Inti Raymi*. Sin embargo, esta celebración se ha perdido de la memoria colectiva de los habitantes actuales de esta parroquia, debido a la migración tanto interna como externa, así como a otros factores. En la investigación que sirvió de base al artículo, se constató como causas principales de la erosión cultural en la población vernácula de la parroquia, la profunda y sostenida aculturización, la pérdida de identidad y la falta de integración de la población migrante al modo de vida y a las costumbres cayambeñas.

Palabras clave: agroecología; cultura del maíz; gastronomía tradicional; tecnología ancestral; turismo.

ABSTRACT

*This article, is about cultural values of corn (*Zea mays*) in the parish of Cayambe (Pichincha, Ecuador), describes the technologies and rituals associated with this product, and refers to the loss of its traditional uses, which have been influenced by changes in current agricultural productive initiatives and attempt to relate the cultural value of corn with tourism, gastronomy, ancestral knowledge and agro ecology activities. Like other cultures from South America, the ancient inhabitants of the province of Cayambe, called "Cayambis" – the same as the Incas – have worshipped corn and had its own celebration and rituals around the harvest, previous to the *Inti Raymi's Inca Festival*. However, the relationship between this festival and corn has been lost within current collective memory of the people of this parish due to internal and external migration, as well as other factors. In the investigation that helped as base to the article, was verified that the principal causes of the cultural erosion in the vernacular population of the parish are, the deep and severe acculturation, the population's loss of identity and the lack of integration of migrant population to the life style and costumes of cayambeños.*

Keywords: *agro-ecology; ancient technology; culture of corn; traditional gastronomy; tourism.*

 Andrés Abad Merchán
 andres.abad@epn.edu.ec
 Escuela Politécnica Nacional, Ecuador

 Mónica Pinto Caicedo
 monicapinto8@yahoo.com
 Universidad Tecnológica Equinoccial, Ecuador

INTRODUCCIÓN

Ante la globalización que se vive en el siglo actual es necesario considerar cómo ha influido ésta en América Latina. El Ecuador no escapa a este fenómeno, por eso en el presente artículo se analizará brevemente el valor cultural del maíz (*Zea mays*) en la parroquia Cayambe, Pichincha, y las tecnologías y tradiciones ligadas al mismo, así como la pérdida de sus usos tradicionales y los factores que han influido en los cambios de esquema en las formas productivas agrícolas.

El maíz es una gramínea que se ha cultivado en toda América, desde Norteamérica hasta Sudamérica, pasando por las Antillas y tan relevante fue que todas las culturas americanas le dieron el tratamiento de “planta sagrada”, análogo a la llama en el mundo animal (Portal 1970).

Los antiguos habitantes de Cayambe, *los cayambis*, al igual que otras culturas sudamericanas como los Incas, rendían culto al maíz y tenían su propia fiesta llamada de la Cosecha, la cual ya existía mucho antes que el *Inti Raymi* Inca. Lamentablemente la relación entre ésta y el maíz se ha ido perdiendo de la memoria colectiva de los habitantes de esta parroquia debido en parte a la migración interna y externa, y a otros factores que han debilitado las tradiciones. Por consiguiente, el maíz ha perdido su valor cultural original, tan importante para los antiguos habitantes de este territorio, bañado por la luz del sol y con una heliofanía excepcional.

El presente artículo enlazará el valor cultural del maíz con el turismo, la gastronomía, los saberes y tecnologías ancestrales y la agroecología, tan importante en los últimos tiempos, en los que la agrobiodiversidad y la soberanía alimentaria están amenazadas por

la presencia de OGM (organismos genéticamente modificados). Los resultados se refieren a que se están perdiendo los valores culturales relacionados con el maíz en la parroquia Cayambe por efecto de una migración interna y externa por parte de los ciudadanos colombianos, que en su lucha por buscar mejores días, han impuesto otros patrones culturales, como la comida foránea en lugar de la comida autóctona.

El turismo en el cantón Cayambe se ha incrementado durante los últimos años, de hecho, una gran parte de la población cayambeña ha encontrado en el desarrollo de actividades turísticas, una manera atractiva de generar ingresos (Chango 2012). Un producto turístico, debe generar beneficios, pero beneficios colectivos, no bajo la óptica de un sistema capitalista. Y es que sin cultura no hay turismo y sin turismo no hay cultura. Porque la cultura es la que da el valor agregado a las estructuras arquitectónicas, a las técnicas y tradiciones ancestrales y a las fiestas. Y el turismo es el ente propagador de la cultura. Un turismo sostenible, en vez de depredar el atractivo turístico, más bien trata de conservarlo.

El fomento de las buenas prácticas y tecnologías agroecológicas así como la investigación en fitomejoramiento con variedades nativas, son acciones articuladas para el rescate de los usos tradicionales del maíz en Cayambe que contribuirán significativamente a una mejora socio-cultural, ambiental y económica en esta parroquia y por ende de este cantón privilegiado por la luz del sol reflejada en el nevado *Cayamburu*.

El abandono de las chacras maiceras se debe más que todo, a que los agricultores campesinos al ver que el hecho de sembrar maíz ya no resulta rentable cambian el cultivo y se dedican a crear potreros, destinados a la crianza de ganado vacuno del cual se puede

obtener beneficio económico de los productos lácteos que produce, pero que a la larga traerá negativas consecuencias agroecológicas. En cuanto a las florícolas, si bien éstas no se asentaron sobre antiguas chacras maiceras, han contribuido de cierta manera a que la población joven busque su sustento diario no en la chacra, sino en esta industria. La aplicación intensiva de pesticidas ha contribuido a que aparezcan enfermedades dérmicas, cancerígenas y esterilidad, pues la mayoría de estas fincas recurren al uso irresponsable de plaguicidas y otros agrotóxicos altamente peligrosos para la salud humana, como son los de sello rojo y amarillo (Breilh 2007).

