

El Ritual del Pucara en la fiesta del Carnaval, parroquia Tarqui-Cuenca



The Ritual of the Pucara in the Carnival Festival, Tarqui-Cuenca

Parish O Ritual da Pucara no Festival de Carnaval, Paróquia de Tarqui-Cuenca

Alvear, Ximena; Valverde Minchala, John; Quinde, Danny; Coronel Tacuri, Martha Gabriela

Ximena Alvear

dirgastronomia@sanisidro.edu.ec
Escuela de Gastronomía, Instituto Superior Universitario San Isidro, Ecuador

John Valverde Minchala

titulacion@sanisidro.edu.ec
Escuela de Gastronomía, Instituto Superior Universitario San Isidro, Ecuador

Danny Quinde

dannyquinde@sanisidro.edu.ec
Escuela de Gastronomía, Instituto Superior Universitario San Isidro, Ecuador

Martha Gabriela Coronel Tacuri

g13oblata@hotmail.com
Escuela de Gastronomía, Instituto Superior Universitario San Isidro, Ecuador

Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinarias ALFA

Centro de Estudios Transdisciplinarios, Bolivia

ISSN: 2664-0902

ISSN-e: 2664-0902

Periodicidad: Cuatrimestral

vol. 6, núm. 16, 2022

editor@revistaalfa.org

Recepción: 08 Septiembre 2021

Corregido: 21 Octubre 2021

Publicación: 30 Marzo 2022

URL: <http://portal.amelica.org/ameli/journal/540/5403172005/>

DOI: <https://doi.org/10.33996/revistaalfa.v6i16.151>

Al enviar los artículos para su evaluación, los autores aceptan que transfieren los derechos de publicación a la Revista de Investigación Ciencias Agronómicas y Veterinarias ALFA, para su publicación en cualquier medio. Con el fin de aumentar su visibilidad, los documentos se envían a bases de datos y sistemas

Resumen: El estudio presenta, la descripción de una de las manifestaciones culturales y gastronómicas de las festividades del Carnaval a través del Ritual de Pucara, celebrado todos los años entre los pobladores de la parroquia de Tarqui, cantón Cuenca. El objetivo principal de la investigación fue identificar y describir todos los aspectos culturales y gastronómicos característicos del ritual mencionado, conocer la historia del Ritual de Pucará recreada por la comunidad, describiendo el origen, características y personajes que formaban parte, los instrumentos ancestrales utilizados en la cocina, los productos de la zona y sus preparaciones gastronómicas. Se recolectó la información mediante un estudio de campo, identificando a un grupo de personas adultas mayores quienes fueron en su momento los protagonistas de este ritual, además de realizar un estudio etnográfico, a través de varios recorridos por la zona reconociendo los productos y observando sus preparaciones gastronómicas. Finalmente, en base a la información obtenida, se puede destacar rasgos culturales, además de su conocimiento ancestral de técnicas y elaboraciones gastronómicas, salvaguardando con estos testimonios la sabiduría ancestral de sus aportes gastronómicos a través de las técnicas y los productos utilizados, de un poblado indígena que va perdiendo de una generación a otra su identidad.

Palabras clave: Pucara, Fiesta, Tradición, Gastronomía.

Abstract: This study presents the description of one of the cultural and gastronomic manifestations of Carnival through “El Ritual de Pucará” (ritual of Pucará), celebrated every year at the parish of Tarqui, Cuenca. The main goal of this investigation was to identify and describe all the cultural and gastronomic aspects that characterize the above-named ritual and know about the history of it, recreated by the community through the description of its origin, characteristics, the characters, the ancestral tools used in the kitchen, the products of the area and its gastronomic preparations. The information was collected through a field study, identifying a group of elderly people who were at that moment the protagonists

de indización, así mismo pueden ser consultados en la página web de la Revista: <http://revistaalfa.org>. Por último, la Revista se acoge en todo lo que concierne a los derechos de autor, al reglamento de propiedad intelectual del Centro de Estudios Transdisciplinarios Bolivia, el cual se encuentra en la siguiente dirección: <http://www.cetbolivia.org>.



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.

of this ritual, as well as conducting an ethnographic study by visiting the area, recognizing the products and observing their culinary preparations. Finally, based on the information obtained, it is possible to rescue some cultural features and the ancestral knowledge of techniques and gastronomic preparations, preserving with these testimonials the ancestral wisdom of its gastronomic contributions through the techniques and the products from an indigenous village that is losing its identity from one generation to another.

Keywords: Pucara, Party, Tradition, Gastronomy.

Resumo: O estudo apresenta a descrição de uma das manifestações culturais e gastronômicas das festividades carnavalescas através do Ritual Pucara, celebrado todos os anos entre os habitantes da paróquia de Tarqui, cantão Cuenca. O objetivo principal da pesquisa foi identificar e descrever todos os aspectos culturais e gastronômicos característicos do referido ritual, conhecer a história do Ritual Pucara recriado pela comunidade, descrevendo a origem, características e personagens que fizeram parte dele, os instrumentos ancestrais utilizados na cozinha, os produtos da área e suas preparações gastronômicas. As informações foram coletadas através de um estudo de campo, identificando um grupo de idosos que já foram protagonistas deste ritual, bem como realizando um estudo etnográfico, através de vários passeios pela área, reconhecendo os produtos e observando suas preparações gastronômicas. Finalmente, com base nas informações obtidas, é possível destacar os traços culturais, bem como seus conhecimentos ancestrais de técnicas e preparações gastronômicas, salvaguardando com estes testemunhos a sabedoria ancestral de suas contribuições gastronômicas através das técnicas e produtos utilizados, de uma população indígena que está perdendo sua identidade de uma geração para outra.

Palavras-chave: Pucara, Festival, Tradição, Gastronomia.

INTRODUCCIÓN

Los principales elementos, costum

Los principales elementos, costumbres, técnicas y preparaciones culinarias, así como simbolismos asociados al ritual de Pucara que se realiza durante las festividades de carnaval en la parroquia de Tarqui, ubicada al sur de Cuenca-Ecuador. Si bien este ritual se considera una expresión cultural que se puede encontrar en diversas locaciones de Perú, Bolivia y Ecuador, en cada zona, se evidencia expresiones y simbolismos propios de cada lugar.

