

An aerial photograph of a town nestled in a valley, surrounded by green hills and mountains in the background. The town is densely packed with buildings, and the surrounding landscape is lush and green. The image is partially covered by a large green curved shape on the right side.

Biblián

iisempre verde!!

Tomo 2

“Bicentenario de la
Batalla de Verdeloma”
1820 – 2020



Biblián

iisempre verde!!

Tomo 2

“Bicentenario de la
Batalla de Verdeloma”
1820 – 2020

Biblián

¡siempre verde!!

Tomo 2

1000 ejemplares
2020

ISBN-978-9942-38-279-5

Diseño y diagramación: IDEAZ, Quito

CITA:

Para citar el libro completo:

Peralta, E. *et al.* (Edits.). 2020. Biblián *¡siempre verde!!* Tomo 2. GAD Municipal de Biblián. Biblián, Ecuador. xxx páginas

Para citar un capítulo:

AUTORES, (2020). Título del capítulo. Capítulo Número XX. EN: Peralta, E. *et al.* Edits. 2020, Biblián *¡siempre verde!!* Tomo 2. GAD Municipal de Biblián. Biblián, Ecuador. pp. XX-YY

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación por cualquier medio sin contar con la autorización escrita de los titulares de la propiedad intelectual.



Comité Interinstitucional Organizador del Bicentenario de la Batalla de Verdeloma

Guillermo Espinoza S.

Danilo Barreto E.

Bolívar Cárdenas E.

Hernán Peralta I.

Instituciones y organizaciones públicas y privadas

Concejales del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Biblián

Antonio Idrovo L.

Cornelio Salamea A.

Teodoro Arévalo Z.

Juan Siguencia U.

Miguel Rodríguez U.

Promotores del libro por el Bicentenario

Hernán Peralta Idrovo

Eduardo Peralta Idrovo

Francisco Córdova Idrovo

Comité editorial del libro

Eduardo Peralta I.

Francisco Córdova I.

Hernán Peralta I.

Biblián, diciembre 2020

Nota: El título, los contenidos y la estructura general del libro **Biblián ¡¡siempre verde!!**, es una donación de los autores y coautores de los capítulos, a su pueblo natal Biblián, a través del GAD Municipal.

*A la memoria de los patriotas caídos en Verdeloma,
el 20 de diciembre de 1820.*

Presentación

La conmemoración del bicentenario de un hecho histórico trascendental como la Batalla de Verdeloma, acontecimiento que aportó en la consecución misma de la libertad de nuestro país, cuenta con el acierto de valiosos profesionales biblianenses, quienes motivados por el amor entrañable a su lugar natal; están dispuestos a dedicar tiempo y esfuerzo, aportar sus conocimientos y experiencia en la formulación de un proyecto profesional que genere un documento que dé cuenta de las peculiaridades únicas y auténticas del cantón Biblián.

Biblián ¡¡Siempre Verde!!, designación de esta obra de contenido relevante, que deriva del hecho de conocerlo a este maravilloso terruño como el CANTON VERDE DEL AUSTRO ECUATORIANO, por las maravillas que en su ámbito nos ofrece la madre naturaleza, por la generosidad del divino creador, que nos deja tener paisajes únicos en su género, benignidad con la que nos consiente el privilegio de disfrutar a diario lo bueno de la vida.

En el transcurrir mismo de una etapa o periodo catastrófico universal, ya que experimentamos la arremetida inclemente de un enemigo invisible el COVID 19, a través de esta iniciativa, se pone de manifiesto una vez más la creatividad, la actitud activa, dinámica y propositiva muy propia y característica en hombres y mujeres biblianenses, que a través de abordar diferentes áreas temáticas desde sus puntos más amplios, resaltan los rasgos y características, valores, tradiciones y creencias que fundamentan su sentido de pertenencia.

Esta obra consagrada a Biblián, no solo que contribuye a superar la falta de trabajos escritos y publicados con temas relacionados y de manera específica a la vida de nuestro cantón con honrosas excepciones, sino que, en función de otorgar la importancia de conservar y fomentar iniciativas culturales, aporta también con el hecho trascendental de preservar nuestra autenticidad y continuar desarrollando nuestra cultura.

Por tanto, en un universo globalizado en donde la tecnología de la información y comunicación, facilitan el acceso y el conocimiento de diversas y nuevas formas de vida que sin lugar a dudas social y culturalmente realizan un aporte significativo a la colectividad, es determinante desarrollar esfuerzos que contribuyan de una manera real y efectiva no solo a conocer o recordar nuestro origen, sino a mantener y rescatar nuestra auténtica esencia, nuestra simpatía e inclinación recíproca entre los ciudadanos que integramos esta comunidad.

Precisamente ese es el objetivo fundamental que persigue esta trascendental obra

Biblián ¡¡Siempre Verde!!, a través de incorporar temas poco tratados en unos casos y que nos invitan a un reencuentro con la historia y el pasado, en otros; nos da a conocer importantes evidencias arqueológicas, así como; la forma en que diferentes instituciones públicas y privadas han aportado con el desarrollo social, político, cultural y económico de nuestro cantón, la migración como fenómeno de tipo social no puede estar ausente, sus efectos económicos a través de las remesas de nuestros hermanos migrantes y sociales mediante la disfuncionalidad familiar, por su puesto; incorpora también el tratamiento de la vocación agropecuaria sustentada en la riqueza de sus suelos y el clima, que le otorgan a Biblián la condición del cantón verde del austro ecuatoriano; y, como aspectos de suma importancia, el tratamiento singular de celebraciones religiosas, costumbres y tradiciones, en el juego y entretenimiento, en la cocina, gastronomía y la alimentación, como manifestaciones arraigadas y que son parte misma de la identidad cultural biblianense.

Está planteada entonces la respetuosa, sutil y cordial invitación a recorrer una a una las páginas de este trabajo que es un homenaje, un presente y elogio a la vez a nuestro cantón, pues al hacerlo podrán evidenciar lo que ya sentimos por nuestra tierra natal, amor incomparable.

Concomitante con lo expuesto, extender la más amable exhortación a otros distinguidos coterráneos, a continuar escribiendo los capítulos que faltan o que están inéditos, con el único objetivo de incrementar los tomos de este histórico libro dedicado a Biblián y contribuir de esta manera a dejar un legado cultural a las próximas generaciones.

Econ. Guillermo Espinoza Sánchez

ALCALDE DEL GAD MUNICIPAL DE BIBLIÁN

Agradecimientos

- Al GAD Municipal del cantón Biblián, en la persona de su Señor Alcalde y Señores Concejales, por apoyar la publicación de este libro.
- Al Lic. Francisco Córdova Rivera, “Junior”, por las fotografías aéreas y panorámicas de Biblián, entre otras, de la portada (2013).
- Al Sr. Jaime Lligüicota, de Power System, por su contribución fotográfica.
- A los señores Olmedo Rivera, Miguel Peralta, Jorge Lazo, Enrique Lema y Familia Castillo, por los testimonios sobre la agricultura familiar en diferentes localidades de Biblián.
- Al Lcdo. Francisco Idrovo Ortiz, por su contribución con información de su biblioteca personal y familiar, para enriquecer el capítulo 6.
- Al Ing. Miguel A. Peralta I., por su apoyo en la lectura y sugerencias para mejorar los capítulos de agricultura, cocina y gastronomía, juegos populares y vestigios arqueológicos.
- A la señora Roxana de Peralta, por preparar algunos platos de la cocina y gastronomía biblianense, que permitieron disponer de fotografías; y, por su apoyo, paciencia y solidaridad durante un año de escritura y edición de la obra.
- A la señora Ruth Elizabeth Idrovo C., por permitir hacer fotografías de algunos platos costumbristas de Biblián.
- A Marcela Bustamante, Lourdes Rivera, Abigail Peralta y Jorge Lazo, por contribuir con sus conocimientos para las recetas tradicionales y costumbristas.

Contenido

	Pág.
Dedicatoria	4
Presentación	5
Agradecimientos	7
Contenido	8
Antecedentes	9
Introducción	12
Capítulo 6. La agricultura en Biblián.....	15
Capítulo 7. Cocina y gastronomía en Biblián.....	143
Capítulo 8. Juegos populares en Biblián.....	209

Antecedentes

El 20 de diciembre del año 2020, Biblián y el austro ecuatoriano conmemoran el Bicentenario de la Batalla de Verdeloma. La fecha se presenta como una valiosa oportunidad para realizar un conjunto de actividades de carácter político, académico, cultural, religioso y militar.

Noticias y reportajes en los medios de comunicación y en las redes sociales dieron cuenta desde el año 2019, que ciudades como Guayaquil, Cuenca, Azogues y Biblián, empezaban a preparar sus programas para rememorar tan importante acontecimiento histórico, que contribuyó a concretar la libertad de los ecuatorianos, con sendos programas a ejecutar en el año 2020.

El GAD Municipal de Biblián, con motivo de la conmemoración del bicentenario, nombró un Comité Organizador del Bicentenario y presentó un logotipo institucional para promover los eventos conmemorativos.

El entusiasmo por celebrar tan importante efeméride, se veía venir en diferentes direcciones. Pero nadie pensó, ni imaginó que, a partir de febrero 2020, casi todo cambiaría por la presencia de una terrible pandemia global, causada por el virus más agresivo que se haya conocido, llamado corona virus 19 o COVID19.

La sobrevivencia de los seres humanos, está definida por varias estrategias: debemos seguir pensando y actuando con fe y optimismo de que vendrán días mejores; mostrando el grado de adaptabilidad a los nuevos escenarios y esperando que la ciencia encuentre las alternativas para solucionar este problema. Mientras eso ocurra, es pertinente seguir mirando un horizonte promisorio y fortaleciendo nuestra resiliencia, tratando de no bajar los brazos, de mantener el ánimo, la esperanza y el espíritu altivo, de apoyarnos y solidarizarnos entre nosotros como nunca antes en la historia de la humanidad.

Entonces, amerita señalar cómo se planeó y propuso una actividad, desde un espacio de acción hacia el Bicentenario, que creemos no debe sucumbir ante el miedo al contagio y la enfermedad.

En enero de 2019, desde la perspectiva académica y cultural, se concibió la idea de elaborar un libro que recoja información, experiencias, análisis y reflexiones de las diferentes facetas de la historia, del presente y algunas proyecciones en la vida política, institucional, económica, educativa, agrícola, ganadera, gastronómica, religiosa, cultural, deportiva, del cantón Biblián.

Se propuso estructurar la obra por capítulos que aborden cada una de las temáticas,

con una entrada histórica; análisis y reflexión del momento actual y una mirada hacia el futuro. Se identificaron por lo menos 25 temas.

¿Quiénes escribirían esta publicación? Frente a la importante presencia de profesionales de las más diversas carreras, profesiones, especialidades y liderazgos de origen biblianense, se propuso que los autores de los capítulos sean profesionales de preferencia o líderes, conocedores de los tópicos a tratar.

Para efectos de la facilitación de este proyecto, se conformó un Consejo Editorial que fue el encargado de invitar a los responsables de la elaboración de los artículos y definió los lineamientos editoriales y alcances de cada uno de ellos (extensión de los artículos, tiempos de entrega, etc.).

Como objetivo general de esta actividad se propuso: compilar, editar y publicar un libro de contenido relevante, que incluya información histórica y actualizada sobre diferentes temas relacionados con la historia, política, economía, agricultura, ganadería, actividad cultural, agrícola, ganadera, etc.

Los objetivos específicos que se establecieron fueron los siguientes: a) identificar ciudadanos biblianenses con formación académica o de liderazgo que se interesen en participar como autores y coautores de los diferentes capítulos de la obra; b) comprometer la escritura específica de cada capítulo en un determinado lapso; c) designar un comité editorial para la revisión y corrección de los artículos; d) compilar los capítulos y estructurar el libro; e) identificar fuentes de financiamiento y auspiciantes de la publicación; f) coordinar la impresión en material de primera calidad; y, g) realizar el lanzamiento y distribución del libro en Biblián y otros lugares de interés.

Entre los resultados esperados se visualizó una activa participación de los ciudadanos biblianenses convocados e invitados, para compilar, levantar, procesar y escribir los diferentes artículos o capítulos propuestos de manera filantrópica; así como disponer de una obra que evidencie el pasado, el presente y las proyecciones del Biblián contemporáneo; un documento de consulta para estudiantes de todos los niveles y público en general, que obtuviera una acogida favorable en nuestro cantón y que se realizara la presentación del libro en un acto académico y público el 20 de diciembre del 2020.

Para cumplir con los objetivos, metas y actividades planteadas, se identificaron las siguientes temáticas a tratar: historia, agricultura; ganadería; cocina y gastronomía; política; deportes; juegos populares y ancestrales; música; literatura; cultura; salud; educación; organización institucional; migración; geografía humana; comunicaciones; vida cotidiana; parroquias rurales; turismo; lingüística; geología y minas, memoria oral, economía, artesanías, contribución al progreso local, regional, nacional; religiosidad popular; descripción de la flora y fauna; planificación urbana, hidrología y arqueología.

Se identificaron alrededor de setenta nombres de profesionales y líderes biblianenses, hombres y mujeres, radicados en su pueblo o fuera de él, quienes fueron consultados,

motivados y notificados para escribir uno o varios capítulos relacionados, en calidad de autores o coautores.

A la vez, se elaboró un cronograma de actividades y los lineamientos de escritura y presentación, que fue compartido por escrito con todas las personas involucradas y a través de un grupo WhatsApp en redes sociales, identificado como “Libro Biblián”.

En mayo de 2019, en el salón principal del GAD Municipal de Biblián, se realizó una reunión de motivación, en la cual el grupo proponente, explicó el proyecto, justificó la necesidad de plasmar el mismo e hizo la invitación a hacer el esfuerzo colectivo de escribir los artículos. Participaron 25 profesionales y líderes.

Hasta diciembre de 2019, se escribieron y compartieron con el equipo editor, ocho capítulos terminados, los que entre enero y mayo de 2020, fueron objeto de edición.

Los editores acordaron publicar el libro bajo el título **Biblián ¡¡siempre verde!!**

Lo anecdótico de esta actividad es que fue revisada y editada en el periodo de cuarentena y aislamiento, debido a la pandemia, que ha causado miles de muertos en casi todos los países del mundo. Un distinguido autor, el Dr. Tiberio Torres R., falleció en los días que se hacía la edición del capítulo “La Semana Santa en Biblián”.