METODOLOGÍA

Para el desarrollo de la presente investigación, de carácter exploratorio y descriptivo, se utilizaron los siguientes métodos: deductivo, analítico y sintético. El método deductivo no es más que un método lógico utilizado para obtener conclusiones a través de premisas. Es un sistema utilizado para organizar hechos conocidos y extraer conclusiones, lo cual se logra mediante una serie de enunciados llamados silogismos, los que están compuestos por tres elementos: a) la premisa mayor, b) la premisa menor y c) la conclusión (Dávila 2006).

El método analítico se basa en la descomposición de un todo en sus partes. Es decir que para conocer un fenómeno, es necesario descomponerlo en sus elementos constitutivos, para así examinar las relaciones entre los mismos. Mientras que el método sintético consiste en la reunión racional de elementos dispersos, en una nueva totalidad y se da frecuentemente en el planteamiento de la hipótesis o idea a defender, pues el investigador efectúa una conexión entre tal o cual fenómenos y los sintetiza para establecer una explicación tentativa (Arias 2007).

Las técnicas utilizadas para obtener la información fueron la entrevista estructurada y la entrevista abierta o testimonio. En cuanto a ésta última, se llama a la entrevista en la que se aborda al entrevistado a través de tópicos a tratar, con la finalidad de que se exprese con su amplio conocimiento sobre un determinado tema. Otra técnica utilizada fue la observación abierta no participante, que consiste en analizar detenidamente el fenómeno, hecho o caso a estudiar y hacer un registro para su posterior análisis, pero sin intervenir para nada en el fenómeno, hecho o caso.

Finalmente, también se utilizó la técnica de análisis documental y textual, que son los documentos, libros, revistas, tesis, informes, trípticos, dípticos, comunicaciones, medios electrónicos, que son herramientas útiles en los contextos sociales que se van a analizar y son partes imprescindibles en los trabajos de investigación de campo (Iñiguez 1999).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El valor cultural del maíz en la parroquia Cayambe

Como consecuencia del proceso investigativo desarrollado, se evidenció que desde una perspectiva patrimonial, Cayambe es un cantón de la provincia de Pichincha, dueño de una rica identidad cultural en la cual está inserto el maíz. Y es que la Sierra Norte del Ecuador, al ser un área eminentemente maicera, poseía un calendario basado en el ciclo agrícola, en el que la siembra y la cosecha coincidían con el inicio y final de las lluvias, que se festejaban con grandes fiestas (Echeverría 2004).

Al respecto, el historiador cayambeño Luis Guzmán declara que: “El maíz es el vegetal de América, pues el Dios Sol hace madurar este fruto y en Cayambe, éste se levanta con sus pelitos rubios, con sus granitos que son como la sonrisa de la vida y de Dios”

(Comunicación personal, 6 de febrero de 2014).

La identidad cultural constituye un valor que da especificidad a los grupos humanos, porque sobre la base de la complejidad social de un pueblo, se resaltan algunos aspectos que constituyen un mundo simbólico al cual se adscriben (Bustos 2001). El valor cultural del maíz en el Ecuador no escapa a la simbiosis entre lo humano y lo divino, teniendo en cuenta que se ha cultivado en la Sierra Norte desde 2.250 a.C., aproximadamente (Echeverría 2004).

Para Escobar, valores culturales son:

Aquellos valores que son compartidos por un grupo social claramente definido y que les confieren identidad, dichos valores pueden o no ser compartidos por otros grupos sociales. Dentro de este tipo de valores se pueden mencionar el gusto por las comidas y bebidas regionales, por cierto tipo de música, la forma de apreciación estética, las concepciones mágicas y religiosas, y los llamados usos y costumbres tan destacados en las poblaciones indígenas. (Escobar 2006:50)

Para Eduardo Castro (Comunicación personal, 29 de noviembre de 2013), el valor cultural del maíz consiste en cuatro fiestas que se han ido perdiendo de la memoria colectiva, basadas en los solsticios y equinoccios, de los cuales la más conocida es la llamada fiesta del *Inti Raymi*, pero no bajo la concepción sureña (actual Perú) conocida por todos, sino bajo el concepto del Pueblo de la Mitad del Mundo, el pueblo *Cayambi*. Estas tres fiestas, aparte del *Inti Raymi*, son: el *Cápac Raymi*, el *Paucar Raymi* o *Paucar Huatay* y el *Koya Raymi*.

Dentro de la cosmovisión andina existe la dualidad, lo masculino y lo femenino, por eso a las fiestas del *Paucar Raymi* y el *Koya Raymi* se consideran fiestas femeninas,

mientras el *Inti Raymi* y el *Capac Raymi* se consideran fiestas masculinas. En el *Inti Raymi*, llamada Fiesta del Sol y de San Pedro en la Mitad del Mundo en la actualidad en este territorio, ésta es celebrada con varios rituales como la “Rama de Gallos”, la cual es comentada por Guzmán (s.f.), en el cual se inserta el maíz como chicha y mediano:

El día de la fiesta ha comenzado entre cantos de coplas, comidas, danzas y rituales. El guiador va al encuentro con un azafate de chicha. La rama viene encabezada por el gallo capitán, entre diablumas con máscaras coloridas, aruchicos y chinucas. (...) El conjunto guiado por los diablos, entregan su penitencia con tres alabados “Alabado sea el Santísimo Sacramento del Altar”. Luego, la entrega del camucho[sic] o mediano, la chicha y todos los rituales. Por último la rezada de los chochos santiguándose y agradeciendo en nombre de Dios. (Guzmán s.f.:1)

Aquí vale recordar lo manifestado por Vintimilla (2012), en el sentido de que en el maíz confluyen mitos, cotidianidad, paisaje, cosmología e historia, puesto que se inscribe en el ciclo temporal de la naturaleza, en el ritmo circular de las siembras y de las cosechas, en las fiestas y en la cotidianidad.