Tarqui, fundada en 1915, es una de las 21 parroquias del sector rural de la ciudad de Cuenca, ubicándose a aproximadamente 17 km del centro del cantón. Cuenta con una extensión de más de 15.000 hectáreas en donde conviven 26 comunidades, donde hasta la fecha se conservan fuertes raíces culturales adquiridas de generaciones anteriores. Sus principales fuentes de ingreso se basan en actividades agrícolas, domésticas y de construcción, principalmente (1).

De acuerdo con Castro Ocho (2) y Ortega Illescas (3) el término Tarqui hace referencia a una trompeta o trompetilla, proveniente del cañari tarquies; sin embargo, otros investigadores consideran que la terminología

procede del kichwa *tatqui* que se traduce al español como paso, y como generalmente se le conoce a la locación como Portete de Tarqui, se interpreta como la puerta que da paso a las hoyas del río Tarqui y Jubones.

Según Coronel (4) la parroquia de Tarqui se ha caracterizado por la producción de diversos cereales tales como el trigo, cebada, avena y maíz, este último, de diversas variedades como el morocho, rosado, negro, rojo y shima; porotos, rosado y bola, y el chocho. En relación con los tubérculos, se puede encontrar papas, zanahoria blanca, oca y mashua, principalmente. En cuanto a la explotación ganadera, se desarrolla la crianza de vacas, aves de corral, cuyes, cerdos y borregos, principalmente, de donde se aprovecha su carne y en el caso del ganado vacuno se aprovecha también los más de 22.000 litros de leche para la producción de diversos productos lácteos.

A lo largo del tiempo, las fiestas populares han representado parte de la identidad cultural de una localidad, en ese sentido, Pereira (5) define a la fiesta como un conjunto de actividades que se realizan por un grupo de personas en fechas específicas, con el fin de mantener en la memoria colectiva algún evento histórico o representativo para el lugar. Por lo tanto, el simbolismo resulta fundamental para reafirmar la identidad de los miembros como parte de una comunidad, fortaleciendo los lazos sociales.

Generalmente, dentro de los pueblos cercanos a la ciudad de Cuenca, Jara (6) menciona que las fiestas tradicionales de pueblos como los cañaris, presentan una simbología asociada a su mitología, en donde los animales, la luna y el sol, representado como un rostro de forma cuadrada con forma humana, pero con alas tal cual un reloj de arena (7), son los más relevantes. Durante el mes de febrero, a lo largo del territorio de las provincias del Azuay y Cañar, se realizaban ceremonias donde “sacrificaban grandes cantidades del oro, plata y ganado para rendir culto a las divinidades principales como el sol, la luna y las estrellas, como también a las divinidades locales como las wacas, urcuyayas, etc.” (p.14) y se empleaba el *Pawqar Waray Killa* que consistía en una vestimenta tradicional donde predominaba el taparrabos y se destinaba para los cuidadores nocturnos del maíz (8), considerado uno de los cereales de mayor importancia alimentaria del sector (9).

No obstante, para Gallardo de la Puente el término *Pawkar Raymi* hace referencia a la celebración en sí que se realiza durante el mes de febrero haciendo alusión al florecimiento, y que en zonas como la de Cañar, se emplea el símbolo de la Cruz Andina. Dentro de las costumbres que deben de tener los pobladores de la zona, consiste en mantener sus hogares ordenados y todos los miembros de la comunidad deben de expresar felicidad, cortesía y amabilidad, con el fin de recibir abundancia y cosechas durante el siguiente año.

Por su parte, Lara (7) menciona que las estrellas y las montañas también eran veneradas, aunque estas últimas, variaban según la localidad. Asimismo, eventos naturales tales como sequías, tempestades, arcoíris, rayos, inundaciones, aluviones y granizos también se los consideraba con respeto y culto. De esta manera, las diferentes fiestas solían realizarse durante los ciclos agrarios, equinoccios y solsticios. Durante estos eventos, si bien Lara (7) coincide con lo expuesto por Jara (6), este último añade que, en los poblados del sur del Ecuador, sugiere que existieron sacrificios de niños y la ingesta de productos que provocaban embriaguez y alucinaciones, en donde los hechiceros realizaban prácticas de magia. De manera similar, en el segundo mes del año, considerado para los Incas como *Hatum pocoy*, era la época considerada como la de “gran maduración y se refería principalmente a la cosecha de los grandes sembríos de papas en las fincas del sol y del Inca” (7). De manera similar, Alulema señala que este mes es considerado como el principal “ciclo agrofestivo” (p. 297), puesto que es donde se siente con mayor intensidad el invierno, mejora el drenaje, se realiza la técnica del aporque a alimentos como ocas, papas y maíz.

Por consiguiente, Alulema (11) indica que el carnaval es considerado como un espacio donde se recibe al *Apu Tayta Carnaval* durante el mes de marzo, que, sin embargo, presenta una preparación desde febrero, donde se recolectan diferentes alimentos para la ocasión, específicamente doce, haciendo alusión al “ciclo agrícola, ganadero y vital” (p. 301) para representar prosperidad, fertilidad, armonía y buena suerte durante el siguiente ciclo. Asimismo, Fock (citado en Alulema) menciona que esta celebración resulta totalmente diferente al diario vivir, puesto que se caracteriza por la abundancia de alimentos, bebidas, generosidad, amistad y confraternidad.

Como parte de esta celebración, Cutipa indica que este acontecimiento es un acto de reencuentro y reconciliación de las comunidades con los espíritus que residen en las partes más altas de los cerros cercanos, que para el sector de Tarqui, Coronel (4) menciona al cerro Frances Urco, elevación famosa por poseer una pirámide colocada por la expedición francesa que realizaba las mediciones y forma de la Tierra; Chapanaloma, donde en la actualidad se aprecia un mirador y en tiempos pasados era utilizado como sitio estratégico para el resguardo y vigilancia de haciendas y ganado; Tutupali, donde se ubican las lagunas de Condorcocha y Totoracocha y existe la presencia de llamas y cóndores andinos; senderos como parte del Camino del Inca e Ingacurca.