Esta situación catastrófica mundial, está cambiando la manera de vivir en todo sentido y se prevé que así será por unos cuantos años más, hasta que los científicos generen una vacuna.

¿Cómo influyó respecto de esta publicación? Muchos de los coautores perdieron el entusiasmo para continuar escribiendo. Hay pocas probabilidades de que para diciembre 2020 se pueda realizar una versión impresa, por lo que los editores y a la vez autores de algunos de los ocho capítulos, han analizado y decidido hacer a priori una publicación digital o electrónica, la que podría ser impresa más tarde, con apoyo y financiamiento de instituciones públicas y privadas.

Con los capítulos revisados y editados se estructuraron dos tomos (I y II), a objeto de facilitar su lectura. Anhelando que, en la posteridad, se escriban otros capítulos para constituir un tercero o cuarto tomo de la obra.

En el **primer tomo** se incluyen los siguientes capítulos: De Bibllan a Biblián: un reencuentro con nuestro pasado; Vestigios arqueológicos; Instituciones del cantón; La migración en el cantón Biblián y La Semana Santa en Biblián.

En el **segundo tomo** se incluyen los capítulos: La agricultura en Biblián; Cocina y gastronomía y Juegos populares en Biblián.

Introducción

La batalla de Verdeloma, en la historia, es para los biblianenses como la Batalla del Pichincha para los ecuatorianos. Fueron las luchas más importantes en la búsqueda de la tan ansiada libertad. En Verdeloma en 1820, se derramó sangre, murieron patriotas biblianenses, cañarenses, australes y perdieron la batalla, en una acción de armas por demás desigual -contada por los historiadores- tanto por el número de hombres, el armamento y otras dotaciones; pero lograron algo estratégico, “distraer y perturbarles” a los integrantes del ejército realista y cubrir de esta manera, las espaldas de Guayaquil.

Han pasado 200 años de estas gestas libertarias, que culminaron el 24 de mayo de 1822, con la batalla de Pichincha que selló la independencia de la patria ecuatoriana.

Por tanto, Biblián, un pequeño pueblo que contribuyó a engrandecer la historia de la patria, merece conmemorar este acontecimiento, con música, oratoria, discursos, desfiles, letras y otros actos, que enaltezcan el Bicentenario de esta batalla. Posiblemente constituye la mejor manera de hacer homenaje a quienes ofrendaron su vida por la libertad y para que las presentes y próximas generaciones conozcan esta historia.

En este marco, un grupo de biblianenses, propusieron contribuir a esta conmemoración, escribiendo un libro dedicado a Biblián, en las diferentes áreas temáticas relacionadas con su diario vivir. Más aún cuando a la época, con muy pocas excepciones, se han escrito y publicado temas relacionados con la vida de nuestro cantón.

Biblián ¡¡siempre verde!! es el título de esta nueva publicación, estructurada en varios tomos y publicada en versión electrónica y posiblemente impresa.

A la fecha se han escrito y revisado, ocho de los 25 temas propuestos, que son los siguientes:

1. **De Bibllan a Biblián: un reencuentro con nuestro pasado.** -El capítulo aborda, *grosso modo*, desde los orígenes remotos del pueblo de Biblián, hasta el proceso de cantonización en la década de los años 40 del siglo pasado. Ubica las hipótesis sobre la procedencia del nombre, las descripciones de los cronistas y otros pormenores sobre la época colonial; referencias de los combates de los años de 1812 y 1820, durante las guerras de la independencia; incluye, además, un breve esbozo de la vida cotidiana de la población. Detalla aspectos poco conocidos, como los levantamientos y rebeliones indígenas suscitados a lo largo de los siglos XVIII, XIX y XX. Se ha estructurado a partir de información recopilada en diversas fuentes primarias y secundarias, que reposan en archivos y bibliotecas del país.

2. **Vestigios arqueológicos en Biblián.** -En este capítulo los autores refieren aspectos preliminares relacionados con evidencias arqueológicas encontradas en un sector de la comarca biblianense y comparten sus conclusiones del legado dejado por nuestros antepasados.
3. **Instituciones del cantón Biblián.** -Frente a la evolución, crecimiento, desarrollo y progreso de Biblián en todos sus ámbitos y con 76 años de vida cantonal ya cumplidos, existen instituciones públicas y privadas de características emblemáticas, que contribuyeron al logro de los grandes objetivos cantonales. Se presenta una caracterización y línea del tiempo con las más representativas.
4. **La migración en el cantón Biblián.** -Las autoras, en base de una interesante revisión bibliográfica, a la que suman sus vivencias como personas que tienen por lo menos un familiar en calidad de migrante y como ex profesoras de educación secundaria, describen los aspectos positivos y negativos de este fenómeno.
5. **La Semana Santa en Biblián.** Este pueblo, desde sus inicios, se fue construyendo bajo un fuerte componente espiritual, de fe, religiosidad, católico y cristiano. La Semana Santa, es un acto religioso, que lleva celebrándose por lo menos 117 años. Su autor, al ser parte de una creyente familia biblianense, fue muy activo en una época de su vida, en la celebración del Viernes Santo, por lo que escribe y comenta, aspectos que muchos lectores no lo sabían.
6. **La agricultura en Biblián.** -Se presenta una breve historia de la agricultura en este territorio antes y después de las conquistas, analiza y reflexiona sobre la agricultura y la manufactura: maíz-fréjol y el sombrero de paja toquilla. Caracteriza al sector, desde tiempos de la república, a los cultivos y productos agrícolas importantes, a las instituciones públicas y privadas que apoyan. Se enfatiza en el rol que juega el maíz y el fréjol en el sistema de cultivos y la alimentación, el quehacer en el campo, la ubicación del territorio, los aspectos fisiográficos, el clima, los suelos, las Unidades de Producción Agropecuaria, UPA. La agricultura familiar campesina y una caracterización preliminar de algunas fincas familiares, para concluir con un resumen de la alimentación tradicional y costumbrista en Biblián y la etnobotánica de la biodiversidad de las plantas alimenticias y sus aportes a la seguridad y soberanía nutricional y alimenticia.
7. **La cocina y gastronomía en Biblián.** -Este capítulo, inicia conceptualizando estos términos con el objeto de ubicar al lector, de mejor manera en este contexto. Se mencionan a los ingredientes andinos y andinizados vegetales y animales y se hace una breve descripción de ¿en qué? ¿cómo? ¿dónde? ¿con qué? cocinaban y cocinan las generaciones pasadas y presentes. Se analizan los elementos energéticos, como el uso de la leña, los derivados del petróleo y la electricidad; el agua; los utensilios y materiales de una cocina; sobre los condimentos, especias y plantas aromáticas, los adobos, huevos y la leche. Se describe y enlista los platos del menú para alimentación diaria, tradicional y costumbrista. Se presentan 15 recetas de platos emblemáticos y de 12 platos especiales, a la vez que se mencionan los platos tradicionales en fechas

santorales y festivas, incluye aspectos relacionados con el pan y las panaderías, cocineras, dulceras, restaurantes, fritaderos, elaboración de gaseosas, bebidas y tiendas de abarrotes. Se resalta el rol de la C&G en el Tayta Carnaval desde hace 15 años, el rescate actual de platos tradicionales, costumbristas y las nuevas ofertas gastronómicas.

8. Juegos populares en Biblián. –Los autores introducen un análisis de los juegos populares en el contexto socioeconómico y temporal. A la vez, resumen lo que se entiende por juegos populares y ancestrales. Hacen un rescate bibliográfico de cuántos juegos se practicaron en Ecuador y cuántos y cuáles en Biblián. Este capítulo es presentado en dos partes, en la primera describen 19 juegos populares entre 50 identificados para el pueblo, incluyendo figuras relacionadas. En la parte dos, describen los juegos con los porotos o fréjoles, rescatados del conocimiento de muchas personas del pueblo. Veinte juegos diferentes son descritos y graficados, los mismos que se jugaron antes de la década de los años de 1980; aquellos que jugaron muchos padres, abuelos y bisabuelos y que fueron motivo de testimonio.

El estilo, los textos, fotografías, figuras, diagramas, comentarios, análisis, propuestas y reflexiones, etc., son de total responsabilidad de los autores de cada capítulo.

Finalmente, se deja constancia de que los autores y editores, están abiertos para recibir comentarios, sugerencias, observaciones y aportes, por parte de los lectores, con el objeto de mejorar todos y cada uno de los capítulos en las siguientes ediciones.



Capítulo

6

Vista nocturna del santuario de la virgen del Rocío, bajo la iluminación de la luna en una noche del mes de junio (Foto: Power System, 2020-06-05).



Biblián ¡¡siempre verde!! El verde, un gradiente de color casi constante durante todo el año, en los cuatro puntos cardinales del cantón (Fotos: Francisco Córdova Rivera, “Junior”, 2013-04-24, 2020-04-29).

La agricultura en Biblián

Eduardo Peralta Idrovo

peraltaedu55@gmail.com

Raúl Castillo Torres

raulocas@gmail.com



Foto 1. Vista panorámica parcial del valle de Biblián, contemplado desde Verdeloma (2 847 m s.n.m.); la parte rural, agrícola, rodeando a la zona urbana. (F. Córdova Rivera, “Junior”, 2020-11-07).

Breve historia de la agricultura en este territorio

La cuenca del río Burgay y el territorio que hoy es Biblián, forman parte de la gran dorsal montañosa de los Andes, que cruza de norte a sur el territorio sudamericano, a lo largo del océano Pacífico, ubicado en la sierra del volcanismo antiguo, hacia el sur del Ecuador.

“Los estudios arqueológicos en la región austral del Ecuador, revelan que hace 10 mil años se establecieron algunos grupos humanos que vivían de la cacería de animales, la pesca y la recolección de frutos: Chobsi, Curitaqui, Cubilán y Narrío guardan algunas evidencias de ese pasado arcaico” (Peralta, H. 2016).

Antes de las conquistas

Espinoza, L. y Achig, L. (1989), sugieren que “en la etapa pre agrícola, las hordas trashumantes se dedicaron a la caza, pesca y recolección como actividades vitales que les permitieron su reproducción. Las primeras técnicas agrícolas aun siendo de las más elementales iniciaron la sedentarización que conllevó al multifacético proceso de consolidación del hombre regional”.

Diversas corrientes migratorias, deben haber confluido dentro y alrededor del llamado Nudo del Azuay, que, motivados por la riqueza en biodiversidad de plantas y animales, el clima, el agua y los suelos, se asentaron en este significativo territorio, en el cual empezaron a practicar sus propios sistemas de hacer agricultura, trasladando semillas desde otros territorios y seleccionando las que mejor se adaptaban y era de su preferencia; así debe haber surgido la sociedad de los cañaris.

Biblián fue parte de los territorios de las antiguas poblaciones ubicadas en esta área (Tumipampa / Tomebamba) la gran nación de los cañaris, que se asentaban en lo que hoy constituyen las provincias de Cañar y Azuay y parte de las provincias de Chimborazo, Loja, Guayas y El Oro.

Según varios historiadores, hasta antes de la conquista por parte de los Incas, los cañaris vivían organizados en señoríos, ubicados en diferentes parcialidades, con una población muy dispersa, dirigidos por un curaca, que ejercía el mando dentro de la organización. Fueron pueblos que vivieron de la agricultura y el intercambio comercial.

Según el padre Juan de Velasco, asentados a orillas del río Burgay, vivieron los señoríos cañaris llamados Burgayes y Manganes. Años más tarde estos territorios pasan a formar parte del chinchasuyo (región norte) del Tahuantinsuyo, después de la conquista de los Incas (Peralta, H. 2016).

Espinoza, L. y Achig, L. (1989), indican que “La etapa de mayor desarrollo de los asentamientos cañaris vino dada por la consolidación de una agricultura excedentaria y la dominación de los diversos pisos ecológicos. En efecto, los ayllus cañaris, cultivaron toda clase de tubérculos, en especial la patata, base alimenticia de la población, combinada con el maíz, que sembraron y cosecharon en las zonas de clima templado (...) esta agricultura excedentaria, permitió las relaciones sociales e intercambio de productos entre los ayllus de las diferentes regiones”.

En la conquista de los Incas

Estrella, E. (1998), señala que “hacia fines del siglo XV los incas inician la conquista de la región andina ecuatoriana, imponiendo su modelo productivo. Las tierras de las comunidades son expropiadas, convirtiéndose en propiedad del estado; sin embargo, los antiguos dueños y productores la seguían usando y trabajando mediante el sistema

comunitario tradicional. Lograron establecer en las primeras décadas del siglo XVI, un dominio permanente sobre las poblaciones aborígenes de la Sierra, en tanto que en la Costa su presencia fue esporádica”.

Espinoza, L. y Achig, L. (1989), indican que “a finales del siglo XV, los incas llegaron en el periodo de mayor apogeo y expansión quichua. Los cañaris se vieron superados por una sociedad de una cultura más desarrollada (...) y que para debilitar la resistencia cañari, los incas aplicaron, desde los inicios de la ocupación territorial, la política mitimae de poblamiento y reasentamiento comunal. Quichuas y Aymaraes son trasladados del Collasuyo y Antisuyo al territorio cañari (Chinchasuyo), y estos a su vez, son enviados a tierras cusqueñas y bolivianas”.

Vásquez, V. (2016), realizó un viaje en búsqueda de los mitimakuna (mitimaes) cañaris en el norte del Perú. Llegó a una pequeña ciudad incaica llamada Pueblo Viejo, en Pomabamba (3 058 m s.n.m.), ubicado en el callejón de Huaylas (Ancash); y, confirmó la presencia de un grupo de familias cañaris que “forjaron su nueva patria, sin olvidar su origen y valores culturales”.

En Peleusi de Azogue, ubicada en zona de residencia de los antiguos cañaris, a fines del siglo XVI, se continuaban usando canales de riego de origen precolombino. Los Incas, aplicaron sus avances tecnológicos en la agricultura mediante el mejoramiento de los sistemas de riego locales.

En Biblián, hay evidencia remota de un sistema de riego antiguo, en Gulanza (Sageo), donde desde un pozo, el agua era llevada por un canal de piedras de río de 30 cm de alto por 40 cm de ancho y en otro testimonio semejante, para un sitio cercano al santuario del Rocío. Probablemente no fue necesario realizar una gran infraestructura de riego, porque Biblián es un valle húmedo, con un régimen de lluvias bien distribuido en el año agrícola; pero si fue necesaria la conducción del agua para las necesidades vitales.