Tecnologías y tradiciones ligadas al maíz en la parroquia Cayambe.

Al visitar esta parroquia, llama la atención una sopa o colada llamada *uchu jacu*, propia de Cayambe, la cual está elaborada generalmente con seis granos, a saber: trigo, haba, arveja, cebada, maíz y lenteja. La verdad es que esta preparación debe ser servida con una presa de cuy asado o frito, mote y huevo duro, pero por los altos costos de la carne de cuy, sólo se sirve con maíz tostado, aunque en fiestas se sirve con todo lo descrito anteriormente.

Una bebida tradicional es la chicha de jora, presente en todas las fiestas tradicionales y

en ceremonias como el bautizo, matrimonio, confirmación, el *huasipichay*, entre otras. Pero también se puede servir cuando se realiza un trabajo duro, como por ejemplo el comunitario. El tiempo de fermentación de la chicha depende de cuánto grado alcohólico se desea, pero por lo general, con dos o tres días de fermentación basta para obtener esta deliciosa y refrescante bebida ancestral.

El maíz tostado es el infaltable acompañante de las comidas, principalmente de las sopas, a las cuales se agrega. Se elabora en una olla, preferiblemente de barro, a la cual se agrega manteca de cerdo o aceite vegetal, con unas ramas de cebolla blanca y ajo, para darle sazón. El acto de agregar manteca de cerdo, cebolla y ajo es una adición del mestizaje a este plato, pues los antiguos *cayambis* no conocían este tipo de ingredientes. Al respecto del maíz tostado, Guzmán menciona en su entrevista: “(...) yo conocí, *chogllorcancha*, medio castellanizado, choclocan-cha, ¿qué quiere decir? El granito tierno del maíz tostado en el tiesto de barro y puesto un poco de sal o un poco de *mapavira*, no *mapahuira*, qué rico” (Comunicación personal, 6 de febrero de 2014).

En cuanto a los usos medicinales del maíz, éste es utilizado para curar las infecciones de las vías urinarias, vesiculares, así como cálculos renales y gota (Naranjo 2009). Los estambres de choclo sirven para aliviar las molestias de los riñones, mientras que la tuza o marlo quemada contrarresta las hemorragias vaginales (Loyola 2012). El maíz negro sirve para curar el “espanto”, una enfermedad sobrenatural. Con respecto a las guayungas, una forma de secar y conservar el maíz durante mucho tiempo, Costales (citado por Echeverría y Muñoz, 1988), destaca que:

En el Ecuador y en muchas regiones andinas, es usual observar las mazorcas amarradas con sus propios catulos o

chalias, colgados de una cuerda, en la cocina o en el corredor de las viviendas campesinas. Como es obvio, en esta forma se consigue una ventilación óptima, una pos maduración y secado. “Por este antiguo procedimiento, el campesino evita el gorgojo y puede, el cereal permanecer muchos años sin descomponerse”. (Echeverría y Muñoz, 1988:109)

Para Pilataxi (Comunicación personal, 6 de febrero de 2014), la guayunga es una manera de conservar el maíz, es la unión de dos mazorcas con el *kutul*, o sea las brácteas o chalias, amarradas y es una manera de secar rápido el maíz, ahora bien, si se desea conservar el color original, sólo se le deja dos a tres hojas para que conserve el color.

Finalmente, podemos rescatar que todavía se practica una tecnología ancestral en esta región, al igual que en el resto de la Sierra ecuatoriana, los llamados *ingahuachos*, camellones o “surcos del inca”, que son montículos de tierra de varios tamaños y formas, que tienen dos objetivos: escurrimientos de aguas estancadas, defensa de los cultivos en las partes altas de los camellones y para facilitar el riego por gravedad (Hernández y Lalama s.f.). No hay duda de que los antiguos *cayambis* eran muy sabios y por eso inventaron esas estructuras que perduran hasta la actualidad.

Gastronomía en la época pre-Inca

La producción principal fue la del maíz (producto ritual y de consumo) y tubérculos, como la papa, mashua, mellocos, ocas y otras variedades; además, varios vegetales y legumbres como los chochos, berro, la quinua, el bleo y frutas como la mora, chimbalo y las uvillas, cuya ingesta era complementada con insectos (*cuzos*, *catzos*), artrópodos y caracoles de tierra, que con los productos obtenidos mediante el intercambio como: la coca, el ají, la sal, y frutas de las tierras bajas, formaban la dieta básica. En las

zonas de páramos, se ofrendaban animales de caza (tórtolas, perdices, pavas, venados, conejos, etc.) que proporcionaban las proteínas necesarias. La producción de alimentos fue abundante debido a la riqueza de la tierra, abastecía a una gran parte de la población asentada en tierras templadas, valles cálidos y la montaña (CICAY 1991).

Con los conquistadores llegaron otro tipo de cereales como trigo, centeno, cebada, hortalizas y frutales de los más variados; se introdujeron animales domésticos habidos en Europa como ovejas y vacas que se aprovecharon para lana, carne y leche (López 2006). Pero los granos siguieron siendo la fuente básica de alimentación: el choclo mote de choclo tierno y porotos, las habas con mellocos, el tostado con chochos, las “cosas finas” (mote, arveja, poroto, chocho, tostado, hierbas, sal y carne finamente picada), constituyen una muestra de que los granos se volvieron comunes en todos los estratos de la sociedad provincial (Farinango y Lanchimba 2006).

En la actualidad, aunque el desarrollo industrial del Cayambe es bajo, muchos campesinos se han dedicado a la elaboración de productos lácteos, abasteciendo buena parte del mercado nacional. Pocas familias se dedican a la apicultura, logrando producir anualmente más de diez mil litros de miel que son entregados a empresas transnacionales. Existen grupos de mujeres que se dedican a la producción tecnificada de cuyes para abastecer la demanda interna del cantón (Mejía 2006).