He aquí donde también se produce el Pukara, que hace referencia a una ceremonia que se realiza generalmente el día martes, último de carnaval, también denominado como Awka Tuta. El ritual consiste en un enfrentamiento entre quienes celebran el carnaval con el personaje de Tayta Carnaval. Aproximadamente a mitad de la noche, los individuos se dirigen hacia espacios sagrados denominados wakas de alturas, donde Apu Tayta Carnaval, con poderes milagrosos, desciende al lugar para confrontarlos en medio de rayos y truenos, donde quienes celebraron el carnaval resultan triunfadores y regresan con la promesa de buenos augurios, celebración y prosperidad para los suyos (11).

Por su parte, Ochoa (13) señala que, como parte de la ceremonia, se realizan alrededor de 25 cánticos, que se clasifican en coplas dedicadas al ciclo agrícola tales como el Sharangu, Chitu, Cuybibi y Chirote; tonadas míticas relacionadas al ritual del Pucara como Papa Santo, Pukara, Qué quieres que cante, El Toro, Tamborcito, entre otros; para el periodo de estancia, cánticos como El Condor, La Mula, La Viuda, La China, etc. En ese sentido, Vásquez (14) menciona que uno de los cantos que se entonan por hombres y mujeres de las comunidades de Tarqui, con el pingullo, tambor y guitarra, presenta las siguientes coplas:

“Este año mi huambrita, cara musa carnaval Cantaremos todo el pueblo, celebremos carnaval Saliendo de San Francisco pasando Chilca Chapar Chilca Totoras, Parcoloma hasta el centro hay que llegar

La Pucara hay que jugar” [...] (14).

Para Loyola (15) originalmente la fiesta del Carnaval se la realizaba el 21 de marzo, puesto que se regía a los ciclos agrícolas- astrales, en donde existía una conmemoración y agradecimiento por todos los alimentos recibidos durante el ciclo anterior y como compensación para las cosechas siguientes. Es aquí donde sucede una variante del Ritual del Pucara mencionado por Alulema (11) ya que en la zona de lo que actualmente se conoce como Tarqui, esta ceremonia consistía en una confrontación ente integrantes de diferentes comunidades de la zona, en donde los vencedores ganaban el control de las tierras en juego, y la sangre derramada por sus oponentes, se consideraba como elemento clave en la fecundación y cultivo de las cosechas siguientes. Si bien la ceremonia puede coincidir con celebraciones católicas actuales, se debe dejar en claro que esta celebración nace de una “cosmovisión andina prehispánica en donde hombre y cultivo forman parte de un todo” (p. 81).

En efecto, Martínez (16) menciona que este ritual se celebraba hace más de cincuenta años sobre todo en las comunidades pertenecientes a las provincias del Cañar y Azuay. Si bien se podría considerar como una tradición extinta, todavía persiste en la memoria de los adultos de varias comunidades. En ese sentido, se considera al Ritual del Pucara como un juego panandino que sus orígenes datan antes de la época de la colonia y se mantuvo a lo largo del tiempo en zonas donde existían conflictos de tierras o de connotación social. En concordancia con lo anterior mencionado, se conformaban dos grupos (Hanan y Urin) compuestos tanto por hombres como mujeres. Se consideraba a Hanan como el personaje que poseía los mejores campos para el cultivo, y por su parte Urin, los menos favorecidos. En adición, Arguedas (citado en McGuffin- Naranjo) (17) indica que es en la noche donde las personas celebran entre bailes y cantos guerreros la llegada del Tayta Carnaval.

Acosta (18) por su parte, señala que el ritual se lo celebraba durante el tercer mes del año, lo cual coincidía con los eventos de luna nueva y se realizaba 10 días previos al carnaval. En esta ceremonia, los participantes empleaban armas como las warakas que son unas hondas que contenían piedras en los extremos para lastimar

al contrincante. En otras comunidades, tales como las que se ubican en Potosí, el ritual se denominaba tinku en el que adolescentes e incluso representantes de comunidades, de acuerdo con su edad y sexo, se enfrentaban a golpes con sus contrincantes, con el fin de expresar su coraje y valentía. Dicho ritual ya se estructuraba 42 días previos al carnaval y era una pareja adolescente quien organizaba a los participantes, generalmente solteros.

De igual forma, en Zhidmad, (19) los grupos de involucrados de cada barrio que participaban del ritual eran denominados “chivos”, los cuales recorrían por cada casa de la comunidad realizando bailes, interpretando melodías denominadas pijuanos y solicitando jora a sus dueños, preparándose para los combates que se desarrollaban en varias ocasiones, hasta la muerte de sus contrincantes, en donde las hondas empleadas se llamaban guando o papas. El ritual se denominaba Pucara, que se traduce al español como fortaleza o terreno donde los indios participan de las actividades del carnaval, y dentro de los trajes empleados, se tenía al sombrero de totora, mismo que llevaba adornos, pero tenía alta rigidez, ya que su función era de proteger principalmente la cabeza del individuo. Estas confrontaciones se daban en cerros de la zona, que, si bien no se mencionan como wakas, eran lomas con una altura considerable, en similitud con lo mencionado por Alulema (11). Este derramamiento de sangre no es un acto aislado, sino que las culturas antiguas siempre la han relacionado con la fertilidad, es por ello por lo que, en distintos rituales, a lo largo de las comunidades como en Jadán (20), el fin es similar. Casos no tan distantes son los sacrificios de animales tales como los gallos en la localidad de Cumbe y el toro en el cantón de Girón, ambos pertenecientes a la provincia del Azuay y cercanos a la parroquia Tarqui, que según Fock y Krener (citados en Alulema y López) (21) se introdujeron después de la llegada de los españoles para reemplazar esta tradición. El Ritual del Pucara o también denominado Shitanacuy, empezó a desvanecerse con sus criterios originales en el año de 1868, donde existen documentos de tenientes políticos de la región del Azuay a gobernadores de la época en la que expresaban el disgusto y malestar de ciertos pobladores por el ritual y sus primeras interrupciones de quienes seguían con la tradición (16).

De igual manera, El Telégrafo (22) menciona que la terminología Shitanacuy se traduce al español como un “juego bárbaro del carnaval” (párr. 6) el cual todavía ciertas comunidades lo practica. Además de las armas mencionadas anteriormente, se emplea un escudo como elemento de protección, el cual está diseñado a base de cuero de res, mismo que cumple la función de proteger la cabeza del participante.