Estrella, E. (1998), señala que: “cuando los españoles llegaron a América y particularmente a la Región Andina, designaron con el nombre genérico de “pan” a los alimentos más frecuentes empleados por la población aborígen en sus sustentos diarios. Los conquistadores y los cronistas, hablan indistintamente de “pan de la tierra”, para referirse al maíz, papas, yuca, etc. (...) la colonización produjo una transformación del modelo productivo y muchos vegetales nativos fueron reemplazados por otros introducidos, quedando relegados a una producción o consumo locales, como “alimentos de indios”. Dada la dinámica cultural de este proceso, el maíz y la papa se incorporaron a la alimentación mundial como un valioso aporte americano y otros cultivos introducidos como el trigo, cebada, avena, haba, arroz, plátano, etc., se incorporaron y fueron adoptados como propios de la cultura aborígen”.

Según Garcilazo de la Vega, en sus Comentarios Reales (Tomo III, libro VIII, capítulos X al XV), los frutos con que se mantenían en el Perú (Tahuantinsuyo), antes de los españoles, eran de diversas procedencias: unas sobre la tierra y otras debajo de ella.

De los primeros, sobresale el grano (...) llamado maíz o zara, porque es el pan que ellos tenían. Desde el punto de vista de la dureza del grano o la consistencia, habla de dos tipos de maíz, uno duro, llamado “morocho” y otro suave o tierno, de mucha aceptación, llamado “capia”. Hacían pan de maíz para sus sacrificios solemnes y le llamaban zancu, para comer de cuando en cuando o una comida frecuente que se llamaba humita o huminta. La harina era elaborada por las mujeres, moliendo en piedras (macho y hembra) y hacían cocidos llamados api y consumían con mucho gusto, tostaban el grano para hacer la cancha o maíz tostado, y al grano entero y cocinado lo llamaban musti (mote en español). De la mezcla de harina con agua hacían una bebida, que dejando acedar producía vinagre; de las cañas frescas y dulces obtenían miel. Finalmente ponían a remojar el grano seco del maíz, hasta que germine, que echara raíces, lo secaban al sol, molían, cocinaban, cernían, dejaban fermentar y obtenían un fuerte brebaje llamado “guiñapo” o chicha de jora, que servía para embriagarse.

El segundo cultivo en importancia fue la quinua, con su grano pequeño, parecido al arroz, era preparado en diferentes formas. Incluyendo las hojas tiernas, principalmente en localidades o zonas donde no era posible cultivar el maíz.

En tercer lugar, estaban los purutus, porotos o fréjoles, con su gran diversidad y variabilidad de plantas y granos, por colores, formas, tamaños y usos.

De los cultivos bajo tierra, según los cronistas, sobresale la papa, que servía de pan, tanto cocida como asada, seguida de la oca, la mashua (añus), el camote y el maní.

En las frutas menciona al pepino, la piña, la guayaba, la guaba, el palto o aguacate y la lúcuma; en los condimentos, menciona al molle, los pimientos y los ajíes (uchus); en fibras al maguey (penca) y finalmente a la coca y el tabaco.

Tupac Inca Yupanqui, para extender su imperio hacia el norte, se propuso conquistar la gran provincia cañari, “cabeza de otras muchas, poblada de mucha gente, crecida, belicosa y valiente”. Los curacas cañaris se rindieron con complacencia, se sometieron y pasaron a adorar al sol, dejando a la luna, árboles grandes y piedras jaspeadas, como sus dioses.

Entre otras acciones estratégicas de los Incas, para incorporar en paz y armonía a los pueblos y nuevos territorios, llevaban maestros para su idolatría y las buenas costumbres e ingenieros para construir acequias, cultivar sus campos y poblar sus vecindarios.

Es de suponer que en los territorios cañaris, ya eran parte del sistema de cultivos: el maíz, el fréjol, la quinua, la papa, la oca y otros alimentos o si no lo fueron, los Incas se encargaron de movilizar las semillas de éstas y otras especies y variedades desde otros lugares.

El autor (E. Peralta) y su padre Miguel Peralta B., alrededor de los años 1973 a 1974, en un talud de la carretera entre el Santuario de la virgen del Rocío y el Atar, debajo de

la casa de Bautista Lema, observaron a manera de betas carbonizadas en el corte de la misma y escarbando encontraron pedazos de vasijas de barro (tiestos) y algunos granos de maíz carbonizados de tamaño pequeño, enteros y en pedazos; al desconocer su valor histórico, perdieron la muestra.

Esto significa que en el lugar existió una vivienda muy antigua, que probablemente pudo ser un observatorio o lugar de vigilancia, pues desde este sitio se observa todo el valle del río Burgay hacia la ciudad de Azogues y si se retorna unos ochenta a cien metros a la garganta entre los cerros Garuch y el Zhalao, se alcanza a mirar el valle de Biblián en toda su extensión. Con seguridad se puede decir que el maíz ya fue parte de los cultivos y de su alimentación.

A la vez, este sitio colinda con el cerro Zhalao que estuvo habitado por grupos cañaris, este montículo fue una huaca, un lugar sagrado en cuya cima existía un adoratorio dedicado a la luna, la tierra y la fertilidad, que luego fue destruida (Peralta, H. 2016).

En el año 2006, el Arqlo. Rodrigo Erazo, investigador del proyecto arqueológico FONSAL, del Ilustre Municipio Metropolitano de Quito, en excavaciones realizadas en el Complejo Arqueológico de Rumipamba (Altamira) encontró restos de animales, cerámicas, lítica, carbón vegetal, granos de fréjol, de maíz carbonizados y fitolitos de cucurbitáceas (zambo y zapallo). Comentó que con la prueba del carbono 14 (^{14}C), establecieron alrededor de 1200 años de antigüedad para el maíz y el fréjol, en el territorio que hoy es Ecuador (Erazo, R. 2013, Peralta, E, *et al.* 2019).

Al ser así, el maíz, el fréjol y otras especies, ya estaban en uso en el territorio que hoy es el Ecuador, desde el sur al norte antes de la conquista incásica.

Según Peralta, H., (2016), en lo que hoy es Biblián, se encontraba el tambo de Burgay. Tambos, que en tiempos del incario constituían albergues y centros de acopio de alimentos y vituallas, en ellos se alojaban los viajeros que transitaban por el camino del Inca (Qhapac ñan). Se trataba de edificaciones construidas con paredes de piedra y techos de paja (...) y se acopiaban productos agrícolas como maíz, papas, etc., carne, leña y vestuario; en épocas de crisis, desastres naturales o calamidades, la población recurría a estas reservas. A la vez fue la residencia de los chasquis o mensajeros incas (Figura 1).

A este respecto, Fresco, A. (2004), dice: “Siguiendo el Chapac Ñan -desde el norte- es decir desde la cumbre del Buerán, en el sitio llamado Inganilla se inicia su descenso, a media altura de la pendiente, en una terraza casi plana del sector de Mosquera, se conserva en buenas condiciones, una calzada de cantos rodados. Más abajo, existen junto al camino que aquí corre entre muros de piedra, unas ruinas posiblemente incaicas, cuyo plano original no es fácilmente interpretable por haber sido reutilizado posteriormente como corral. Podría tratarse del *tampu* denominado “Tambo de Burgay”, en documentos coloniales. El camino del Inca luego cruzaba el río Burgay en Nazón y ascendía la pendiente opuesta hacia Déleg y por un camino lateral al *tampu* de Kusi Tampu (Cojitambo).



Figura 1. Propuesta hipotética de las rutas del camino del Inca; los tambos de Burgay - Cojitambo y localización de restos arqueológicos en Atar y la huaca del Zhalao en Biblián (Elaboración: Eduardo Peralta, 2019).

Además de las plantas alimenticias, de manera natural se disponía también de plantas medicinales, usadas hasta nuestros días. Peralta, H. (2016), relacionado con el viaje de Alexander Von Humboldt por el sur del país, tomando de Diarios de viaje en la Audiencia de Quito (Moreno, 2005), cita lo siguiente:

*Después de haber dibujado y descrito las antigüedades del Cañar (a causa de la proximidad del pueblo que después de Azogues es el más grande de la Intendencia de Cuenca) pasamos el 3 de julio de 1802 por el páramo del Voeste (Bueste) al Tambo de Burgay. Allí las mulas se hundían hasta la mitad del cuerpo. Se trata de una masa de arcilla descompuesta que forma una bancada en la piedra arenisca. El paso es peor que el del Azuay. En el Tambo tuvimos una mañana un terremoto tan fuerte y tan largo que tuvimos tiempo para salir de la casa y admirar sus oscilaciones durante tres minutos. **Cerca de Burgay subimos una cuesta en la cual encontramos por primera vez el bello *Embothrium emarginatum* de la “flora peruana” que desde allí nos ha acompañado en todas las partes donde nos encontrábamos a la altura de 1.000 - 1.600 toesas.** Pasando por Deleg llegamos el 4 de julio a Cuenca donde se nos esperaba al día siguiente de manera que, al igual que en Quito (el 6 de enero) escapamos felizmente de la entrada triunfal que se nos preparaba.*

Al respecto, en Biblián, a las flores de *Oreocallis grandiflora* (*E. emarginatum*), arbusto de la familia Proteaceae, se le conoce con el nombre común de “Flor de Galuay, cucharilla, cucharillo, gañal y gañil” (Fotos 2) y tradicionalmente es utilizada como planta medicinal,

en forma de agua fresca; para molestias de la salud, entre otras la de los riñones. El color de las flores es variable.

Oreocallis, el nombre del género deriva de las palabras griegas antiguas “Oros” “montaña” y kalli “belleza” y grandiflora, de la especie, epíteto latino que significa “con flores grandes”.

Esta especie se distribuye desde Chimborazo y Bolívar (Acosta-Solís, 1977) en Ecuador hasta el Cusco en Perú. Según la altitud medida por Humboldt, esta planta se encontró alrededor de los 3 113 m s.n.m., (1 toesa=1,946 m) en la parte alta de Burgay, en Biblián.



Flor de Galuay, cucharilla, cuharillo, gañil
Oreocallis grandiflora R. Br.





Fotos 2. Flor de Galuay, cucharilla, gañil o gañal, nativa del sur de los Andes ecuatorianos, presente en localidades cercanas a Cachi-Galuay (2.1, 2.2: Carmen Ulloa, *et al.* 2163. Vía Gualaceo-Limón-Indanza, 2011; 2.3 a 2.9: F. Córdova, Localidad Cachi-Galuay y mercado municipal de Biblián, 2020; y 2.10, 2.11: E. Peralta, en Atar, 2008).

Fresco, A. (2004), cita a Gallegos, quien enumera diversos aspectos relacionados con la historia de los cañaris, la presencia Inca en la región austral, la vida de los pobladores de Peleusi, la geografía, los cultivos, el tipo de alimentación, etc. Respecto a la microcuenca del río Burgay señala: “Hay a la rivera de este río, grandes sementeras de maíz y frijoles, trigo, cebada, que siembran y cogen los naturales en mucha cantidad, porque es muy fértil y abundosa”.

Ancestralmente, en el valle de lo que hoy es Biblián, el maíz fue y es uno de los cultivos más importantes, por la superficie de cultivo y su uso en la alimentación. Al respecto,

científicos como Timothy, D. et al, (1963, 1966), en su libro “Razas de Maíz en Ecuador”, señalan lo siguiente:

Es interesante anotar la ausencia de influencia andina preincaica sobre las tierras altas del Ecuador (Bennett, W. 1946) en tanto que la afiliación de la región al sistema colombiano parece mejor establecida. Es fácil observar esa afiliación, especialmente en el Norte de Ecuador. Los indios de las tierras altas eran agricultores sedentarios; su subsistencia se basaba en el maíz, frijol, calabaza, quinoa y papa (Bennett, W. 1946 y Murra, J. 1946). (...) En la segunda mitad del siglo quince, Ecuador cayó bajo el dominio de los Incas, quienes construyeron un camino que comunicaba la capital de su Imperio, Cuzco, con la población ecuatoriana, que más tarde recibió el nombre de Quito (Bennett, W. 1946 y Murra, J. 1946) (...) Es fácil entender la sorprendente y compleja variedad de las colecciones de maíz de las tierras altas de Ecuador, si se tiene en cuenta la conquista de los Incas, los viajes que hacían las tribus hacia el Oriente o hacia el Occidente del país o entre los dos ramales de la cordillera y la exploración del territorio por los conquistadores españoles. (...) En consecuencia, no sorprende el hecho de que el maíz de las tierras altas del sur del Ecuador sea similar a la de los territorios vecinos de Perú y Bolivia. No es posible afirmar con seguridad que las formas ecuatorianas Cuzco y Kcello, que también se encuentran en Bolivia, hubieran sido introducidas por los colonos Incas.

Estos autores, entre 29 razas de maíz identificadas en Ecuador, ubican en los mapas de colección de la provincia del Cañar a seis de ellas: Canguil, Sabanero ecuatoriano, Cuzco ecuatoriano (Zhima), Patillo ecuatoriano, Racimo de Uva (maíz de grano negro) y Kcello ecuatoriano (Mapa 1, Figura 2).



Mapa 1. Razas de maíz colectadas en la provincia del Cañar en el año de 1963, en un rango de altitud entre 2 400 y 3 000 m s.n.m. (Elaboración: E. Peralta, 2020).

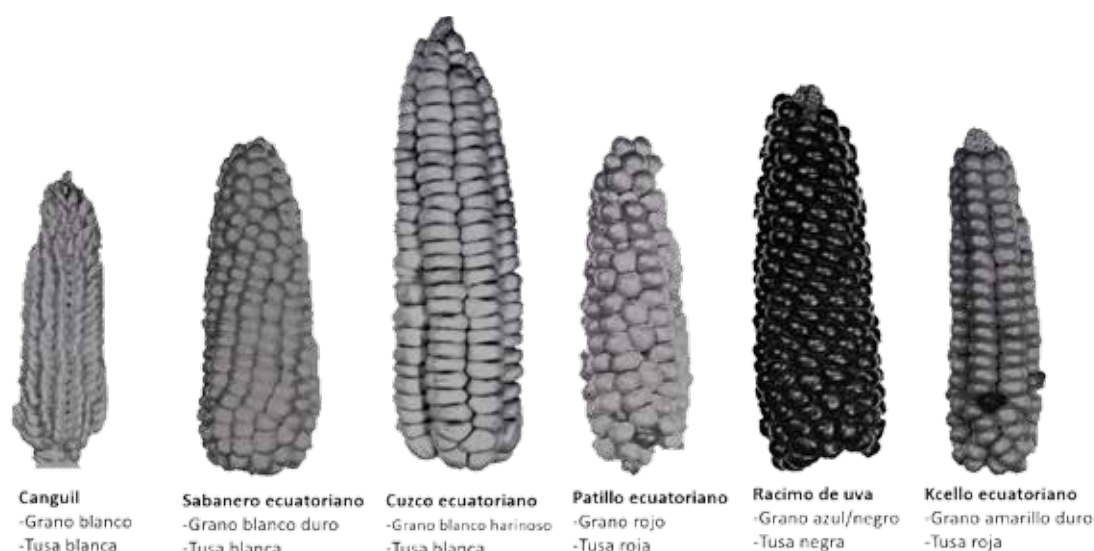


Figura 2. Fenotipos de las mazorcas de maíz de las seis razas colectadas en la provincia del Cañar por Timothy, D., et al en 1963. (Elaboración: E. Peralta, 2020).