Gastronomía en la actualidad

Hoy en día, el maíz sigue constituyéndose como la base de la alimentación de muchos de los habitantes indígenas y blanco-mestizos del cantón Cayambe y la provincia de Pichincha. Se consume como tostado, mote, choclos, etc., y para la chicha. Asimismo,

abundan los granos: arvejas, habas, fréjol, y también las papas, cebada y trigo. Las hortalizas favoritas son: la cebolla, col, perejil, cilantro, lechuga, remolacha. Ocasionalmente, está la ingesta de gallinas y huevos, cuyes, carne de vaca y cerdo, así como leche (López 2006).

En Cayambe, para el 29 de junio y siguientes días de la fiesta de San Pedro y del Sol, las comidas típicas son: tortillas de papa con mote, fritada o perrito (hornado de chanco), empanadas de harina de trigo, papas con trozos de cuy, chochos con tostado y rodajas de limón y chicha de jora como bebida ancestral (Guzmán 1997). En las llamadas “octavas” de Juan Montalvo, se sirven las deliciosas habas tiernas de Yachupa, Sayazo, El Verde, Huacho o El Hato y también habas tiernas con mellocos, cariacho (papas enteras con pedazos de cuy, corte de queso, tomate, huevo, lechuga picada en porciones pequeñísimas, mote con ají y salsa de papa de zambo, zapallo o maní), chochos con tostado, choclo cocinado o el choclo mote y chicha de jora, y guarango (ibid.).

Para el doctor Aníbal Puga Peña (citado por Guzmán, 1997): “La comida de la fiesta se preparaba por lo menos con medio año de anticipación, tiempo necesario para la crianza y engordamiento de los cuyes, conejos, gallinas, chanchos y ovejas, que serán utilizados para los días festivos de San Pedro.” (pp. 72-73). Hay que anotar que antiguamente estos platos eran consumidos en toda la zona de Cayambe, en la actualidad solo se los prepara ocasionalmente en ciertos hogares, entre los que tienen:

- *Uchu jacu*. Colada, hecha con harina de varios granos (maíz, haba, arveja, cebada, lenteja, y otros cereales semitostados), condimentada con achiote, ajo y comino, los mismos que son molidos conjuntamente con los cereales mencionados. La colada, se la

cocina con carne de borrego y se la sirve en platos con una porción de cuy asado o frito, puede ser también hornado, rodajas de huevo duro y mote.

- **Cariucho o mediano.** Es un preparado de papas, mote, cuyes, gallinas, queso, huevos, carne de borrego y salsa de pepa de zambo o zapallo. En otras ocasiones el borrego es reemplazado por el hornado (ibid.).

- **Arroz de cebada.** Se lo prepara con col, carne de chanco, papas muy pequeñas o troceadas, manteca y leche, según la receta de Larrea (2013).

- **Polla ronca.** Colada de máchica con papas y se sirve con tostado.

- **Colada de churos.** Preparada con harina de maíz y “churos” o caracoles pequeños.

- **Champús.** Se lo prepara con harina de maíz, mote, panela, canela y hojas de naranja como aromatizante y además algunas especias (Encalada 2005).

- **Tortillas de chuno.** Originales de Cangahua, son hechas a base de almidón de papa.

- **Tamales de dulce.** Se preparan con harina de maíz y con carne de chanco y cebolla blanca como condumio. Es un plato típico de Navidad en esta parroquia.

- **Tortillas de tiesto.** Se los hace con harina de maíz y se las cocina en un tiesto de barro.

Las Bebidas

En la parroquia Cayambe existen muchas bebidas tradicionales, pero una de las más representativas es la chicha de jora. Como lo menciona López (2006):

La chicha de jora es una bebida nativa que se realiza especialmente para las cosechas y fiestas del Sol. Su elaboración es manual y casera a partir del maíz germinado. La jora se prepara con maíz remojado y germinado para luego secarlo con el sol y proceder a moler obteniendo de esta forma la harina de jora. (López 2006:73)

Hay que aclarar que esta harina no tiene nada que ver con la de maíz negro con la

cual se elabora la mazamorra o colada morada que se sirve en el Día de los Difuntos, pues a ésta se le agregan otras especias como el ishpingo (*Ocotea quixos*), una panícula de color rojo-morado llamada sangorache o ataco (*Amarantus caudatus*), una variedad de arándano llamado mortiño (*Vaccinium sp.*), otras frutas y se agrega azúcar (Naranjo 2009).

La chicha se prepara haciendo hervir la harina de la jora con dulce (panela) y hierbas aromáticas en una olla grande. El líquido debe hervirse, al menos, tres horas. Luego, se enfría para depositarlo en el pondo (una vasija grande de barro), en cuyo interior es fermentado con el aguardiente por espacio de dos días, para que la bebida adquiriera cierto grado de alcohol para ser servido en azafates (recipientes de madera), en un envase autóctono llamado pilche (Guzmán 1997).

Otras bebidas tradicionales dignas de mencionar son: el *mishqui*, *chahuarmishqui* o pulque, obtenido a partir del cogollo del penco (*Agave americana*); el guarapo, “*huarapu*”, producto del jugo fermentado de la caña dulce del maíz o también de la caña de azúcar; las “puntas”, producto del primer destilado industrial del guarapo; el trago, producto de la destilación intermedia del guarapo, que químicamente se puede tomar disminuyendo a 40 su grado alcohólico; el ponche, el cual se prepara a partir del jugo fermentado de uvilla, tzimbalo, etc.; el guan-duy, que con una determinada cantidad de agua se le añade dulce (panela), un poco de harina de maíz, hierbas aromáticas, se hace hervir toda la mezcla y luego se deja enfriar en un pondo (López 2006).

Guzmán (1997) menciona que el guarango es el licor resultante de la fermentación del *mishqui* hervido (dulce de penco), el cual se lo vende en las comunidades de Guachalá y Pingulmí, parroquia de Cangahua.