Además, Fock (citado en Martínez, 1995) (23) indica que el Pucara se encuentra directamente relacionado con el mito de Taita Carnaval transformado en forastero, el cual todos los años el día lunes de carnaval baja por los cerros cercanos y viene provisto de un sombrero de cuero de res o de buey el cual lo protege de los ataques con piedras, porta una waraka (piedra), una picsha (bolso para llevar alimentos), un tambor y un pingullo (flauta pequeña), instrumento que en la comunidad de Chilca-Totoras perteneciente a Tarqui, lo portan las mujeres (14). No obstante, según el mito, Taita Carnaval viene acompañado de Yarcay que hace alusión al “hambre” puesto que no lleva ningún alimento, por lo que Taita Carnaval es quien brinda de sus fiambres a lo largo de la travesía. Una vez que se han acabado los alimentos, Taita Carnaval pasa de casa en casa solicitando comida y bebida. Pasadas las horas en la noche, algún poblador se encontró con Taita Carnaval y éste lo retó a un duelo con las warakas donde el ganador se llevaba todas las pertenencias de su contrincante.

De acuerdo con una entrevista realizada a Jesús Chilloalli, quién en su juventud participó del Ritual del Pucara en el Azuay, comenta que, una vez transcurrido el evento, procedían a alimentarse con caldo de gallina, mote pelado, huevos, tortillas, alcohol y chicha de jora, principalmente. Por su parte, Gallardo de la Puente (10) y Vásquez (14) mencionan que las mujeres solían preparar cuyes, gallinas criollas, choclos, tortillas de maíz, frutas, hortalizas y tubérculos como ocas y papas.

Importancia del problema

Si bien el Carnaval de Pucara es una tradición precolombina que ha permanecido en la memoria colectiva a lo largo de los años, ha venido desapareciendo, llevándose en su memoria estas tradiciones y simbolismos que ya no están presentes en las nuevas generaciones. Es importante que la población de descendientes de las distintas comunidades pertenecientes a la parroquia Tarqui, identifiquen el valor de mantener una tradición,

conmemorando y reviviendo periódicamente cada una de las costumbres que han marcado un hito en su pueblo, conociendo a través de sus festividades sus raíces, creencias y los imaginarios que en su momento generaron la cercanía de sus ancestros con la naturaleza y sus semejantes, ya que como menciona Sola- Morales (24) “la tradición es una condición humana estructural: el hombre es por encima de todo heredero” (p. 209). En otras palabras, las personas necesitan contar con referentes acerca de la forma de vivir de sus antecesores para distinguirse y consolidarse en su diario vivir.

Como lo menciona Pereira (5), mantener latente una tradición, fiesta o costumbre, constituye una apertura de entretenimiento, comunicación y distracción entre las personas que pertenecen a una comunidad. En ese sentido, un ritual puede considerarse como un juego, el cual se encuentra condicionado por ciertas reglas que deben de cumplirse para completar el ritual, recurriendo a la memoria colectiva, dando “un sentido compartido o un ideal que trasciende el juego de las formas y convoca la figura del culto o la ceremonia” (p. 12).



FIGURA 1.
ZARAP TVTACAVAIMI (el tiempo de vigilar el maíz por la noche). Información recuperada de Guaman Poma de Ayala, 1615. (8)

Adicionalmente, Ramírez (25) considera a las fiestas tradicionales como una cualidad representativa de la cultura de un pueblo. Si bien, debido a procesos globalizadores que se han dado a lo largo del tiempo, han disminuido o incluso reemplazado varios escenarios sociales tradicionales, lo cual resulta difícil de detener, no existe una eliminación absoluta de los mismos, los cuales puede adaptarse al contexto actual, sin perder su esencia, ya que para Turner [citado en Sidorova] (26) los diferentes elementos que conforman un ritual constituyen componentes vivos que fortalecen y contribuyen en cada actividad del ritual, brindando

continuidad a la ceremonia conjuntamente con los distintos símbolos, locaciones, vestimentas, bailes, alegorías e instrumentos.

Debido a dichos procesos mencionados anteriormente, es posible que la tradición oral y la transmisión de estos conocimientos, los cuales constituyen ejes de difusión de saberes a las siguientes generaciones (27), puedan alterarse, reducirse o incluso eliminarse, por lo que resulta necesario plasmar la esencia del Ritual del Pucara para mantener viva la tradición y conservar la identidad cultural de la parroquia.

METODOLOGÍA

La presente investigación se basa en un estudio etnográfico en la que se recolectó la información a través de un enfoque cualitativo, que busca comprender y profundizar cada una de las experiencias contadas desde sus propios actores en su entorno natural, empleando la observación de los participantes y entrevistas a profundidad como instrumentos que permitan describir sus creencias a través de las expresiones y explicaciones de sus vivencias.

La investigación se realizó en la comunidad rural de Tarqui, perteneciente al cantón Cuenca y sus zonas limítrofes de El Valle y Turi, a través de uno de los dirigentes del GAD parroquial, se identificaron a moradores de la zona en representación de las comunidades más numerosas como es en Gullanzhapa y Tarqui centro, donde fue característico en sus relatos sus vivencias, costumbres de los que fue en una época de sus vidas el ritual de sangre, así como sus relatos actuales sobre la planificación de las familias y la comunidad en general para llevar a cabo la recreación del Ritual de Pucara en las festividades de carnaval.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados presentados a continuación ofrecen un acercamiento a las tradiciones, costumbres, alimentos y escenarios donde se realizaba el Ritual del Pucara en la parroquia de Tarqui. Para ello, se realizaron entrevistas a pobladores de la localidad: Yacusamay Arévalo, Miguel Lojano, Aurora Lojano, Margarita Zhingre y Luis Quille.

A través del levantamiento de información de campo, se permite validar los trabajos investigativos de otros autores, sobre la fiesta del Carnaval y sus actos representativos, que demuestran los encuentros familiares y de amigos, que se unen para planificar y elaborar sus preparaciones gastronómicas, bebidas y actos que son significativos para la comunidad, como parte de florecimiento de sus tierras y el cuidado de su ciclo agrícola. Como parte de su planificación, se tiene la elaboración de las vestimentas propias del carnaval, las ofrendas como la decoración de la cruz andina, las diferentes preparaciones de alimentos y bebidas que son parte primordial para el recibimiento a los pucareros ganadores de la contienda, así como la visita a su morada, del Tayta Carnaval, quien los acompaña con la abundancia y la buena suerte.