Después de la conquista española y el coloniaje

Entre 1563 y 1822, la Real Audiencia de Quito, fue el más alto tribunal de la Corona de España en los territorios de la provincia de Quito, con jurisdicción política, militar y religiosa. 1557, es el año de toma de posición española o castellana, de lo que hoy es el austro ecuatoriano, al fundar la ciudad de Cuenca, en una de las grandes pampas cañaris: Guapondelic.

Chapan, J. (1990), en cuanto a la agricultura en el área de Cuenca, señala:

“El título de vecindad daba derecho a pedir tierras en la jurisdicción de esta ciudad (...) en 1559, el cabildo cuencano, con autorización de Los Reyes, a través de Don Andrés Hurtado de Mendoza, fundador de la ciudad, tuvo licencia y facultad para de ‘aquí en adelante pueda proveer y dar solares, cuadras, tierras y estancias en dicha ciudad’... El primer beneficiario recibió tierras para sembrar maíz (...) cada vecino debía ubicarse a media legua de distancia. La media legua tenía 1500 varas de a cinco tercias de vara de medir, que equivalía a una caballería (20 hanegadas). Más tarde se entregaba tierras para sembrar maíz y trigo y estancias de 30 a 40 cuadras para cultivos. El reparto de tierras de los vecinos de Cuenca se terminó a mediados del siglo XVII, quedando copado el suelo laborable (...) las chacras y solares de los indios no tenían significación territorial. Las estancias y huertos de los españoles pronto presentaban agradable y lindo aspecto, con higueras, granadas, membrillos, uvas y duraznos, que poco a poco estaban también en solares de los indios. La ulterior concentración de la tierra en manos de propietarios latifundistas fue producto del acaparamiento del capital por parte de la clase dominante que afianzó con bienes raíces su posición social. Al decaer la minería y convertirse la provincia cuencana en agrícola y ganadera, llegó a ser la tierra el bien más valioso ypreciado, hasta tornarse en el principal, por no decir el único, cuya transacción se registraba en los libros de las notarías”.

De un documento antiguo (De Balboa, 1577), se evidencia un juicio de tierras entre Francisco Tenemaza vs Beatriz Durán, entre Bibllan vs Sigsipamba (Fol. 9) que dice: *“Don Francisco Tenemaza cacique de Guangara del capitán Gregorio Vanegas dijo que por orden del Licenciado Francisco de Cárdenas, visitador general de este Partido me poblé yo y mil indios y mi mujer con otros caciques indios del pueblo de Azogue y en los testimonios de los dichos por medio y señaló **tierras de pan sembrar maíz, papas y otras legumbres en un asiento llamado Bibllan**, donde del dicho tiempo a esta parte las he sembrado y cultivado como cosa mía (...) porque se hubo y heredó (Fol. 12) de sus padres y antepasados (...) y se crían también ganados, vacas y yeguas”*.

América fue descubierta el 12 de octubre de 1492, Cuenca fue fundada el 12 de abril de 1557 (65 años después), este juicio de reclamo de tierras dedicadas a la producción de cultivos nativos y ganado introducido, se produce 20 años más tarde de la llegada de los españoles a lo que hoy es el austro ecuatoriano, haciendo notar que estos cultivos eran sus alimentos del diario vivir.

Arteaga, D., citado por Peralta, H. (2016), en investigaciones etnohistóricas sobre Azogues y la región austral da cuenta que las actividades cotidianas a las que se dedicaban sus antiguos habitantes eran la agricultura y la ganadería. Entre los cultivos menciona al maíz.

Para 1635, el antiguo Biblián fue una localidad de Azogues y estuvo habitado por indígenas forasteros quichuas y aymaras, posiblemente originarios del Cusco, traídos durante la ocupación Inca, por orden del emperador Huayna Capac.

En 1765, Don Joaquin de Merizalde y Santiesteban, Corregidor de Justicia Mayor de Cuenca, escribió una crónica en la que describe a todo el corregimiento del austro y sobre Biblián dice: “Saxes, Bibllan, Burgay nada inferior en calidad y tan poblado como los demás. Hay muchas haciendas de ganados vacunos que hacen recomendable el país con sus buenos quesos. Danse muchos en la provincia y son recomendados en todo el reino” (Peralta, H. 2016).

Al ser así, Bibllan o Biblián, fue categorizado en tiempos de la colonia como un valle muy fértil para la producción agrícola y ganadera.

En 1775, Azogues pertenecía a la jurisdicción de Cuenca y fue ascendida a parroquia civil incluyendo los anejos de Biblián, Sageo, Mangan y Burgay. Más tarde en 1825 es elevada al rango de cantón y declarada villa, anexando a Biblián, Déleg y Chuquipata como parroquias rurales.

Al llegar los españoles y los movimientos de los mestizos de distintas zonas del país, en varios casos desplazando al habitante nativo o “indígena”, trajeron otros cultivos importados de distintas regiones del mundo, que se han integrado a la dieta alimenticia de campesinos y ciudadanos. La jerarquización de alimentos que encontrábamos tan marcada en los primeros años de la conquista, aunque se mantiene a lo largo de la República y en

las décadas posteriores, empezó a menguar, pues algunos de los alimentos que tenían una connotación simbólica negativa, como el caso de la papa o el plátano, empezaron a figurar en clases más acomodadas, donde se tenía mayor resistencia a su apropiación. Estos cambios permitieron adoptar concepciones diferentes en torno a los alimentos en las que empieza a aparecer la noción de lo natural, nutritivo y saludable; sin embargo, se mantenía el prejuicio de los alimentos nativos, especialmente andino y algunos tropicales, como “alimentos del indio o del montubio”.

Agricultura & manufactura: maíz-fréjol & sombreros de paja toquilla

Revisando la historia de la agricultura en la zona austral y por ende en Biblián, todos los escritores, mencionan que la actividad de elaborar sombreros de paja toquillas (SPT, sigla propuesta por los autores), era complementaria a las actividades agrícolas, estaban de la mano y aún siguen así. En las chacras sobresalía la asociación maíz-fréjol voluble y otras especies y fue la comida principal de la mayoría de familias; por no decir de todas.

Los autores consideramos pertinente mencionar algunos aspectos relacionados con el tejido de los SPT, por lo trascendente que fue en la vida de los pobladores, los beneficios que causó y más tarde su desastre por la caída del mercado y los precios. Sin embargo, en las décadas de 1950 a 1970, la venta y la pequeña ganancia que dejaba el sombrero, seguía sirviendo para comprar el azúcar, arroz, fideos, manteca, sal, pan y otros alimentos complementarios al maíz, fréjol, papa, haba, zambo, zapallos, etc., que se producía en la chacra. Es muy conocido que los dos centros de producción del sombrero de paja toquilla (las provincias de Cañar y Azuay, así como Manabí), fueron la fuente principal de este producto artesanal, que se exportó a Panamá. Los trabajadores norteamericanos que laboraban en el Canal de Panamá lo llamaron “Panama Hat”, sin saber que el origen era ecuatoriano.

En 1880, El Congreso Nacional del Ecuador crea la Provincia de Azogues y en 1884 fue cambiada a Provincia del Cañar, con tres cantones: Azogues, Biblián y Cañar (León, G. 1980).

Chacón, J., Soto, P., Mora, D. (1994), relacionado con el quehacer agropecuario en lo que es el austro indican: “En Azogues y su área de influencia, es el trigo y la hierba para el ganado lo que más se menciona en las haciendas, le sigue en importancia los frutales y el maíz, luego están haciendas que producen la cebada, el fréjol, las papas y la caña de azúcar. En las fincas prevalece el cultivo del trigo, seguido del maíz, alfalfa, fréjol y frutales, los hatos (criaderos de ganado mayor y menor), además de la yerba (pasto / alfalfa), producen también papas, maíz, trigo, cebada y hortalizas. Los terrenos tienen en su mayor parte, frutales, alfalfa / pasto, trigo y maíz. En síntesis: la propiedad mayor produce ganado y la mediana y pequeña, trigo, maíz y frutales”.

Según Montero, B. (2000), el nombre oficial de Biblián se utilizó en 1825, cuando se

eleva a Azogues a cantón. Según los registros de la Arquidiócesis de Cuenca, San José de Biblián, fue elevada a parroquia eclesiástica a principios de 1800 (Peralta, H. 2016).

Dávila, F., citado por Peralta, H. (2016), indica que el nuevo pueblo de Biblián fue fundado en 1806 y que en el censo de 1808 en Biblián existían: 816 casas, 330 familias, 748 hombres blancos, 917 mujeres blancas, 1200 indios y 1061 indias.

Para comprender cómo fue evolucionando la dinámica de este pequeño territorio, los autores creemos pertinente mencionar lo dicho por otros investigadores sobre la construcción de su historia.

Los investigadores Cordero, C., Achig, L., Carrasco, A. (1989), con una óptica diferente a la geográfica, orográfica, de límites, plantean una regionalización de la sierra ecuatoriana desde la ocupación y las relaciones de producción.

Así, presentan una tipología de las fases de la región centro-sur y resaltan las siguientes: 1) Minera, para la cual, la producción generada desde la agricultura, es importante para sostenerla; 2) Agrícola, que reemplazó en gran medida a la anterior y se afianzó en estos territorios; 3) Textil, donde ponderan la producción de tejidos de algodón conocidos con el nombre de “tocuyos” y las bayetas trabajadas con lana y otros productos artesanales, tornándolos en el principal rubro de producción y exportación en 1787.

Estos mismos autores (Cordero, C. *et al.* 1989), analizan las crisis experimentadas en estos lares, enfatizando que las guerras de la independencia del yugo español y la caída de los mercados de textiles (competencia, nuevos estilos y calidad), hacen crisis en la Real Audiencia de Quito y por ende en el centro-sur de la misma, afectando la economía de esa época. En 1820, Cuenca declara su independencia de España, y con esto sus costos, como el cierre de la frontera para el ingreso del algodón peruano, por ejemplo, con alto impacto negativo en la textilería.

Desde la República

Cordero, C., *et al.* (1989), en este sentido remarcan el primer aprieto económico: “La crisis económica que se hizo presente en la región centro-sur por decadencia de la producción textil no pudo ser superada, hasta que se encontró un modo de vinculación de la economía regional al circuito comercial del mercado capitalista mundial a través de la exportación de la cascarilla para la elaboración de quinina y la producción del sombrero de paja toquilla”.

Así, la confección de sombreros de paja toquilla, se convierte en una actividad artesanal con tradición, en la cual los pobladores de Biblián son actores importantes. La elaboración de los sombreros de toquilla es un trabajo que se realiza eminentemente en los hogares, tanto en el sector rural como en el sector urbano.

Los autores de este capítulo (Eduardo y Raúl), son hijos o nietos de familias rurales,

que crecieron viendo tejer y comercializar sombreros de paja toquilla, cuyos ingresos únicos o complementarios a lo agrícola, sostenían las pequeñas economías familiares de subsistencia.

Cordero, C., *et al.* (1989), relacionado con una segunda crisis histórica en Cañar y Azuay dicen: “El ciclo de producción y exportación de sombreros de toquilla se prolongó durante toda la segunda mitad del siglo XX, con un peso significativo en el total de exportaciones del país (...) los años del auge toquillero se dan entre 1944 y 1946”.

Domínguez, M. (1991), menciona que para 1830, en Cuenca y Azogues se tejían entre 2000 y 2500 sombreros de paja toquilla, y que: “En vista de la estrechez económica reinante (...) quiso el Corregidor de Azogues don Bartolomé Serrano, poner remedio al mal y concibió la idea de traer de Jipijapa algunos maestros que enseñaron a tejer sombreros de paja toquilla (...) considerando la insignificancia que costaba el material y las herramientas de trabajo (...) y era esta una ocupación que podía ponerse al alcance de todas las manos, sin distinción de hombres y mujeres, ancianos y niños”.

La expansión de esta manufactura se distribuyó en muchos pueblos de las dos provincias: Cuenca, Azogues, Biblián, Déleg, entre otros. Azogues producía más del 50%, Biblián el 20%, Déleg el 20% y el 10% entre San Miguel de Porotos, Cojitambo y Chuquipata. (García, R. 1992).

Según Domínguez (1991), la paja toquilla (materia prima) para los SPT era barata, pero el transporte desde Manabí era caro. Afirma que “un sombrero costaba en promedio entre 50 y 60 centavos y algo más si era fino, como los tejidos en Biblián, que competían con los elaborados en Jipijapa y Montecristi, pues usaban mejor materia prima y la selección de la misma, demorándose por lo menos seis meses en la elaboración, pudiendo guardarse en una caja de fósforos.

Entre los años 1889 y 1910, un SPT vendido en Panamá llegaba a valer 25 dólares, pero los SPT finos, tejidos en Biblián, llegaban a venderse hasta en 100 dólares americanos (Domínguez, M. 1991).

La elaboración o manufactura de los SPT fue excelente entre los años 1940 y 1950, pero las inequidades entre tejedores, comerciantes y exportadores, más las secuelas de la segunda guerra mundial, afectaron tanto el mercado que condujo a una nueva crisis económica.