Análisis sucinto sobre pérdida de los usos tradicionales asociados al maíz en la parroquia Cayambe.

En los actuales momentos, la vida moderna hace perder el diálogo íntimo con los cuatro elementos fundamentales que forman la naturaleza, desde la cosmovisión andina: el agua, el aire, la tierra y el fuego. “Actualmente, en nuestras comunidades indígenas, se ha perdido la costumbre de festejar la siembra con la intensidad, el entusiasmo y el regocijo de antes” (Gouin y Quintero 1986:33).

Para Guzmán (Comunicación personal, 6 de febrero de 2014), en Cayambe existe una evidente “peruanización” de las fiestas, puesto que la verdadera fiesta no es la del *Inti Raymi*, que celebraban los Incas en el Cuzco, sino la Fiesta del Sol o de la Cosecha. Tanto es así, que el *Inti Raymi* (Fiesta del Sol en el Cuzco), encierra una connotación distinta a la Fiesta del Sol en el Ecuador, ya que para los Incas en esta fiesta expresaban públicamente su gratitud al monarca por haberles dado un buen progenitor llamada Manco Cápac Inca. “En cambio, en Cayambe, Cochasquí y otros lares de la Región Interandina era el homenaje masivo del pueblo al dios Sol por la abundancia de las cosechas” (Guzmán 1997:23).

La festividad andina del *Inti Raymi* o Fiesta del Sol de los *Cayambis*, ha sufrido en las últimas décadas cambios sustanciales, con la finalidad de satisfacer un turismo atractivo, que sea interesante para los extranjeros, que pueda auspiciarse, olvidándose de ciertas manifestaciones originales y ancestrales, que son al fin y al cabo, nuestras raíces y que producen nuestra identidad cultural (Aguirre y Gómez 2012).

Y es que el turismo en el cantón Cayambe se ha ido incrementado durante los últimos años, de hecho, una gran parte de la pobla-

ción cayambeña ha encontrado en el desarrollo de actividades turísticas, una manera atractiva de generar ingresos (Chango 2012). En fin, un producto turístico, debe generar beneficios, pero beneficios colectivos, no bajo la óptica de un sistema capitalista, porque éste después se “vulgariza” y destruimos el atractivo y por ende el producto. Marcos (2010), comenta al respecto de cultura, patrimonio y turismo:

En el contexto de una sociedad globalizada y en el mercado mundial Cultura, Patrimonio y Turismo no son esferas separadas. El llamado turismo sostenible, o ecoturismo, se trata de un cambio de actitud sobre los bienes patrimoniales para minimizar los impactos en las sociedades receptoras. (Marcos 2010:11)

Y es que sin cultura no hay turismo y sin turismo no hay cultura, porque la cultura es la que da el valor agregado a las estructuras arquitectónicas, a las tecnologías y tradiciones ancestrales y a las fiestas. Y el turismo es el ente propagador de la cultura. Un turismo sostenible en vez de depredar el atractivo turístico, más bien trata de conservarlo. En cuanto a los elementos culturales como la chicha, se está desvirtuando en las Fiestas del Sol y de San Pedro en la Mitad del Mundo porque muchas empresas que auspician estas fiestas tienen como fin el de comercializarla, la mezclan con el consumo de licor, con lo cual se pierde la esencia de esta bebida tradicional indígena. Por lo general la mezclan con cerveza y con guarango.

La sopa o colada tradicional cayambeña, el *uchu jacu* también está perdiendo su esencia porque no se viene elaborando como se lo hacía tradicionalmente. El alto costo de la carne de cuy o de borrego hace que muchas veces sea imposible disfrutar plenamente este manjar. Pero también aquí entra la modernidad, la comodidad, la falta de

tiempo, la cual hace que la gente se apresure por ir al autoservicio para adquirir la harina ya lista, sólo para mezclarla con agua, sin siquiera conocer qué granos contiene, porque a lo mejor las saturan con afrecho y ellas felices de la vida al consumir basura.

El cariucho que es un plato mestizo que se sirve en la Fiesta del Sol y en ocasiones especiales, como matrimonios, bautizos, etc., pero ya no se sirve tanto en esa fiesta porque con la migración interna y externa lo que se está consumiendo actualmente son empanadas de verde o peor “pinchos” expendidos por los ciudadanos colombianos residentes en esta parroquia. Es evidente entonces una aculturización de los usos tradicionales del maíz en esta parroquia urbana. Algunos inmigrantes colombianos ven en Ecuador una oportunidad única para abrir negocios de comida, pero también están contribuyendo a que se pierdan las costumbres y tradiciones de un pueblo con herencia propia, como es el pueblo *Cayambi*.

El sistema capitalista en el que actualmente vivimos, genera esa aculturización, porque a criterio de Castro (Comunicación personal, 29 de noviembre de 2013), es más fácil ir a un autoservicio a comprar fideos o cualquier otro tipo de carbohidratos complejos, que producir uno mismo sus propios alimentos. En efecto, algunos diagnósticos sociales del cantón Cayambe mencionan como debilidades la aculturación, la pérdida de identidad y la falta de integración de la población migrante al modo de vida cayambeño. A criterio de los autores de este artículo, la poca integración de los migrantes internos y externos a las costumbres cayambeñas ocasiona una erosión cultural en la población nativa de esta parroquia.