El señor Yacusamay Arévalo, inicia su intervención entonando con su pingullo la canción del carnaval, en su intervención, señala que en su comunidad se reunían todos los familiares, amigos y su ofrenda era un “rezo para agradecer a la Pacha Mama, a su madre tierra, también al hermano viento y al hermano agua” (Y. Arévalo, comunicación personal, 8 de agosto de 2017). Comentaba que se preparaban con el rezo y la ofrenda que consistían en la identificación de las 12 mazorcas más gruesas que las colocaban enterrándolas en las esquinas de su cementera, además de elaborar la cruz del carnaval, la cual era adornada con flores de geranio, retamas y la flor de la chacra. Como parte fundamental de la ofrenda era la donación de la sangre, una ofrenda voluntaria que ciertas personas de la comunidad lo hacían cortándose de manera potestativa, derramando su sangre para lograr la fertilidad de su tierra.

Arévalo, describe que a partir de la colonia todo cambió, tanto las tradiciones y el ritual se convirtieron en guerra, con peleas e incluso muertes como parte de “ritual de sangre”. Se daba la contienda entre miembros

de las diferentes comunidades que salían en las primeras horas de la mañana con el canto del pingullo, se les llamaba a los de arriba (Hanan) y los de abajo (Urin), quienes peleaban en una batalla campal, agrediendo con insultos y piedras, hasta lograr que los pucareros caigan con heridas fuertes derramando su sangre, quienes alcanzaban a llegar a los linderos era el grupo ganador y se llevaban la victoria como signo de prosperidad en su cosecha.

Miguel Lojano, comenta que mientras los hombres caminaban, las mujeres llamadas migladoras las acompañaban atrás, quienes llevaban las piedras para surtir las durante el camino, también acompañaba y les daba fuerza el licor de panela y la chicha de jora, bebidas con un alto grado de alcohol: “Mientras más bebían les daba la fortaleza y valentía para pelear; uno de los instrumentos de la pelea era la wuaraca de bronce, esta buscaba meterles la punta en su cuerpo aprovechándose de su estado de embriaguez, perdiendo el conocimiento y tumbándose en la tierra. Todos fuimos amigos de la comunidad menos en el carnaval, algunos se convertían en nuestros enemigos hasta lograr salir victoriosos” (M. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

Aurora Lojano, esposa de Don Miguel, una de las mujeres que formó parte del Ritual de Pucara, explica que se reunían todas las familias, en especial las mujeres y las hijas quienes se organizaban para elaborar las diferentes preparaciones gastronómicas que serían parte de la pampa mesa a compartir con la comunidad una vez que los hombres lleguen con la gloriosa ganancia. Se arreglaban las casas y sobre todo se decoraban las mesas con los mejores productos y frutas, se esperaba que el Taita Carnaval pase de casa en casa alimentándose y atrayendo la buena suerte, detrás le acompañaba Yarkay, el dios del hambre y la miseria.

Aurora Lojano, en su relato junto con Margarita Zhingue, mencionan los secretos y cada uno de los procesos a desarrollar para las diferentes preparaciones gastronómicas, partiendo del principal plato, el Mote Pata, era todo un proceso para cocinarlo, se lo hacía con anterioridad, tanto el maíz, como el haba y el poroto debían ser maduros; unas veces se colocaba el poroto u otras el haba, luego se ponía a cocinar el borrego, su cocción tomada toda una media mañana en preparar, estos eran los tres principales productos del mote pata, en el que se destacaba el maíz como un alimento noble y grano sagrado de su comunidad. El borrego en ese entonces era una de los animales que poseían las familias dentro de su crianza: “No había necesidad de la carne de chanco para hacer un rico Mote Pata, únicamente se mataba el chanco cuando llegaba toda la familia y cuando había dinero” (A. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

Aurora Lojano relata que: “Se paraba la ollita de barro con el caldo del borrego y se agregaba el mote, a veces se hacía mote con habas o con poroto, para dar color a la preparación se trituraba el achiote en grano botando agüita y cerniendo se le agregaba a la preparación. Por último, se condimentaba y se ponía cebolla, culantro y sal al gusto dejándolo hervir de una a dos horas. Esta deliciosa preparación se consumía específicamente a la hora del almuerzo, los pucareros iban comiendo de todo antes de ir a jugar, para aguantar el batallón que se avecinaba” (A. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

En los procesos de cocción se destaca como menaje principal la olla de barro, instrumento que se utilizaba para la cocción de sus diferentes preparaciones, para la cual se acompañaba de la cuchara de madera, además del fuego lento que llevaba a la cocción de los alimentos brindándoles un sabor único.

Otro de los alimentos importantes y que han sido un símbolo del carnaval en todas las provincias de la zona sierra es el cuy, considerado como alimento de los dioses, que se los consumía en ocasiones especiales, como la fiesta del carnaval, para su proceso de elaboración era importante contar con el cargador, instrumento insustituible en esa época, elaborado de los árboles de eucalipto, pulido y terminado con el machete, logrando una forma puntiaguda en la parte superior que permita introducir al animal con facilidad sujetando sus patas con las hebras de la retama, girando lentamente para lograr asarlo de manera correcta: “El cuy se pelaba con uno o dos días de anticipación al martes del carnaval, se elegían a los cuyes más grandes, estos tenían entre 7 a 8 meses, para matarles se les torcía el pescuezo y se les sacaba el ojo para que comiencen a sangrar. Luego se pelaba metiendo y sacando de dos a tres veces en el agua caliente para eliminar todas las lanas y no quede ninguna. Al animalejo se salaba con ajo molido y sal para que adquiera el sabor indicado. El fogón debe estar

listo para asar al cuy, cuando el animal comience a cambiar de color se debía aplicar el achiote con la manteca para ir dando color, y por ende se debe ir pinchando el cuero para que el cuy comience a segregarse sus jugos. Una vez listo el animal se debía sacar con ayuda de una hoja de achira. El cuycito se acompañaba con papitas, se hacía un refrito de cebollita con ajito y se sazónaba con la sangre del cuy para que, de colorcito y así en una media horita ya se tenía el acompañante, se servía con lechuguita y listo” (A. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

Luego de la inserción del cerdo en el Ecuador, este ha cumplido un papel importante en la alimentación de las comunidades, considerándose como uno de los productos de gran importancia en la dieta alimenticia, dependiendo de la zona, se realizaba su cocción en diferentes preparaciones.