Tratando de enfrentar esta cruel realidad para los pueblos australes, se crea el Instituto de Recuperación Económica del Azuay y Cañar en 1952, para lo cual se argumentó que “Habían desaparecido de estas provincias sus industrias de lavaderos auríferos y otros correlacionados con la minería, que sus industrias básicas de SPT y alcoholes se encontraban en un periodo de plena declinación; que la agricultura por la pobreza del suelo y por el monocultivo de la caña de azúcar, no producía lo suficiente para subvenir las necesidades vitales de la población”

Entre las responsabilidades de este Instituto, estaban los de organizar y dirigir los departamentos de la industria de la paja toquilla, caña de azúcar, pequeñas industrias e industrias agropecuarias. Sin éxito, según la JUNAPLA (1956).

Para el año de 1950, cuando el país se recuperaba de la caída de la producción y exportación del cacao, a través de la producción y exportación del banano, la región austral subsistía a los efectos y consecuencias de una segunda crisis. La agricultura sufrió un verdadero estancamiento, no se hicieron mejoras ni inversiones en ella y la caída de las exportaciones de sombreros fue evidente.

Cordero, C., *et al.* (1989), dice: “Esta situación repercute en la familia minifundista y sobre los tejedores urbanos. En el primer caso, por la restricción básica del ingreso familiar que se adicionaba con el tejido del sombrero y en el segundo caso por la desocupación abierta de los tejedores cuencanos y la incapacidad de la economía urbana para incorporar en forma creciente a los trabajadores expulsados por la crisis toquillera”.



Foto 3. La agricultura y el tejido del sombrero de paja toquilla, han convivido por décadas en este territorio. Natividad Bustos A., elaboró sombreros de paja toquilla durante 60 años, desde 1930, a la vez que vivió de la agricultura y la pequeña ganadería. (Foto: E. Peralta, 1992).

En esta época, se inicia el éxodo de los pobladores australes a otras regiones y países; a la costa, al oriente y fuera de las fronteras patrias, en búsqueda de mejores oportunidades de vida.

Es evidente, que, ante semejante crisis, la diversidad y variabilidad agrícola utilizada para generar alimentos, no permitió que estos pueblos sucumbieran: maíz, fréjol, papas, nabos, habas, etc. (Foto 3).

Cordero, L. (1950), en el Resumen clasificado de la Enumeración Botánica de las provincias del Azuay y Cañar, menciona por lo menos 387 nombres comunes y científicos de plantas útiles que observó en los campos de cultivo, bosques artificiales y naturales del austro. Por relación, se identifican al menos 204 especies y variedades (Ejemplo: maíz, con nueve variedades), que estaban en las huertas o chacras de los agricultores, donde los de Biblián no podían ser la excepción, dadas sus condiciones de clima y suelos favorables para la agricultura. Entre los cultivos alimenticios resaltan las que se usa su follaje o tallos, granos o semillas, tubérculos, raíces, aromáticas, condimenticias, forrajeras, frutales, maderables, medicinales, ornamentales, textiles, tintóreas y otras. Dentro de este complejo de fincas de producción de alimentos, uno de los autores de este capítulo (R. Castillo), recuerda con claridad que, entre los sembríos de maíz y fréjoles, se cosechaba una papa nativa que crecía sin haberla cultivado; se llamaba “papa chigua”, que pertenecería al género *Solanum tuberosum* sbp. andigena. Una muestra de semillas fue colectada en 1992 en el sector de El Paraíso, en el camino a Turupamba y depositada en el Banco de Germoplasma de INIAP. También se observaba tubérculos blancos de oca (*Oxalis* sp) y mashua (*Tropaeolum tuberosum*). Actualmente, ya no se puede encontrar estos tubérculos con mucha facilidad. Aquí se conjuntan las especies de origen andino y las introducidas en tiempos de la colonia o andinizadas.

El comienzo de la industrialización del Ecuador hacia fines del siglo XIX, acarrea un aspecto importante que, a inicios del siglo XX, genera un crecimiento demográfico en las ciudades, lo que crea otro paralelismo del “citadino” y el “campesino”, claramente observado en la comarca Biblianense, que inicia su proceso de cantonización, basados justamente en la necesidad de establecer el estatus de ciudad y no de parroquia. Paralelamente se viven las consecuencias del auge cauchero en el oriente, que se extendió entre 1850 y 1920, lo que ocasionó el ingreso de empresas extractoras y misiones religiosas (Jesuita principalmente), migración peruana y colombiana y, por ende, una transformación de la vida de las comunidades amazónicas. Hacia 1930 en la costa, se enfrentaban las secuelas de la baja del precio en el cacao, lo que desplazó al país de su posición privilegiada de ser el principal exportador. Sin embargo, pronto se verían los beneficios económicos de la incursión en el sector bananero, que llevó a Ecuador a posicionarse entre 1948 y 1955 en el principal productor del mundo. Esta actividad, como algunas otras potencialmente lucrativas, estuvo ligada a la acción de multinacionales establecidas en el país, como la United Fruit Company, que se dedicó a la comercialización del banano (Unigarro, 2015). Todos estos acontecimientos marcaron las diferencias alimenticias de citadinos y campesinos, que hasta hoy han influenciado en la desaparición de varios cultivos alimenticios, que fueron de enorme importancia en las comunidades nativas de esta zona de influencia del río Burgay.

El 1 de agosto de 1944, Biblián es elevado al rango de cantón. A esta fecha, su progreso fue evidente, tanto en la agricultura, la ganadería, las artesanías (sombreros de paja toquilla) y algo de minería. La ganadería fue el renglón de mayor prosperidad y cada vez en ascenso, pues las inversiones en pasturas y forrajes, la mejora genética del ganado vacuno en las haciendas ubicadas en la parte alta del cantón, eran indiscutibles. La leche y sus derivados constituyen un gran aporte para el desarrollo del austro.

Sin embargo, parece que siempre la superficie dedicada a la agricultura fue superior a la dedicada a la ganadería mayor del cantón. La agricultura generalmente estuvo en manos de pequeños y medianos productores, que practicaban una agricultura familiar y de subsistencia, con parcelas o chacras menores a las 5 ha.

En estas chacras, la asociación de cultivos o policultivos, fue la predominante histórica. La asociación del cultivo de maíz con el cultivo de fréjol voluble o trepador, fue el denominador común desde la parte más baja del cantón (2 530 m) a la parte más alta para el maíz (3 100 m) en Biblián, como también en la provincia y la región. Completaban este sistema de policultivos, las habas, las arvejas, el trigo, la cebada, las ocas, los mellocos, la zanahoria blanca y la jícama y la ganadería menor (cuyes, conejos, cerdos, ovejas, vacas, bueyes, caballos y aves de corral), junto a la alfalfa y el uso de las “malas hierbas” recogidas dentro del cultivos asociado de maíz, como parte de los pastos.

Visto de esta manera, la agricultura y la alimentación de los pobladores rurales y urbanos de Biblián se basó en el maíz (mote principalmente) y el fréjol. Generaciones y generaciones crecieron, se multiplicaron, vivieron y murieron a expensas de estos dos cultivos y alimentos; continua hasta la presente época y seguirá con las nuevas generaciones. Cabe mencionar que, agricultores y gente del sector urbano de Biblián se integraron a las minas de carbón de piedra en San Luis de Mangán. La actividad minera, nunca desplazó a la producción de alimentos en el campo, aunque de alguna manera mejoró las condiciones de vida de varias familias de la zona.

Biblián copartícipe del estancamiento de la producción en el austro

La extinta Junta Nacional de Planificación y Coordinación Económica JUNAPLA (1956), sobre la situación agraria y forestal del Azuay y Cañar identificaron algunos factores como agentes causales del estancamiento de la producción agropecuaria en estas provincias.

Identificaron factores de orden: a) natural, b) técnico-agrícola y c) estructural. La primera causa por obvias razones no es susceptible de modificación o mejora. En la de tipo técnico-agrícola, señalaron como causas a los siguientes factores:

1. Defectuoso manejo del suelo, causante del empobrecimiento, erosión o pérdida total del mismo
2. Uso limitado de fertilizantes y abonos orgánicos
3. Presencia de numerosas plagas vegetales y animales
4. Falta absoluta de semillas mejoradas, adecuadas al medio
5. Escaso uso de maquinaria agrícola
6. Bajo empleo de reproductores genéticamente mejorados
7. Mal manejo y alimentación del ganado

Se aduce que esta debilidad del sistema de producción fue debido a la insuficiente o ausente investigación agrícola; a la limitada difusión de resultados y tecnologías; a la escasa mecanización de los suelos y el combate de plagas, entre otras.

A la vez, mencionaron que en la cuenca oriental del río Paute, que incluye valles como el de Biblián, la agricultura se compone de los cultivos principales entre los que están el maíz, cebada, trigo, fréjol, arveja, papa y haba y se respalda la información con posiblemente los primeros datos estadísticos del Censo Nacional Agropecuario de 1954 (Cuadro 1).

Cuadro 1. Superficie cosechada en la provincia del Cañar, 1954

Cultivo	Superficie (ha)	Rendimiento (qq/ha)
Maíz	8718	15,5
Cebada	4397	12,7
Papa	1695	37,8
Fréjol	1301	7,4
Trigo	701	15,8

Fuente: JUNAPLA, 1956. qq = 45 kg (100 lb). Edición: autores

Probablemente, los cultivos que se destacan para el agro ambiente del valle de Biblián, son el maíz y el fréjol (asociación), la papa, el haba, el trigo y la cebada y en menor grado los zambos y arvejas. Es de suponer que por lo menos un tercio de los cultivos más importantes eran producidos aquí.

Relacionado con el manejo de los suelos para la agricultura, enfatizaron en el desinterés casi total de los productores en tomar acciones para la conservación de los mismos. Señalaron que “Los procesos erosivos de tipo físico, son evidentes en las diferentes localidades australes, principalmente debidos a la condición del suelo, las pendientes, la cantidad y distribución de las lluvias, la humedad atmosférica, temperatura y vientos; y, la erosión química debida a los cultivos permanentes (lotes sin descanso) y los monocultivos”.

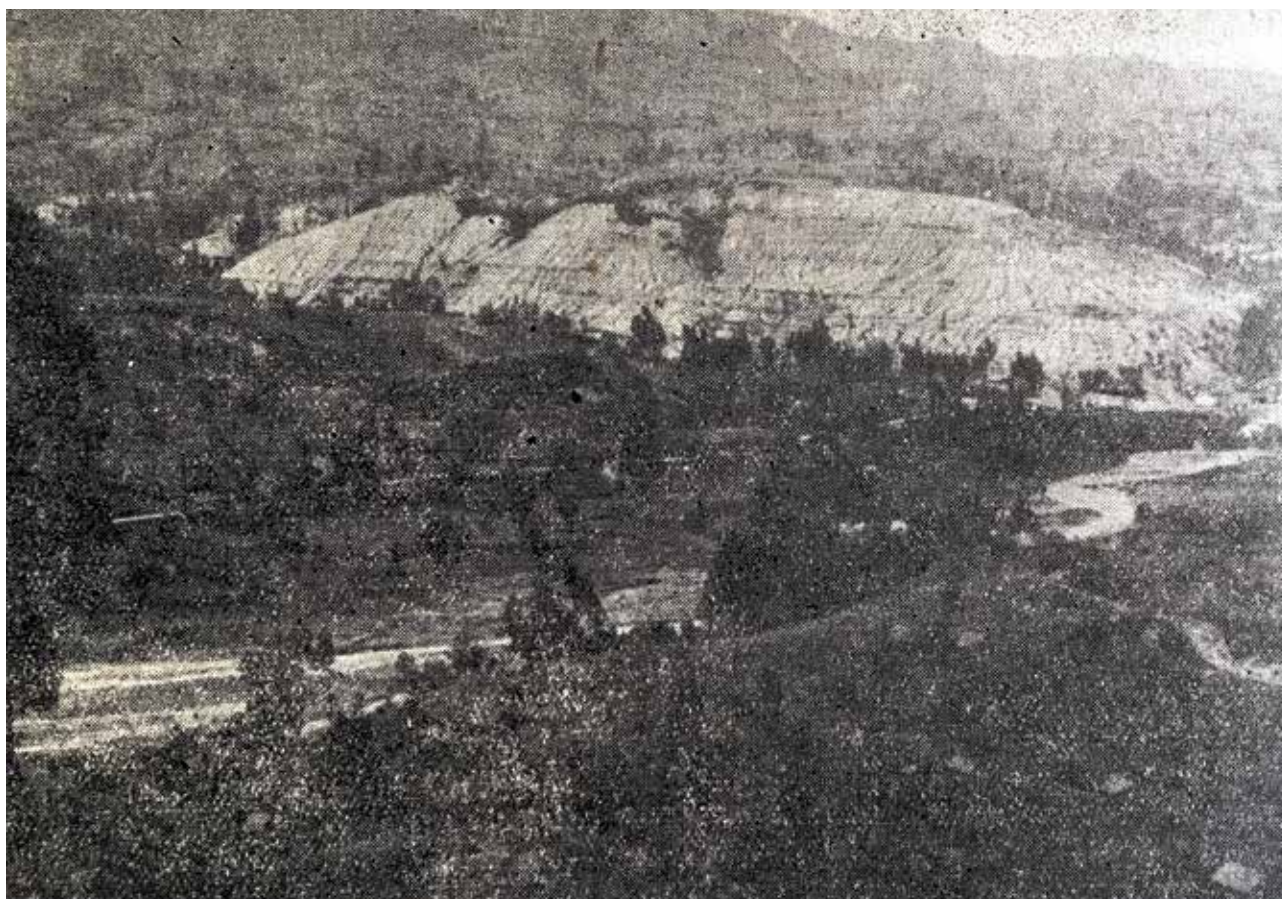


Foto 4. “Aspecto agrícola y erosivo de las áreas del Burgay en Biblián. Las áreas laderosas (...) han sido completamente degradadas por falta de cuidado y desconocimiento absoluto de principios conservacionistas. (JUNAPLA, 1956).

Respecto de la Fotografía 4 y el comentario, los autores especulamos que la imagen es de uno de los llamados “barriales” (entrada norte a la ciudad de Azogues), como el de San Luis de Mangán en Biblián, donde afloraban arcillas de tipo expansivo, es decir aquellas que con la lluvia y la humedad se expanden y con la sequía se contraen, dando lugar al comúnmente conocido “ceraturo”. Suelos eminentemente arcillosos que no servían -por formación u origen- para practicar la agricultura y que, con el paso de los años, los propietarios lograron adaptar bosques de eucalipto. No fue un proceso erosivo causado por el hombre.