Cambio en las tecnologías productivas agrícolas en la parroquia Cayambe

De acuerdo con Leonidas Jarrín (Comunicación personal, 29 de noviembre de 2013), ser agricultor ha llegado a ser “sinónimo de pobreza”, puesto que los agricultores campesinos de Cayambe no quieren sembrar maíz, porque ya no resulta rentable. Y es que según Jarrín, las variedades de maíz que se cultivan en la zona no son “tan buenas”, porque demoran mucho en salir y también hay importación de maíz de Perú que afectaría los precios. A criterio de los autores de este artículo, es importante señalar que no es que hay “semillas buenas” o “semillas malas”, lo que pasa es que no son mejoradas o certificadas, tal como lo explica Albuja (2004):

Cuando no tienen excedente en la cosecha, es decir no se ha podido separar semilla, esta se la compra en la ciudad de Cayambe, pero la semilla no es certificada y tampoco se utilizan variedades mejoradas. Sin embargo las variedades utilizadas corresponden a una selección hecha después de haber probado otras. (Albuja 2004:42)

Hay que aclarar que con la importación de maíz de Perú afecta su precio, pero del maíz duro, que se cultiva en la región Costa, y que se utiliza para elaborar alimentos balanceados para aves de corral, más no el de la región Sierra, porque ahí se cultiva maíz suave, el cual se destina al consumo interno nacional o para autoabastecimiento. Según Miguel Pantoja, Jefe de Agroproducción del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Cayambe (GAD Municipal de Cayambe):

En el cantón lo que se está viendo es que los cultivos como que van siendo reemplazados por la no asistencia en el trabajo de la gente, por la ganadería, por ejemplo, porque estas áreas de cultivos como que van siendo reemplazadas por potreros en donde no necesita la presencia de la persona y se implementa la ganadería como reemplazo a los cultivos agrícolas. (Comunicación personal, 14 de noviembre de 2013)

El agricultor de la región de Cayambe es fundamentalmente minifundista, es decir que tiene pocas hectáreas de terreno destinadas a la siembra (de 0 a 5 Has) cerca de su casa y no diversifica la producción agrícola; es decir, todos los años siembra lo mismo (Albuja 2004), con lo cual se empobrece el suelo, porque pierde macro y micro nutrientes que le fueron extraídos sin tregua de las cosechas anteriores.

Se nota una ausencia de asistencia técnica en todas las fases del cultivo, no sólo del maíz, sino de cualquier otro, para fomentar buenas prácticas agrícolas tales como la asociación de cultivos, la rotación de cultivos, el control biológico de plagas o en la promoción del uso de los principios activos de ciertas plantas como el ají (*Capsicum annuum*) y el ajo (*Allium sativum*) o incluso la rotenona, extraída de la planta de la jícama (*Pachyrhizus erosus*), la cual es un potente insecticida orgánico; del mismo modo la elaboración de abonos orgánicos.

La pregunta sería: ¿es la agricultura tradicional con sus tecnologías igual o más rentable que la agricultura química convencional? Es evidente que la agricultura nativa depurada es más rentable que la agricultura química, pues la primera considera a los recursos renovables como el agua, como bienes de capital, mientras que la segunda considera a los suelos, bosques, agua, flora, fauna como bienes de consumo, destruyéndolos, depre-dándolos de tal manera que el recurso renovable se convierte en no renovable (Hernández y Lalama s.f.).

Según Pilataxi (Comunicación personal, 6 de febrero de 2014), nunca han faltado semillas de maíz, porque siempre se ha vivido dentro de la reciprocidad, de los intercambios, del trueque. Y es que para él, los ancestros del pueblo *Cayambi* han sido fitomejoradores por excelencia, porque han creado

centenares de variedades de maíz para todos los gustos. Es necesario que se fomente la investigación con variedades nativas y no importadas, para que no se erosione la agrobiodiversidad del maíz.

No es pecado mejorar las variedades nativas. En este caso, la política gubernamental de descentralización de las instituciones públicas, permitiría colocar un centro de investigación del INIAP (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias) en Cayambe, a la par del que está en YACHAY (Ciudad del Conocimiento), para que se liberen variedades de maíz adaptadas a los distintos pisos climáticos de este cantón, y que aseguren un mejor rendimiento por hectárea y que sean resistentes a ciertas plagas y enfermedades.

Aquí hay que mencionar y recalcar que cuando se hace referencia a variedades mejoradas, se está hablando de años y años de investigación en el campo, de cruce de variedades nativas (no de variedades importadas) hasta obtener una semilla con ciertas características agronómicas deseadas, mas no de OGM (organismos genéticamente modificados) lo cual está prohibido en la Constitución de 2008.

Antes de los años noventa, Cayambe era una zona eminentemente agrícola, ahora, en cambio, son fundamentalmente productores de flores y productores de leche; actualmente hay que acudir al supermercado a buscar alimentos, en vez de producirlos uno mismo, al margen de un concepto de soberanía alimentaria que la actual Constitución del 2008 garantiza.

La soberanía alimentaria según Heinisch (2013), es un concepto que introdujo la Vía Campesina en la Cumbre contra el Hambre de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

en 1996 y se trata del derecho de los pueblos, países y regiones a definir sus propias políticas agropecuarias y de producción de alimentos y es complementario al concepto de seguridad alimentaria que apareció mucho antes, en los años setenta.

La suma de todos estos factores mencionados anteriormente contribuye a que los campesinos abandonen sus chacras maiceras y se dediquen a trabajar en otra cosa, como las florícolas, que les asegura un sueldo fijo cada mes, en lugar de esperar la cosecha. En este sentido, se puede distinguir varios factores asociados al cambio de las formas productivas agrícolas en la parroquia y en el cantón Cayambe:

a) Falta apoyo técnico y económico del Gobierno Central a través del MAGAP (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca) como tampoco del GAD Municipal del cantón Cayambe, a los agricultores campesinos chacareros.

b) La inminente proliferación de las industrias lácteas favorece que cada vez más las chacras sean convertidas en potreros destinados a la crianza de ganado vacuno.

c) Escasa investigación en materia de fitomejoramiento, que asegure la agrobiodiversidad del cantón y de la provincia, para que no se pierda por la introducción de material genético importado de otro país o de otra región. No hay una política de normalización de semillas.