La paila de bronce, según Margarita Zhingre, se utilizaba este menaje en los días festivos, servía para las cocciones largas y alimentos abundantes, como la pelada del mote, la elaboración del tostado, el sancocho, la fritada y la cocción del maíz para la chicha, era muy costoso en esa época y pocas personas de la comunidad la tenían.

Según cuenta el Sr. Miguel Lojano: “matar al chanco y asarlo era un menester en que todo el mundo quería participar de la preparación, nos tomaba todo un día, desde amarrarle las patas para que no se mueva hasta incrustarle el chuzo o palo de eucalipto bien afilado en el corazón, solían estar 5 personas a cargo de tumbarle al animal, así como toda la familia apoyaba para preparar estas delicias”. (M. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

Mientras tanto debía estar lista la chamiza la cual se hacía con hojas de eucalipto, se tendía al animal sobre las tulpas, hasta que se vayan quemando sus cerdas y esté lista la cuchicara, esta se raspaba con ayuda del palo de eucalipto o con hojas de zambo y pucón.

Los intestinos del animal eran utilizados para la elaboración de morcillas, como parte del proceso de elaboración se lavaban las menudencias con hierba buena para eliminar el mal olor. El relleno se elaboraba con col picada, arroz, papa, arveja y la sangre de cerdo para dar color a la preparación denominada “morcilla negra”.

Según Aurora Lojano: “Su carne era picada con machete y cocida en pailas de bronce, aprovechada en la elaboración de sancocho y fritada la cual se cocía en sus propios jugos, para darle sabor solo había que agregarle ajo macho molido, cebollita, comino sal y agua. Tanto la fritada como el sancocho y el cuchicara se servían acompañados de tostado, mote cocinado y ají” (A. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

En uno de los relatos se decía que: “el tostado era el principal acompañante del cerdo, el cual elaboraban con maíz blanco, para esta preparación se hacía hervir los cebos del chanco con ajo y sal, una vez que la manteca este hirviendo se echaba el maíz y así al cabo de una hora se obtenía el tostado” (A. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

En la parroquia Tarqui el consumo del ají ha trascendido durante años, acompañando a muchas de las preparaciones típicas, especialmente las que se elaboran en carnaval. Uno de los instrumentos utilizados para la preparación del ají es la piedra de moler, de origen primitivo utilizado para triturar los diferentes tipos de alimentos.

Según relata la Sra. Aurora Lojano: “Para la elaboración del ají, se molía el producto en su estado natural y se tostaba la pepa de zambo para molerlo en conjunto. Al ají se le ponía cebolla, culantro y sal para mejorar el sabor. Consumir el ají era signo de virilidad para los hombres pucareros, esto les daba fuerza a los participantes del ritual” (A. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

Otro menaje importante en sus preparaciones es la batea era un instrumento de uso multifuncional, ya que en este se escogía los granos, se elaboraba las diferentes masas para los envueltos y así como servía para la elaboración del quesillo. Este instrumento era elaborado de sauce, el cual se conseguía en la nueve de octubre o en El Vado (lugar ubicado en la ciudad).

Relata Aurora Lojano: “Una vez sacada la leche de la vaca, se cernía, se calentaba hasta temperatura media y se agregaba el cuajo, se batía bien y se sacaba en un plato mediano de barro. Se agregaba la mezcla en la batea

y en la mitad se ponían pucones u hojas de zambo a q se vaya escurriendo el suero del quesillo”. El quesillo era el acompañante perfecto para el dulce de higo, que en aquel entonces era considerado un manjar más del gran banquete a consumirse en la fiesta del carnaval” (A. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

El higo producto introducido por los españoles, se ha convertido en un producto tradicional del Azuay en la época de los carnavales, relata la Sra. Aurora Lojano: “En aquellas épocas de antaño, no se exprimía el higo, se lavaba bien y se partía agregándole panela, poniéndolo a hervir durante un medio día entero. Así, medio amargo comíamos acompañándolo con tortilla al momento del postre. Con ayuda de la olla de barro se preparaba el delicioso dulce de higo, gracias a la leña y la cocción lenta que la olla brindaba, el dulce no corría el riesgo de quemarse y su cocción por largas horas lograba su máximo sabor” (A. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

“El zambo fue muy apreciado y tomado en cuenta para la elaboración de tortillas que al mezclarse con agua de panela, huevo, manteca de chanco y harina de maíz, se mezclaba bien en la batea y se obtenía un delicioso sabor, esta era una de las ofrendas en la Cruz de Carnaval, para su producción no podía faltar el tiesto de barro que una vez que emitía el Tsss ese era el punto exacto para dorar la preparación, al tiesto había que ponerlo una hora antes para que este se caliente bien y no se peguen las tortillas y luego se servía con el dulce de higos” (A. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

La palabra chicha es considerada como un genérico que refiere a chichas alcohólicas y no alcohólicas. La chicha es una bebida andina de origen prehispánico y autóctona, adquirida del hervido del maíz y la consecutiva fermentación del líquido. Como toda bebida alterada, adquiere cierto grado de alcohol (28).

Según la leyenda, se atribuye el hallazgo casual de la chicha de jora al Inca Túpac Yupanqui en el momento que las lluvias habían averiado las bodegas o silos en las que se guardaba los granos y se fermentaban. Para impedir botar el maíz, ordenó que esta malta se repartiera a los pobladores para emplearlo en forma de mote, pero por la irritante fetidez que emanaba, se optó por prescindirla.

Por lo tanto, un indígena famélico escudriñó en medio de la basura algo de comida para saciar su hambre y consumió esta curiosa sustancia, quedando inmerso en la embriaguez.