Para esta época, muy pocos agricultores “progresistas” empezaron a usar los fertilizantes químicos (abonos) y a mantener los abonos de tipo orgánico. Para la decadencia de esta última práctica, influye significativamente la despoblación ovina. Se ve con optimismo la posibilidad de usar masivamente el carbonato de cal para mejorar los suelos ácidos (pH 4 a 6,5) y seguir potenciando su uso y disminuir la opción de talar suelos vírgenes, usar por dos o tres años y después abandonarlos.

Para el control de plagas y enfermedades de los cultivos, entre ellos papa, en el año de 1956, ya se inició el asesoramiento técnico para su combate o control, usando fungicidas e insecticidas, en cantidades pequeñas.

Estas actividades fueron apoyadas el Servicio Cooperativo Interamericano de Agricultura, a través de extensión y educación, con énfasis en conservación de suelos, control fitosanitario, formación de huertos frutales y hortícolas modelos, formación de jardines florales comerciales, renovación de semillas de cereales, formación de potreros, manejo de la producción lechera, control de enfermedades infecciosas, fomentos de crianza de ovejas, etc. Lo hizo a través de cursos de adultos, enseñanza escolar, conferencias en Centros Agrícolas, uso de la radio, divulgativos impresos, núcleos agrícolas y clubes 4 F.

JUNAPLA (1956), observó que las causas del orden estructural parecen ser de más fuerte influencia, para la crisis de la producción austral y cita entre otras, como las más impactantes a la distribución de la propiedad agrícola; a los sistemas de tenencia de la tierra; las formas de remuneración de la mano de obra; al limitado crédito agrícola; la escasez de agua de riego y de vías de comunicación.

La tenencia de la tierra en este sector, hace la diferencia con el resto del país, puesto que predomina la propiedad individual. El 90,91% de las propiedades en la provincia del Cañar son menores a 5 ha. Los predios pequeños son trabajados directamente por los propietarios y los medianos (5 a 50 ha) por los dueños en colaboración de trabajadores contratados. Las grandes haciendas, reciben solo la dirección de sus propietarios, que en buena parte son ausentistas o semiausentistas (JUNAPLA, 1956).

Coexisten de esta manera, la pequeña propiedad, usualmente de media ha a dos ha de extensión, la propiedad mediana que se trabaja con aparceros y jornaleros y la gran propiedad que se trabaja con huasipungueros, aparceros y jornaleros. La irracional distribución de la propiedad agrícola y la persistencia de los anacrónicos sistemas de remuneración de la mano de obra, son parcialmente responsables de la ineficiencia de la agricultura en el austro ecuatoriano (JUNAPLA, 1956).

La producción agrícola permaneció relativamente estancada o su incremento fue menor al incremento de la población, debido a que en pocas manos se concentró un exceso de tierras que no se explotan, porque no guarda relación con la capacidad económica y técnica de sus propietarios.

El campesinado de la región, excepto el cantón Cañar, tiene como actividad complementaria a la agricultura, el tejido del sombrero de paja toquilla.

Cultivos y productos agrícolas más importantes

Tan valorado fue el maíz como cultivo y alimento en la sociedad austral en particular, que un 12 de abril de 1936, en la ciudad de Cuenca y por primera vez se celebró la “Fiesta del Maíz”, organizado por un grupo de personas lideradas por Don Carlos Ordóñez.

“En esta forma se rendía pleitesía y tributo a la generosa planta americana, a la que ha sido y es Cuenca, al plato de todas las mesas y el pan cotidiano y elemental de todos sus hijos”, lo escribía Don Remigio Crespo T, en el Jubileo del Maíz, citado por Lloret, A. 2015.

De esta manera, el maíz ha sido mencionado desde antes de la época prehispánica en todo este texto y a esta época (1956) representa en la región el 25% del valor de toda la producción agrícola.

La JUNAPLA, 1956 en este sentido señaló sobre el maíz:

“Lo cultivan el pequeño y el gran propietario, la mayoría de las parcelas están dedicadas exclusivamente a este cultivo. Se debe resaltar que los campesinos que tienen el tejido del sombrero de paja como labor familiar adicional, cultivan maíz, principalmente.

El consumo anual per cápita en el austro, se calculó en un quintal (45 kg por persona por año), pues sus compras anuales llegaban a 600 libras cada uno, para atender una familia de seis personas. Por lo menos la mitad de una propiedad tiene maíz, y el excedente de la cosecha servía para alimentar a las aves de corral y otros animales menores.

Se llegó a establecer un déficit en la producción del maíz para cubrir los requerimientos anuales, en el orden del 48%, es decir se estimaba 135.000 qq de producción, se consumían 200.000 qq al año y faltaban 65.000 qq, que tenían que ser importados de otras regiones del país.

Su producción permaneció estancada a pesar del incremento de la superficie cultivada, debido a la reducción de los rendimientos, a causa del empobrecimiento de los suelos. Se estimaba que de 20 a 30 qq/ha, bajó a 10 qq/ha. El promedio censal para Cañar fue de 15,5 qq/ha (704 kg/ha).

Aparte de ser el maíz, alimento básico de la mayoría de la población, muchos de los agricultores manifestaban que se dedicaban de preferencia a este cultivo, porque su cosecha se puede almacenar y por consiguiente no es necesario venderla en la época de cosecha, en la que prevalecía un bajo precio. Sin embargo, un porcentaje importante de grano de maíz almacenado, se perdía debido al gorgojo. Cuando aprendieron a controlar esta plaga, podían almacenar hasta cinco meses o más. El gorgojo también afectaba a la cosecha de fréjol.

El precio normal de un quintal de grano de maíz seco, a la cosecha fue de S/. 50,00 sucres, subiendo hasta S/ 80,00 en meses posteriores y llegando a S/ 100,00, para ciudadanos y campesinos.

Hortalizas, olivas, viñedos, fueron vistos como promisorios, pero los agricultores progresistas, mencionaban que el cultivo de papas sería muy remunerativo, pues obtenían hasta 200 qq/ha, que en dinero significaba S/. 16.000,00/ha. Consideraban un alto rendimiento e ingresos al comparar con la caña de azúcar, el maíz y fréjol, pero no se fomentaba debido a la falta de créditos”.

Para 1956, la JUNAPLA, en apoyo a la recuperación de las provincias de Azuay y Cañar en materia de agricultura propone crear una estación experimental para investigar en métodos de cultivo y producción, generación de semillas genéticas de maíz, trigo, cebada, papa, haba y fréjol, legumbres, frutales, etc., considerando la ubicación, costos, distribución, difusión de nuevos métodos y cultivos, mercadeo y transformación.

Otro cultivo importante en los siglos pasados fue el trigo, aunque no se resalta en todas las reseñas históricas, su rol como elemento del sistema de producción de Biblián. Es altamente probable que en casi todas las áreas agrícolas del territorio de Biblián, desde la época de la colonia se haya cultivado trigo, ya que cumple con los requerimientos agroecológicos de clima y suelo para este cultivo como son la altitud (2 000 a 3 200 m s.n.m.); temperatura (14 a 22 °C.); precipitación (600 mm a 700 mm durante el ciclo); suelos de tipo franco arcilloso y franco arenoso y el pH (6,5 a 7,5). Prueba de que se cultivó trigo en estas tierras es el topónimo de la localidad de Trigoloma, en la vía al cerro Padre Rumi, ascendiendo por Nazón.

A este respecto, cabe mencionar que Biblián en la década anterior a los años 60, dispuso de un molino de piedras movido por la fuerza del agua del río Burgay, el mismo que daba el servicio de molido de granos de trigo, cebada y maíz (jora) a la población de Biblián y Cañar, principalmente. Para esta época en los campos de los agricultores el trigo fue otro de los cultivos importantes en los sistemas de producción. Olga Idrovo a sus 90 años (comunicación personal, 8 de noviembre de 2019), recuerda que el trigo de nombre Manitoba era uno de los más demandados por la calidad de harina para el pan y que se sembraba en los terrenos alrededor del molino, en el mismo centro de lo que hoy es el pueblo de Biblián. La variedad o las variedades Manitoba, traídas de Canadá, probablemente, por la Comisión Nacional del Trigo en la década de los años 50, se caracterizaban por ser trigos blandos, cultivados al norte de los EEUU y sur de Canadá, por ser muy fuertes y resistentes al frío, que daban lugar a una harina especial con alta capacidad panificadora.

Según Peralta, E. *et al.*, (2019), la versión del molino es la siguiente: *La familia de Francisco Idrovo y Adelaida Espinoza, vivieron arrendando mucho tiempo un lugar llamado El Molino entre las décadas de los años 1940 y 1950 (propiedad de Don César Ullauri), ubicado al frente de la actual Escuela Héroes de Verdeloma, al lado derecho de la actual Avenida Alberto Ochoa Vásconez (Ave. Panamericana, a 2 617 m s.n.m.), en el sentido sur-norte, actual barrio de “La Madre” (Foto 5). En este lugar existió un molino de piedras que se movía con la acción del agua que corría por la toma, la misma que era captada en el río Burgay, a la altura del barrio El Tope y se conducía por un canal para mover el molino y después desfogar en una quebrada un poco más al sur y retornar al río.*

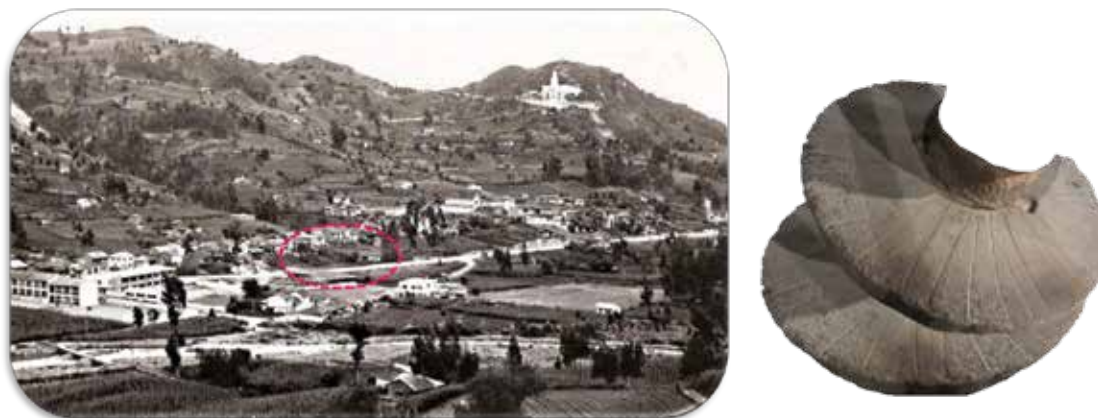


Foto 5. Ubicación de El Molino de granos en las décadas de los años 40 al 50, entre las actuales calles Ave. Alberto Ochoa, Tomás Sacoto y Ave. Mariscal Sucre (Fotografía: Derechos Reservados del Autor, DRA. Infografía: E. Peralta, 2019).

El apoyo del Centro de Reconversión Económica del Azuay, Cañar y Morona Santiago, CREA:

Domínguez, M. (1991), al respecto señala: “Del examen de la realidad social y económica de las provincias de Azuay y Cañar, se concluyó que la crisis del SPT, determinó las formas de desocupación abierta (...) disminución de la oferta de trabajo, sobre todo en la agricultura y otras más”.

Así, los planificadores y políticos de la época pensaron en la creación de un nuevo organismo regulador de la economía regional, que se llamó Centro de Reconversión Económica del Azuay, Cañar y Morona Santiago, CREA por sus siglas. Se creó en noviembre y funcionó en diciembre de 1958.

Entre las principales funciones del CREA, estaban los de ejecutar los programas regionales tendientes a la recuperación y desarrollo económico de las tres provincias y entre otras acciones preocuparse del fomento agropecuario, forestación, regadío, etc.

La JUNAPLA, nombró una comisión de alto nivel para que haga un análisis, diagnóstico y propuesta de solución a los problemas comunes al austro y recomendó que “la planificación y programación, estuviera sujeto a los principios y normas científicas y técnicas para asegurar el éxito de sus funciones y de sus programas. Entre otros, integra la comisión el Ing. Agr. Hernán Orellana, Director Técnico de la Comisión Nacional del Trigo.

El CREA hizo presencia en Biblián, a través de su Agencia de Extensión, con agrónomos y veterinarios, un almacén de insumos agropecuarios, la implementación de ensayos demostrativos de nuevas semillas, variedades, plantas frutales (viveros) y tecnologías de manejo, servicio de maquinaria agrícola, días de campo y cursos de capacitación.

El CREA mantenía una granja en Burgay, con un criadero de ganado de pura sangre, cuyo objetivo fue, transferir la tecnología y genética a pequeñas comunidades y productores ganaderos. Aportaban con pies de cría para el cruce de los animales para mejorar la producción lechera.

Dentro de los funcionarios que laboraron en el CREA, contribuyendo al desarrollo agropecuario del cantón entre otros, se destacan: Diego Toral (delegado), Manuel Ortiz (almacenista), Ángel Landy (Veterinario), Jaime Amoroso, Víctor Vásquez, Miguel Pintado, agrónomos extensionistas.

Domínguez, M. (1991), señala que “Después de ensayos del Instituto de Reconversión y del CREA, las condiciones económicas de estas provincias no eran las mejores para el año 1990”.

Hasta el año 2009, el CREA mantuvo una Granja en Burgay a 3 100 m s.n.m., en la parroquia Jerusalén, con un criadero de ganado de pura sangre; la misión que cumplió

fue la de transferencia de tecnología y genética a pequeñas comunidades y productores ganaderos. Más tarde, al cerrarse el CREA, la granja pasó al Gobierno Provincial del Cañar; en el año 2018, constituye uno de los lugares ideales para la práctica del turismo vivencial.

El aporte de la Misión Andina del Ecuador

De lo que se conoce, la Misión Andina del Ecuador, también contribuyó al desarrollo rural en Biblián.

La Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO), al respecto menciona:

Con el objetivo inicial de mejorar las condiciones de trabajo entre las poblaciones indígenas, y de acuerdo con una Resolución adoptada en su IV Conferencia Regional Americana (Montevideo 1949), la OIT creó una Comisión de Expertos que celebró su primer encuentro en La Paz (Bolivia) en enero de 1951. En esa reunión se resolvió, a instancias de los Gobiernos de Perú, Bolivia y Ecuador, apoyar el establecimiento de una Misión Internacional indigenista de asistencia técnica. En base a ello, y en colaboración con otras agencias especializadas (ONU, UNESCO, OEA Y OMS), la OIT organizó en 1952 el embrión de lo que sería en el futuro la Misión Andina para: (...) visitar y estudiar sobre el terreno el problema étnico en esos tres países.