d) Proliferación de las florícolas debido a la singular heliofanía del cantón Cayambe, que los dueños de estas industrias han sabido aprovechar a tal punto que es el principal generador de ingresos económicos del cantón, pero que también es el mayor contaminante, pues la mayoría de estas fincas recurren al uso irresponsable de plaguicidas y otros agrotóxicos altamente peligrosos para la salud humana, como son los de sello rojo y amarillo, pues su lógica lucrativa y la

propaganda de las empresas de agroquímicos termina sometiéndoles al uso masivo de productos químicos y a la cultura de la revolución verde, en vez de implementar un sistema MIP (manejo integrado de plagas) que les permita reducir significativamente el uso de químicos (Breilh 2007).

e) Migración interna y externa que contribuye a la aculturización, pérdida de técnicas y tradiciones agrícolas ancestrales ligadas al maíz, porque para las nuevas generaciones no resulta “atractivo” el conocimiento de estos saberes, dado que no generan ingresos suficientes para sustentar un modo de vida occidental estrechamente ligado a la opulencia y al facilismo de adquirir alimentos ya preparados.

En resumen, las chacras maiceras en la actualidad han sido sustituidas por potreros destinados a la crianza de ganado vacuno, porque resulta más rentable que cultivar maíz, pues sólo con dos cabezas se obtiene para el sustento del mes. En contraste, cualquier cultivo, no sólo el maíz exige cuidados desde el momento de la preparación del terreno, exige control de plagas y enfermedades, fertilización, labores culturales a lo largo de todo el ciclo vegetativo. Sin tomar en cuenta otros factores externos que influyen grandemente: temperatura, humedad, ceniza volcánica, los cuales no se pueden controlar y que son riesgos que todo agricultor debe afrontar en un momento dado. La gente prefiere no arriesgarse e ir a lo seguro: el ganado vacuno le rinde más que el maíz.

Los resultados se refieren a que se están perdiendo los valores culturales relacionados con el maíz en la parroquia Cayambe por efecto de una migración interna y externa por parte de los ciudadanos colombianos, que en su lucha por buscar mejores días, han impuesto otros patrones culturales, como la comida foránea en lugar de la comida autóctona.

El turismo en el cantón Cayambe se ha incrementado durante los últimos años, de hecho, una gran parte de la población cayambeña ha encontrado en el desarrollo de actividades turísticas, una manera atractiva de generar ingresos (Chango 2012). En fin, un producto turístico, debe generar beneficios, pero beneficios colectivos, no bajo la óptica de un sistema capitalista. Y es que sin cultura no hay turismo y sin turismo no hay cultura. Porque la cultura es la que da el valor agregado a las estructuras arquitectónicas, a las técnicas y tradiciones ancestrales y a las fiestas. Y el turismo es el ente propagador de la cultura. Un turismo sostenible en vez de depredar el atractivo turístico más bien trata de conservarlo.

El fomento de las buenas prácticas agroecológicas, la investigación en fitomejoramiento con variedades nativas, son acciones articuladas para el rescate de los usos tradicionales del maíz en Cayambe que contribuirán significativamente a una mejora socio-cultural, ambiental y económica en esta parroquia y por ende de este cantón privilegiado por la luz del sol reflejada en el nevado *Cayamburu*.

El abandono de las chacras maiceras se debe más que todo, a que los agricultores campesinos al ver que el hecho de sembrar maíz ya no resulta rentable cambian el cultivo y se dedican a crear potreros, destinados a la crianza de ganado vacuno del cual se puede obtener beneficio económico de los productos lácteos que produce, pero que a la larga traerá negativas consecuencias agroecológicas. En cuanto a las florícolas, si bien éstas no se asentaron sobre antiguas chacras maiceras, han contribuido de cierta manera a que la población joven busque su sustento diario no en la chacra, sino en esta industria. La aplicación intensiva de pesticidas ha contribuido a que aparezcan enfermedades dérmicas, cancerígenas y esterilidad, pues la

mayoría de estas fincas recurren al uso irresponsable de plaguicidas y otros agrotóxicos altamente peligrosos para la salud humana, como son los de sello rojo y amarillo (Breilh 2007).

CONCLUSIONES

La identidad cultural constituye un valor que otorga una particularidad única al grupo humano que la ostenta. Sobre la base de las complejidades sociales de un pueblo, se distinguen algunos aspectos que constituyen el mundo mágico-mítico, simbólico, repleto de hierofanías y cosmología en la ancestral historia del cantón Cayambe.

Reflexionando desde lo auténtico, lo patrimonial, este cantón posee una rica identidad cultural en la cual está inserto el maíz. Desde épocas pre-incaicas (2.250 a.C.), la Sierra Norte del Ecuador, área maicera por excelencia, tuvo un calendario basado en el ciclo agrícola, donde la siembra y la cosecha coincidían con el inicio y final de las lluvias, dando un ejemplo de la integración del uso de las tecnologías con el aspecto mítico y religioso.

En Cayambe, desde tiempos ancestrales, hubo cuatro fiestas que paulatinamente fueron aislándose de la memoria colectiva, basadas en los solsticios y equinoccios. La más conocida fue la llamada fiesta del *Inti Raymi*, bajo el concepto del Pueblo equinoccial de la Mitad del Mundo. Las otras tres fueron: el *Cápac Raymi*, el *Paucar Raymi* o *Paucar Huatay* y el *Koya Raymi* (Moreno 1981).

En la cosmovisión andina, hay la dualidad de lo masculino y lo femenino, de lo caliente y lo frío, lo alto y lo bajo (*Hanan* y *Urin pacha* en quichua); por eso, las fiestas del *Paucar Raymi* y el *Koya Raymi* se consideran fiestas femeninas, mientras el *Inti Raymi*

y el *Cápac Raymi* son masculinas. Inti Raymi, llamada Fiesta del Sol y de San Pedro en la Mitad del Mundo.