En la parroquia Tarqui, solía prepararse la chicha con un galón de maíz, se dejaba reposar en agua durante un día, al siguiente se cernía y tendía sobre hojas de aliso o huicundo (vaca callo) y se le tapaba con plástico y troncos. Una vez que el maíz estaba germinado exactamente luego de 8 días, se hacía secar sobre una estera, se tostaba y trituraba en la máquina de moler.

“Una vez lista la jora, se hacía hervir con agua y panela suca o lojana en la paila de bronce, se dejaba enfriar y se cernía en el cedazo para ponerla a reposar en las tinajas de barro de dos a tres días para que madure. Cuando se quería obtener una chicha borrachadora se debía dejar reposar desde el jueves de compadres exactamente ocho días para que dé resultado. Es así como, llegado el martes de carnaval, todos los pucareros iban de casa en casa probando la chichita, unos ya borrachos otros aún conscientes iban a jugar el pucara” (A. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

Como parte de la investigación y las entrevistas, comentaba el señor Luis Quille, que el trago de panela era una delicia que solo en los cerros de El Valle se preparaba, uno de ellos es Venado Cucha y la quebrada de Shinapambe, pero se expendía y consumía en gran cantidad en la parroquia Tarqui, debido al nexo que las unía el famoso Ritual del Pucara. Esta ancestral bebida era elaborada desde las seis de la mañana en tanques de madera que se llenaban con agua hervida hasta la mitad, se agregaba de 20 a 23 panelas, una libra de amoniaco y sachanís para mejorar el sabor. Se dejaba reposar de uno a dos días hasta que se convierta en alcohol y con ayuda del alambique se destilaba como una llave de agua, gota a gota iba cayendo hasta las tres de la tarde dando como resultado 40 a 50 litros diarios. Una vez listo el licor se envasaba en perras, que en aquel entonces eran como tanques que cargaban hasta 40 litros para ir a vender a los moradores de las diferentes comunidades y parroquias según cuenta el Sr. Luis Quille quien trabajó en esta actividad durante toda su vida.

Según el Sr. Miguel Lojano, “el trago de panela lo tomaba raimundo y todo el mundo, con agrado cuenta que era rico, suavito y lento para hacer chumar, se tomaba mezcladito con agüita de limón o de sangoracha,

pero así mismo nos armaba de valor para ir a jugar el pucara” (M. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

La ubicación de la parroquia Tarqui, en la zona panandina, ha permitido que tenga una gran riqueza agrícola y diversa, se destaca dentro de los productos que han formado parte de su canasta familiar alimenticia y que han sido utilizados en sus preparaciones para festejar el carnaval, como son los granos, como el haba, el poroto, el chocho, la alverja; algunas variedades de papa, la mashua y la oca, así mismo se dice que es característico el capulí, fruto que fue introducido, sin embargo, ha formado parte de los frutos característicos de la zona en la época del carnaval, así también mantiene su protagonismo por su sabor y aroma el gullán, fruto de origen interandino.

Todas estas preparaciones típicas y sustanciosas formaban parte de la Cruz del Carnaval, acompañadas en su decoración por la flor del maíz, las vainitas del poroto, haba y los frutos como el gullán y el capulí, los cuales cumplían el papel de adorno, como ofrenda y signo de cosechas fructíferas de todo el ciclo agrícola. En la actualidad, se integran también productos como el durazno, la pera, el tomate, el guineo y choclo, productos los cuales se han vinculado a este símbolo a través del tiempo.

El sacrificio, la ofrenda a la espera de la prosperidad y buenas cosechas, como el preparado de la chicha y otras elaboraciones simbólicas y sabrosas, daban inicio a la festividad.

Para los comuneros, no podía faltar la travesía de visitar todas las casas desde las 7 de la mañana: “Era un gusto ir de morada en morada, probando cada una de las preparaciones de las diferentes familias, y lo más común era tomar un shilla de chicha, que de poquito a poquito los iba emborrachando, también probando el cuycito asado, el motesito pata, la cuchicara y las infaltables morcillas con sancocho, fritada, tostadito y motesito” (M. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

“Ya con el puzón lleno, unos mareados, otros todavía conscientes, cruzando montañas que se mezclaban con las melodías del pingullo y del violín iban a jugar el Pucara, si ganaban venían felices a seguir visitando las moradas y a seguir comiendo y bebiendo de lo bueno y si perdían ya no tenían ganas de nada, solo esperando que el Diablo vaya bailando y maldiciendo” (M. Lojano, comunicación personal, 8 de agosto de 2017).

Se manifiesta a través de estos relatos, el simbolismo, la tradición cultural y la cosmovisión andina que aún prevalece en ciertas comunidades, manteniéndose las expresiones y actos de ofrenda en agradecimiento a la tierra por su abundancia.

DISCUSIÓN

En los diferentes pueblos y comunidades de la zona andina se evidencia las manifestaciones culturales a través de sus festividades, como lo dice Pereira (5), las reuniones y festividades son parte de la expresión de sus tradiciones y los simbolismos que identifican a cada uno de los miembros de la comunidad y su integración familiar, quienes son los actores principales realizando diferentes actividades como ofrenda para agradecer a la tierra, al sol y la luna, por la prosperidad venidera en su siembra y cultivo.

Es así que el Carnaval de Pucara celebrado en la parroquia Tarqui, es parte de juego panandino, que según Alulema (11), inició antes de la época de la colonia y se mantuvo a lo largo de los años hasta el día de hoy donde existen todavía personas de edad avanzada en la comunidad que cuentan que fueron protagonistas de este ritual sangriento y mantienen vida en la memoria colectiva a través de la recreación del juego del Ritual de Pucara.

La parroquia de Tarqui se singulariza por ser un pueblo legendario, a razón de su vida social y el erudismo de sus moradores, persistiendo aún en las generaciones más antiguas las convicciones de sus aborígenes cañaris, manteniendo la cosmovisión con respecto a sus procesos de siembra y cultivo, respetando los ciclos agrarios y solsticios, preservando las tradiciones y costumbres que fortalecen los lazos familiares y de comunidad. Se evidencia todos los años en las festividades del carnaval, en ciertas comunidades, la recreación del Ritual de Pucara, a través de la música, el baile, las vestimentas típicas de los actores principales como el Tayta Carnaval,

los hombres pucareros y las mujeres, quienes simulan las peleas, golpes e insultos, hasta caer al piso como parte del ritual, luego comparten en la pampa mesa todo un sin número de preparaciones gastronómicas como platos fuertes, postres y frutas de temporada, invitando a la unión entre las diferentes familias.