El contexto en que operó Misión Andina fue el 'desarrollo de la comunidad' como paradigma de las políticas Indigenistas. (...) el conocido como desarrollo de la comunidad fue el paradigma predominante desde 1955 hasta la propia crisis del indigenismo como -política de Estado, ya a finales de los setenta. Se trataba de promover el desarrollo de las comunidades indígenas a base de introducir innovaciones tecnológicas y nuevas formas de organización de la producción, la comercialización y los servicios.

Aunque implícitamente reconocía que la brecha que separaba a los indígenas del resto de la sociedad era más material y estructural (económica) que cultural y, en base a ello, perseguía cambiar ese estado de cosas a través de una modernización que sustituyera las prácticas tradicionales por otras más eficientes, el desarrollo comunitario apostaba por el aprovechamiento y la reconversión de las propias características internas de las comunidades como elementos potenciadores y dinámicos del cambio. De este modo, instituciones presentes en muchas comunidades, tales como los cabildos o los trabajos comunales, serían renacionalizados, reorientados y convertidos en instancias participativas de la sociedad.

Jorge Lazo (comunicación personal, el 25 de enero de 2020), comenta que en Biblián, en los años 1963 y 1964, la Misión Andina colaboró en las áreas rurales como Cochahuaico, San Pedro, Gulanza, San Camilo, Patacorral y El Salto; trabajando en la apertura de caminos vecinales; sanidad (agua entubada, extracción de agua con bombas manuales); bebederos; escuelas; letrinas; etc.

En Patacorral (parroquia Jerusalén), la Misión Andina apoyó también aspectos como educación, para lo cual seleccionaba a los mejores estudiantes y becaba para realizar estudios para profesores en la ciudad de Quito (comunicación personal, Albino Calle, 21 de julio de 2019, Tertulia). Otros no aprovecharon esta oportunidad por temor y desconfianza (Jorge Lazo, 2020).

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

En lo referente al Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) - Biblián, se inició con una oficina en donde laboraba el Lcdo. Jaime Vela Villota, como extensionista, desde el año de 1953, aproximadamente, asesorando a las grandes haciendas ganaderas de esa época. En los años subsiguientes el MAG, funcionó en lo que hoy es el local del Cuerpo de Bomberos, en donde tenía un centro de mecanización y asesoramiento técnico. En la actualidad existe un centro en Yanacocha del Buerán, cuya finalidad es desarrollar una ganadería sostenible que contempla el mejoramiento genético con mejor producción y calidad.

EL MAG, década tras década, ha venido apoyando a los agricultores de Biblián en sus diferentes campos de acción. Actualmente el MAG y el INIAP, entre otras actividades, promueven el mejoramiento de pastizales a través de diferentes prácticas agronómicas, con el objetivo de incrementar la productividad del sistema de producción de leche.

El Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP)

El INIAP a través de sus Granjas y estaciones experimentales de Chuquipata, Bullcay (Gualaceo) y Santa Catalina ha contribuido de alguna manera al desarrollo de la agricultura y la ganadería del cantón.

Los autores de este capítulo, en el año de 1973 tuvieron la oportunidad de participar en un día de campo sobre cereales (trigo, cebada, avena, triticale) en la Granja experimental de Ucubamba, a 8 km de Cuenca, donde se pudo observar y conocer cómo el INIAP realizaba investigaciones para obtener nuevas y mejores variedades de cereales, la producción de semilla de buena calidad y la transferencia de tecnologías a los agricultores del austro. Así, el INIAP contribuyó mostrando los progresos en los diferentes rubros de investigación para las provincias australes. Después lo hizo a partir la E.E. Chuquipata (1974) y más tarde desde Bullcay (2008), con los rubros maíz, papa, fréjol, frutales y pastos principalmente.

Yáñez, *et al.* (2013), en relación con el maíz de altura señalan: “En la Sierra del Ecuador el cultivo de maíz es uno de los más importantes debido a la superficie destinada para su cultivo, y al papel que cumple como componente básico de la dieta de la población ecuatoriana (...) la distribución de algunos de los tipos de maíces más cultivados en las provincias de la sierra del Ecuador se debe a los gustos y costumbres de los agricultores (...) como en la sierra sur (Cañar y Azuay) el maíz denominado ‘Zhima’ (blanco amorochado)”.

En el año 1992, el INIAP entregó una nueva variedad mejorada de maíz para consumo humano, llamada INIAP 153 “Zhima mejorado”. Esta variedad fue generada en la Estación Experimental Santa Catalina (Quito). Los progenitores de la variedad fueron las colecciones más sobresalientes de la variedad criolla “Zhima”, perteneciente a la raza “Cuzco ecuatoriano”, que está ampliamente difundida en el sur del país (Yáñez, C. *et al.* 2013, Egüez, J. y Pintado, P, 2011, Egüez, J., Pintado, P., Caviedes, M. 1992), cuyas características son las siguientes:

INIAP-153 “Zhima Mejorado”

- ✓ Tipo: Semicristalino, harinoso
- ✓ Grano: Blanco, grande, amorochado
- ✓ Días a la cosecha seco: 250
- ✓ Cosecha en choclo: 150 días
- ✓ Altura de planta: 225 cm
- ✓ Altura a la mazorca: 165 cm
- ✓ Rendimiento: 3500 kg/ha (78 qq/ha)
- ✓ Altitud: 2 200 - 2 800 m s.n.m.
- ✓ Usos: Alimentación humana, en mote
- ✓ Zonas: En las provincias de Cañar y Azuay



En el año 2003 y con la participación de un investigador biblianense, el Ing. Jorge Coronel B., el INIAP, libera la variedad de trigo INIAP Zhalao 2003, recomendada para sembrar en Cañar, Azuay y Loja, con un ciclo vegetativo de 180 días, con grano de color blanco y 4,7 t / ha de rendimiento (Rivadeneira, M. *et al.* 2003).

En la primera década del siglo XXI, desde la E.E. Santa Catalina, se capacitó a personas de diversa profesión y dedicación, en el uso alimenticio y agroindustrial de los granos andinos: quinua, chocho y amaranto.

Peralta, E. (2013), en colaboración con los investigadores de la Estación Experimental del Austro (Bullcay), investigan, validan y transfieren variedades de fréjol arbustivo para las tres provincias del sur del país y generan una publicación titulada “Fréjol arbustivo (*Phaseolus vulgaris* L.) y arveja (*Pisum sativum* L.) en las provincias de Cañar, Azuay y Loja, con el objeto de difundir la tecnología de manejo y las variedades mejoradas.

Otra actividad de grata recordación y motivación, fueron las giras de reconocimiento y de tipo técnico en las estaciones experimentales en Quito, Santo Domingo, Quevedo, Portoviejo y Boliche (Yaguachi), para conocer los progresos de la investigación en genética, mejoramiento, agronomía, semillas, etc., cuando fuimos alumnos del colegio nacional “José Benigno Iglesias”.

En septiembre del 2009, con el apoyo del Municipio y Cuerpo de Bomberos de Biblián, se dictó un curso – taller de dos días, para la elaboración de recetas usando granos andinos: quinua, chocho y amaranto. Participaron 30 personas del cantón.

Biblián, sigue siendo un actor sustancial en estos procesos históricos al encontrarse inserto en esta importante región del país.

El Centro Agrícola cantonal de Biblián

En 1944, con la cantonización de Biblián, Luis M. Carpio F., informa que procedió a la redacción del estatuto, aprobación y establecimiento del Centro Agrícola Cantonal (Idrovo, F. 2013).

Para escribir brevemente, sobre el papel que ha desempeñado y desempeña esta institución, es menester, iniciar con un párrafo tomado del artículo escrito por el Dr. Francisco Monsalve Pozo y publicado en 1969, con motivo de las Bodas de Plata cantonales:

(...) Biblián se halla circunscrito a una porción territorial que le da fisonomía de campo abierto por todos sus costados y que es como un manto de porvenir y de riqueza singulares. Tiene un altiplano entretejido de verdura que ostenta su capacidad productora y una naturaleza benigna y sonriente a la que se unen sus manantiales de aguas cristalinas para servir de alimento a un suelo generoso, fecundo y siempre de esperanzas (...). Se puede decir que Biblián es un paraíso en constante primavera como para que el hombre viva admirando su hontanar (...).

Una de las Instituciones que colabora con el desarrollo agropecuario del cantón, ha sido, es y será el Centro Agrícola Cantonal de Biblián, particularmente con el asesoramiento y asistencia técnica para el agro. Entre los nombres de sus presidentes que se lograron rescatar constan: Honorato Carpio, Max Konanz, Francisco Monsalve, Miguel Argudo, Patricio Muñoz, Adriano González, Aurelio Salamea, Fabián Palacios, Juan Palacios, Humberto Salamea, Gerardo Siguencia, Marco Arias, Fernando Arévalo, Cornelio Salamea, Jorge Ortiz, Marcelo Vicuña, Jorge Dután, Ramiro Calle, entre otros.

Dispone de una propiedad que fue adquirida por el Señor Adriano González a un Señor Fontana. Una actividad relevante que realiza el Centro Agrícola son las Ferias Agropecuarias, las mismas que se han organizado en un número de 14 hasta la fecha, lo que ha permitido y permite mostrar a la sociedad y a los productores el mejoramiento de la genética de sus animales, principalmente bovino y la diversidad de productos, alimentos vegetales o animales y artesanales de este territorio.

Amerita resaltar la I Feria Agropecuaria del año 1966, cuyo presidente fue el Sr. Patricio Muñoz Monsalve, propietario de la hacienda el Bueste, ubicada en Burgay. Queda todavía en la memoria de muchos biblianenses la organización, lo novedoso, lo diverso en riqueza ganadera, agrícola y artesanal que el cantón era capaz de generar. El recinto ferial fue el local de la escuela Corazón de María de las Madres Oblatas.



Por gentileza de Patricio Muñoz Gonzáles (hijo), fue posible conseguir el banderín recordatorio de esta feria emblemática (Foto 6) y una foto de Biblián, posiblemente del año 1965, donde se aprecia una parte de la magnitud del área rural (agrícola y pecuaria) comparada con el pequeño poblado o área urbana (Foto 7).

En julio de 2019, se realizó la XIV Expo Feria Agropecuaria “Max Konanz”, organizada por el Centro Agrícola Cantonal y el GAD Municipal, como parte de la Agenda Cultural de las fiestas de cantonización.

Foto 6. Banderín promocional y recordatorio de la I Feria Exposición Nacional realizada en Biblián en julio de 1966 (Archivo: Patricio Muñoz G. Fotografía: Francisco Córdova. Edición: E. Peralta, 2019).



Foto 7. Vista panorámica de Biblián y sus alrededores, entre 1964 y 1965 (Foto: Walter Landívar. Archivo: Patricio Muñoz G., Hcda. El Bueste. Compilador: Francisco Córdova, 2019).

¡Somos hijos del maíz y del fréjol o poroto!

Desde donde se mire a Biblián y sus alrededores, casi siempre se lo ve en dos tonalidades de verde: verde claro y verde oscuro, excepto en una parte de su territorio, en los meses de junio a septiembre, que es tiempo de cosechas, verano o época seca.

Si se observa el valle desde el norte, hacia el fondo y sur a la vez, su vegetación integrada por los cultivos, los pastos y los bosques, generan un degradé del color verde, que enaltece el espíritu, pues se torna vivificante al mirar este paisaje.

En alto grado esta coloración es generada por la asociación maíz más fréjol en toda su campiña. ¡Así debe haber sido siempre!, matizada ahora con la presencia de los bosques de eucalipto.

Hoy sabemos que estos dos cultivos se originaron en México y que la zona andina es un centro de diversidad, variabilidad y domesticación. Conocemos que ancestralmente los pueblos de México hasta el norte de la Patagonia al sur, cultivaron y consumieron maíz y fréjol. Particularmente los pueblos andinos así lo hicieron, lo hacen y seguirán haciendo. Sin lugar a dudas en todos los hogares biblianenses crecimos alimentándonos con el maíz y sus elaborados, junto a los sabrosos platos preparados con fréjol o poroto tierno o seco.

Todas las familias y los hogares procuraban que nunca les falte estos dos cultivos en el campo, las semillas o granos en su almacén o alacena y la diversidad de platos en la mesa.

El mote con cáscara no podía faltar en el desayuno, almuerzo y merienda de la mayoría de su población, fue y es de todos los días, aunque ahora menos que antes, acompañado de una succulenta sopa de fréjoles con hojas de nabo, col, papas o fideos; pues constituía la mejor combinación para rendir en el trabajo.

Los autores, en consulta con los padres, abuelos y otros biblianenses, presentan un resumen de las múltiples formas de uso del maíz para la vida en este pueblo, en función de las variedades que se cultivaban en esta comarca (Cuadro 2, Fotos: 7, 8 y 9)

Además, las hojas de la planta se usaban como alternativa para envolver los chigüiles, las hojas del choclo para las humitas. Las cañas jóvenes se pelaban y chupaban por ser dulces; el pelo (pistilos) fresco o seco de la flor femenina se usaba para preparar un té, con fines medicinales (diurético); y, la calcha o rastrojo, se recogía para emparvar y servía como alimento al ganado vacuno en épocas secas o de escasez de pastos. Rara vez fue incorporado como material vegetal a los suelos. Las tarallas (tallo basal, grueso, de la planta) una vez secas, se recogían para usar como leña. El grano de segunda o dañado, servía para alimentar aves y animales pequeños (chaquisara).

El maíz (*Zea mays* L.), especie americana, con su centro de origen en México, es muy importante en la zona andina o centro de domesticación, conocida con el nombre de “Zara o Sara”, por nuestros aborígenes quichuas y como “chogollo”, en estado tierno. Cultivado desde hace 7 000 años aproximadamente en tierras tropicales, semi tropicales, de valles y en la altura (desde 30 m hasta 3 100 m s.n.m. en Ecuador). En general, los antiguos pobladores lo clasificaban por colores (blanco, negro, amarillo, morado, azul, rojo, claros, oscuros y mixturas); por muy tierno, de harina blanca y suave o por muy duro “muruchu” o morocho, chullpi, canguil. Al maíz blanco lo llamaban “yurag zara”, al dorado, colorado claro y oscuro “cullizara”, al negro, rojo oscuro o violáceo “cuscu”, al blanco perla y nacarado “zhima”, al grueso y suave “sapón y kaphiazara” (Paredes, I. 1962).