En la actualidad, el campesino-indígena de la región de Cayambe es principalmente minifundista; posee pocas hectáreas de terreno destinadas a la siembra (de 0 a 5 Has), cerca de su casa y no diversifica la producción agrícola; es decir, todos los años siembra lo mismo, empobreciéndose el suelo, perdiendo macro y micro nutrientes que le fueron extraídos sin tregua de cosechas anteriores. Falta asistencia técnica en todas las fases del cultivo, no sólo del maíz, sino de otros cultivos.

En el desarrollo mismo de esta investigación, se verificó la paulatina, profunda y sostenida aculturización, la pérdida de identidad y la falta de integración de la población migrante al modo de vida cayambeño. A criterio de los autores de este artículo, se coincide en que la poca integración de los migrantes internos y externos a las costumbres cayambeñas, ha venido provocando una suerte de erosión cultural en la población vernácula de la parroquia.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguirre, S., & Gómez, F. (2012). La Fiesta del Inti Raymi en el Norte del Ecuador. *Evidencia Ancestral* (4), 34-38.
- Albuja, J. (2004). *Factores socioeconómicos que inciden en la rentabilidad de los agricultores del cantón Cayambe, período 2000-2004*. (Tesis de Maestría inédita). Instituto de Altos Estudios Nacionales, Quito, Ecuador.
- Arias, L. (2007). *Metodología de la investigación*. (7a. ed.). México: Trillas.
- Breilh, J. (Julio, 2007). Nuevo modelo de acumulación y agroindustria: las implicaciones ecológicas y epidemiológicas de la floricultura en Ecuador. *Ciencia y salud colectiva*, 12(1), 91-104.
- Bustos, R. (2001). Identidad, turismo y territorios locales. La permanente construcción de valores territoriales. *Aportes y Transferencias*, 1, 11-28.
- CICAY. (1991). *Los Danzantes Cayambeños, Inti Raymi*. Cayambe, Ecuador: Centro de Investigación Cultural Cayambe.
- Chango, I. (2012). Cayambe en el centro del mundo: Historia, tradición, cultura y turismo. *Evidencia ancestral*. La otra historia (4), 55-58.
- Dávila, G. (2006). El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales. *Laurus, Revista de Educación*, 12, 180-205.
- Echeverría, J. (2004). Sistemas de campos elevados (ridged fields) en la Sierra Norte del Ecuador. En R. A. Restrepo Arcila (ed.), *Saberes de Vida: por el bienestar de las nuevas generaciones* (p. 344). Bogotá, Colombia: Siglo del Hombre, UNESCO.
- Echeverría, J. & Muñoz, C. (1988). *Maíz: Regalo de los dioses*. Quito, Ecuador: Nuestra América.
- Encalada, O. (2005). *La Fiesta Popular en el Ecuador*. Cuenca, Ecuador: CIDAP.
- Escobar, D. (2006). *Valoración campesina de la diversidad del maíz. Estudio de Caso de dos Comunidades Indígenas en Oaxaca, México* (Tesis de Doctor en Ciencias inédita). Universidad Autónoma de Barcelona, Oaxaca, México.
- Farinango, J. & Lanchimba, J. (2006). *Sistematización Histórica de las Festividades del Inti Raymi*. Cayambe, Ecuador: Hojas y Signos.
- Gouin, S. & Quintero, M. (1986). *Semillas del maíz. sara mamalla*. Quito, Ecuador: Nueva Editorial.
- Guzmán, L. (1997). *La imagen milenaria de Cayambe. Sus fiestas de San Pedro y del Sol y una breve guía informativa*. Cayambe, Ecuador.

- Guzmán, L. (s.f.). *Fiestas del Sol*. [CD-ROM]. Cayambe: Luis Guzmán
- Heinisch, C. (2013). *Soberanía alimentaria: un análisis del concepto*. En F. Hidalgo, P. Lacroix, y P. Román (Edits.), *Comercialización y soberanía alimentaria*. Quito, Ecuador: SIPAE.
- Hernández, T. & Lalama, A. (s.f.). Aspectos de Tecnología Agrícola Andina. En L. Astudillo, P. Costales, R. Gordillo, S. Guerra, M. Naranjo, I. Paredes, V. Serrano, y V. S. P. (Ed.), *Ciencia andina* (pp. 331-350). Quito, Ecuador: Abya-Yala.
- Iñiguez, L. (Mayo, 1999). Investigación y evaluación cualitativas: bases teóricas y conceptuales. *Atención primaria*, 23(8), 108-122.
- Larrea, R. (2013). *Sopas del Ecuador*. Quito, Ecuador: El Conejo.
- López, K. (2006). *El folklore del cantón Cayambe*. (Tesis de grado inédita). UTE, Quito, Ecuador.
- Loyola, H. (2012). La chacra: cultivo integral andino. En P. A. Cantero (Ed.), *Sara llakta: El libro del maíz* (2a. ed.). Quito: Ediecuatorial.
- Marcos, J. (Mayo, 2010). El patrimonio como representación colectiva. La intangibilidad de los bienes culturales. *Gazeta de Antropología*, 26(1), 1-14.
- Mejía, Y. (2006). Valle del Sol. *Revista Cayambe* (Edición especial), 18-19.
- Moreno, S. (1981). *Monografía Histórica de la Región Nuclear Ecuatoriana*. Quito, Ecuador: Concejo Provincial de Pichincha.
- Naranjo, P. (2009). Reflexiones dietéticas y medicinales. En P. A. Cantero (Ed.), *Sara llakta. El libro del maíz* (p. 188). Quito, Ecuador: Ediecuatorial.
- Portal, M. (1970). *El maíz: Grano Sagrado de América*. Madrid, España: Ediciones Cultura Hispánica.
- Vintimilla, M. (2012). Las palabras del maíz. En P. Cantero (Ed.), *Sara llakta. El libro del maíz* (p. 149). Quito, Ecuador: Ediecuatorial.