CONCLUSIÓN

Entre la cultura, la gastronomía y el saber de los ancestros, se despliega un sin fin de historias, vivencias y aventuras que invocan y dan vida a la identidad de un pueblo. A pesar de ser un país pluricultural se logran conectar manifestaciones culturales y gastronómicas que se logran identificar entre los pueblos andinos.

Esta investigación toma importancia, al observar esta descripción de la memoria de los ancestros, como parte fundamental del patrimonio inmaterial de la provincia y el país, todos estos reconocimientos de manifestaciones culturales deben quedar por escrito, para en su momento recuperar estas memorias en los diferentes espacios culturales.

Resulta importante, vincular a estos textos de investigación a los actores gubernamentales y parroquiales, con la finalidad de fomentar el conocimiento en las generaciones venideras, a través de los diferentes actos, festividades y simulaciones que permitan mantenerse en la memoria.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Junta Parroquial de Tarqui. Presupuesto participativounaestrategicaparalademocracia y desarrollo rural Junta Parroquial de Tarqui. 2008:33. <http://www.congope.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/03GP04-010168.pdf>
2. Castro Ochoa D. Glosario del Patrimonio Cultural Inmaterial del Azuay. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. 2010. <http://documentacion.cidap.gob.ec/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=5129>
3. Ortega Illescas LV. Ensayo, como requisito previo a la obtención del título de: “Licenciado en Administración Turística” [Universidad de Cuenca] (s.f.). <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/25649/1/Ensayo.pdf>
4. Coronel M. El Ritual del Pucara de la fiesta del carnaval de la parroquia Tarqui: Temática, historia, personajes destacados, productos, preparaciones típicas e instrumentos ancestrales de cocción. Instituto Superior San Isidro. 2018.
5. Pereira J. La fiesta popular tradicional del Ecuador. Ministerio de Cultura del Ecuador. 2009.
6. Jara C. Proyecto de investigación y producción de un documental fotográfico sobre las fiestas, música y danza de la cultura Cañari [Universidad Politécnica Salesiana]. 2013. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/5718/1/UPS-CT002803.pdf>
7. Lara J. Historia de la Iglesia Católica en el Ecuador. Conferencia Episcopal Ecuatoriana. 2001. https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1320&context=abya_yala
8. Guaman Poma de Ayala, F. Febrero: Tiempo de vigilar el maíz por la noche; Pawqar Waray Killa, mes de vestirse taparrabos. 1615:1145 Guaman Poma, Nueva corónica y buen gobierno 1615. <http://www5.kb.dk/permalink/2006/poma/1145/es/image/?open=idm46480312640896>
9. Inca C, & Coles D. Caracterización etnográfica, de la cocina tradicional a base de maíz, como un elemento de identidad y desarrollo en el cantón San Miguel, de la provincia Bolívar año 2017 [Universidad Estatal de Bolívar]. 2017. <http://dspace.ueb.edu.ec/bitstream/123456789/2722/3/ANTEPROYECTO%20.pdf>
10. Gallardo de la Puente C. Fiestas y Sabores del Ecuador. 2011.
11. Alulema R. La sabiduría cañari de la chacra en relación con la salud y el ambiente, frente a la modernización agropecuaria en la organización Tucayta [Universidad Andina Simón Bolívar]. 2018. <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/6826/1/TD119-DSCAS-Alulema-La%20sabiduria.pdf>
12. Cutipa J de D. Reflexiones críticas sobre el pensamiento Andino. 1993. <https://n9.cl/0jwof>

13. Ochoa, M. Clasificación y análisis cultural de los mitos cantados en la fiesta mítica del Pawkar Raymi Cañari [Universidad de Cuenca]. 2008. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/16911>
14. Vásquez J. Turismo y tradición de la comunidad Chilca Totoras. Universidad del Azuay. 2010.
15. Loyola H. Fiesta Andina del Taita Carnaval. 2008; (67):79-100.
16. Martínez J. Anales de la Universidad de Cuenca. 1996:29-50.
17. McGuffin-Naranjo L. Rituales de reciprocidad en los carnavales indígenas andinos. 2014:125.
18. Acosta J. Historia Natural y Moral de las Indias. Atlas. 1954. <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/historia-natural-y-moral-de-las-indias--0/html/>
19. Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia Zhidmad. Plan de desarrollo y ordenamiento territorial. Diagnóstico. 2015:326. http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0160027550001_PDYOT%20FINAL%20PARROQUIA%20ZHIDMAD_30-10-2015_17-37-51.pdf
20. Bueno A. El Carnaval de Jadán: Expresión festiva de la cultura de Jadán y la resistencia popular. Talleres Gráficos de la Casa de la Cultura del Azuay. 1998.
21. Alulema R, & López M. La cosmovisión andina Cañari y determinación social de la salud. Revista de Investigación Talentos, 2017; 4(2):75-80.
22. El Telégrafo El juego del pucara o shitanacuy, un rito de la fiesta del carnaval. El Telégrafo. 2015, febrero 22. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/2015/1/el-juego-del-pucara-o-shitanacuy-un-rito-de-la-fiesta-del-carnaval>
23. Martínez J. El toro, el venado y la culebra una aproximación al ritual en la cultura popular del Azuay. 1995. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/14963>
24. Sola-Morales S. La importancia de la tradición en los procesos identitarios. 2017: 207-223.
25. Ramírez YB. Las fiestas populares tradicionales, reflejo de la identidad cultural de las comunidades. Revista Caribeña de Ciencias Sociales, 2015:05. https://econpapers.repec.org/article/ervrcsrc/y_3a2015_3ai_3a2015_5f05_3a11.htm
26. Sidorova K. Lenguaje ritual. Los usos de la comunicación verbal en los contextos rituales y ceremoniales. 2000:10(20), 93-103.
27. Ramírez Poloche N. La importancia de la tradición oral: El grupo Coyaima—Colombia. 2012;10(2):129-143.
28. Encalada Vásquez O. La Fiesta Popular en el Ecuador. CIDAP. 2005. <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/443>