Cuadro 2. Algunos alimentos elaborados a partir del maíz y el fréjol en sus diferentes estados, que se consumían y aún se consumen en Biblián y sus alrededores.

Choclo tierno	Choclo mote: desgranado y cocido
	Chifimote: desgranado y cocido con fréjol tierno, a la vez
	Chuchuca mote: cocinado de fréjol y maíz secos
	Mote pelado: maíz seco cocinado con cal o ceniza, lavado y seco al sol
	Mote blanco: cocido del maíz blanco
Choclo molido	Mazamorra
	Humitas, choclotanda
	Tortillas de maíz parug (alta humedad)
Maíz seco	Tostado: en olla, tiesto o paila, simple o con manteca
	Caca de perro: tostado y envuelto en miel de panela
	Jora: maíz seco, germinado, para chicha
	Harina:
	Mazamorra de maíz
	Mazamorra morada o blanca: champuz
	Mishqui api o apishca: sambo maduro con harina de maíz y panela
	Tanda-mote: pan
	Bolas de maíz: amasado
	Tortillas: de sal o dulce
	Chigüiles o chiviles: envueltos en hoja de güicundo o guaicundo
	Tamales: envueltos en hoja de achira
	Morocho blanco o amarillo: De sal o de dulce con leche
	Empanadas
	Chicha
	Canguil: Reventado en olla, con manteca o aceite
	Chispiola: Canguil envuelto en miel de panela o azúcar en forma de bola grande y coloreada con tintes vegetales (rosa, verde)

El fréjol, poroto o “purutu” (*Phaseolus vulgaris* L.), es otra especie americana, con su centro de origen en Mesoamérica, en el occidente y sur de México y dos centros de domesticación, uno primario en Mesoamérica y otro secundario en los Andes. Clasificada por colores del grano en: amarillo, blanco, negro, crema, café, rosado, rojo, morado y mixturas, por el tamaño del mismo en grandes, medianos o pequeños, por la forma de consumo en grano seco, tierno y vaina verde, precoces, tardíos y de hábitos de crecimiento como el indeterminado o voluble y el determinado o arbustivo, de diferente brillo u opacidad en el grano seco y texturas al consumirlos (harinoso o mantequilla). En Biblián, se encuentra una parte de esta variabilidad genética, en los campos de los agricultores, como parte del agro ecosistema de este territorio.

En un muestreo realizado por el INIAP hace 27 (1993) años en la provincia del Cañar, se colectaron 24 variedades diferentes de fréjol, en localidades de la sierra y de la costa.



Fotos 9. Elaborados del maíz: grano seco, mote con cáscara, mote pelado cocido, maíz pelado, choclo, masa, humitas, tamales, tortillas, quimbolito, chigüiles, tostado, caca de perro, canguil, chispiola, pelo de choco y agua aromática medicinal del pelo del maíz (E. Peralta, 2018, 2019).

Con el fréjol tanto tierno como seco, de la misma manera se elaboraban algunos platos costumbristas, que se consumían y consumen junto con el mote:

Sopa de porotos con coles, nabos o papas, mote pata o mote casado, menestra, menestrón, revuelto de porotos o porotos pillos (ushido) y la fanesca.



Fotos 10. Fréjol “canario”, “challi o sachá”, en vaina, grano seco y tierno, grano seco cocido, grano tierno revuelto con manteca negra, granos secos revueltos con huevo, sopas con coles, fideos y mote casado con fréjol (E. Peralta, 2016, 2018, 2019).

¿Quién puede negar que somos hijos de un cereal y una leguminosa: el maíz y el fréjol?



Fotos 8. Dos alimentos originarios, de alto valor alimenticio y nutricional. Se ha determinado que una porción de leguminosas más dos porciones de cereales, es la mejor combinación en la alimentación (E. Peralta, 2019).

Tan importante es el maíz en la alimentación humana en América, que Cuenca le dedicó una fiesta el 12 de abril de 1936, y en México celebran anualmente el “día del maíz” el 29 de septiembre.

Biblián debería establecer un día festivo para este cultivo y alimento, que bien podría estar entre junio y agosto y entre otras actividades; realizar concursos y degustaciones con la diversidad de platos que se pueden elaborar con este grano, acompañado de los variados platillos con fréjol; haciendo parte de la ruta turística del territorio.

Fiestas relacionadas con la agricultura

En tiempos del Tahuantinsuyo, los Incas disponían de un calendario que conectaba los espacios con el tiempo y la ubicación de los astros o la ubicación cósmica, el mismo que todavía se practica o celebra en todos los territorios desde el sur de Colombia hasta el norte de Argentina y Chile.

Solsticios y equinoccios, dependiendo de la posición de la luna y el sol con relación a la tierra, establecieron que había dos solsticios y dos equinoccios en el año. Algunos autores relacionan al primero con lo masculino y al segundo fenómeno con lo femenino (Cuadro 3).

Cuadro 3. Fiestas ancestrales más importantes que se relacionan con la tierra, agua, sol y luna.

FIESTA	RELACIÓN	FENÓMENO	FECHA	TIEMPO
Koya/killay raymi	♀	Equinoccio	21 septiembre	Siembra, semilla, tierra/luna
Pawkar raymi	♀	Equinoccio	21 marzo	Frutos tiernos
Inti raymi	♂	Solsticio	21 junio	Cosecha, frutos secos
Kayak raymi	♂	Solsticio	21 diciembre	Iniciación, sol

La fecha más festejada en la sierra ecuatoriana y en la provincia del Cañar, hasta los tiempos actuales, es sin lugar a dudas el Inti raymi. En Biblián, probablemente se festejaba en tiempos pasados, con mucha alegría y entusiasmo, considerando que es un territorio de origen cañari, que estuvo bajo el dominio incásico y por ser rico en agricultura y productividad de cosechas, que fue perdiéndose de a poco, hasta desaparecer. En 1991, el Padre Rafael González, párroco del cantón, retoma la fiesta del Inti raymi en las parroquias rurales y vuelven a celebrar con mucho fervor las comunidades de todo el territorio, las mismas que se movilizan del campo a la ciudad, para compartir su agradecimiento a la madre tierra.

Peralta, H. (2016), menciona sobre la ceremonia de bendición de semillas y sementeras y dice “Esta ceremonia religiosa católica la oficiaba el sacerdote Daniel Muñoz desde los inicios de la peregrinación a la Gruta del Rocío, posiblemente a partir de 1894. Se hacía entre los meses de octubre y noviembre que coincidía con el inicio del ciclo invernal y la

época de las siembras. Concurría la población de Biblián, especialmente los campesinos. Las semillas “benditas” fructificaban las sementeras. Continúa y afirma que el párroco José Benigno Iglesias mantuvo esta ceremonia durante muchos años que ejerció su vicariato y que con la presencia de los nuevos párrocos esta costumbre se perdió”. Esta celebración también se retomó con el padre Rafael González. Algunas personas recuerdan al día 1 de noviembre, el día de todos los Santos, cuando los sacerdotes bendecían las semillas en la iglesia del pueblo.

Las fases de la luna

En general, los habitantes de Biblián y sus alrededores con énfasis en décadas pasadas, posiblemente en menor grado en tiempos modernos, transmiten de generación en generación, el conocimiento y la experiencia del efecto de las fases lunares en ciertos aspectos de la vida cotidiana. Por ejemplo, no era recomendado lavar la ropa en la luna tierna, porque se argumentaba que la misma se destruía o duraba muy poco; como tampoco cortar los árboles para usar su madera, ya que esta se podría más rápido de lo esperado. En la Figura 3, se puede entender fisiológicamente lo que ocurre en la planta con la dinámica de la savia y en base a esto, las mejores prácticas agrícolas.

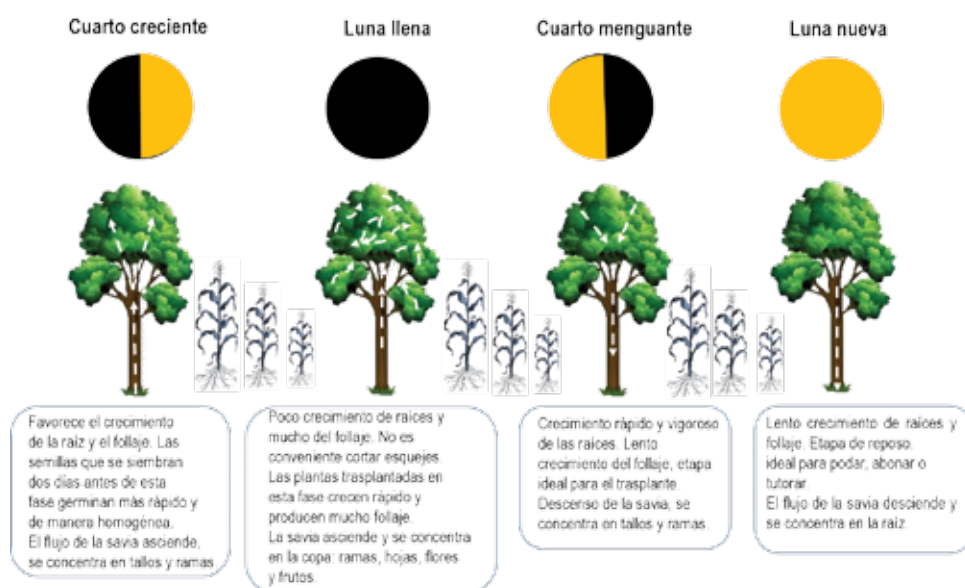


Figura 3. Las fases de la luna y su influencia en el crecimiento y desarrollo de las plantas (E. Peralta, 2019. Fuente: Web y Wiñay Kausay).

En el campo, los agricultores tenían y aún tienen fechas preestablecidas para la preparación de los suelos, principalmente para las siembras, deshierbas y aporques. La siembra del maíz y el fréjol “adelantado” se realizaba a finales de agosto (Santa Rosa y San Ramón), esperando que, en años de clima normal, lleguen las primeras lluvias para la Natividad (María), alrededor del 8 de septiembre.

La siembra mayor del maíz, fréjol, habas, zambos y arvejas, en esta hoyra, se realizaba y se sigue haciendo en los meses de agosto (adelantados, en Santa Rosa y San Ramón; primeras lluvias), septiembre y octubre (San Miguel, San Francisco, Santa Teresa, San

Simón, Santa Úrsula), es decir después “del quinto de luna” o “luna tierna” que en el calendario lunar coincide con la fase de cuarto creciente, esperando lluvias normales todo el mes de octubre (Foto 11, 12). Las siembras tardías de noviembre (hasta el 12), en suelos planos (susceptible de heladas) se hacían para evitar el grave daño de las mismas, que en ciertos años causaba pérdida total de las siembras.

De esta manera, en el saber de los agricultores, lo que procuran es trabajar en armonía con la naturaleza y tener seguridad de cosechas, pues siembras o labores fuera de la fase lunar adecuada, auguraban ataque de plagas y enfermedades y, por ende, malas cosechas; periodo entre 1930 y 1980, cuando aún no se hablaba del calentamiento global y sus efectos en la variabilidad climática.



Foto 11. Momento participativo de la siembra de papa en Nazón. (Foto: Marco Montero Z., 2017-10-28, Facebook)

Indicadores bioclimáticos y otras observaciones

En las décadas antes mencionadas, cuando el clima parecía más estable entre un año y otro o entre periodos, los agricultores sabían a su manera, predecir el comportamiento del clima y del ciclo agrícola que se avecinaba. Para ello, hacían observaciones de la flora y de la fauna del lugar, lo que les fue útil para tomar decisiones en cuanto a la época, cantidad o superficie y los cultivos a sembrar. Algunos agricultores recuerdan por ejemplo el florecimiento de las pencas blancas, de los cactus columnares y la presencia y trinar de ciertas aves.

La caída de ligeras lloviznas y sol radiante a la vez, fue y es para los agricultores, sinónimo de “lancha”; es decir el ambiente ideal para las enfermedades causadas por hongos y bacterias, en el cultivo de papas, principalmente.



Fotos 12. En la preparación de los suelos y la siembra, el trabajo combinado entre hombres y mujeres, siempre fue una actividad familiar; de buena vecindad; solidaridad; donde se ofrecía y se ofrece una sabrosa chicha de jora de maíz para generar “fuerza” de trabajo (F. Córdova, 2002).

Aves silvestres y agricultura

Cabe mencionar que otrora tiempos (décadas de los años 60 y 70), en las pampas de maíz, fue común ver y escuchar el trino de pájaros como el chirote (*Leistes bellicosus*), pájaro de hermoso color rojo con negro amarronado; que, junto al chugo o huiracchuro (*Pheucticus chrysogaster*), disfrutaban de este cereal apenas iniciaba su fase de maduración. En esta época, es muy raro ver un chirote, pero es muy frecuente el chugo en Biblián (Foto 13).



Foto 13. El chirote y el chugo, dos pájaros que con sus trinos alegraban y alegran la campiña biblianense, en tiempos del maíz en maduración (E. Peralta: Bullcay, Gualaceo, 2013, Sageo, 2019)

Ubicación y características agro climáticas del territorio

Aspectos fisiográficos

Las principales características fisiográficas están determinadas por las cordilleras oriental y occidental de los Andes y las cordilleras transversales o nudos que las unen. El límite norte es el nudo de Curiquingue-Buerán (3 816 m sobre el nivel del mar) que separa las hoyas de Cañar y Paute; el cantón Biblián, se ubica en esta última hoya. La cordillera de los Andes, con excepción del nudo del Azuay, pierde altitud mientras avanza hacia el sur del país. En Biblián los puntos orográficos más conspicuos son los cerros y lomas Shuriray, Shiñanpungo, Padre Rumi, Curiquingue-Buerán, Caspicorral, Charon y Atar, que al elevarse por el norte y sus costados crean el valle de Biblián en la sub cuenca alta y baja del río Burgay, en un área de suelos originados del volcanismo antiguo (Pedalfers: páramos no volcánicos húmedos y Pedocals: valles interandinos no volcánicos diferentes a los de la sierra centro y norte del Ecuador.

El río Burgay y sus afluentes, los ríos Galuay y Tambo, más las quebradas que cruzan por todas sus parroquias, dan lugar a una formación topográfica irregular, con pocas áreas planas y en contraste, la mayor parte se puede considerar suelos o áreas de ladera, con todo tipo de pendientes, desde poco pronunciadas hasta altamente inclinadas.

Si ubicamos a este cantón en un cuadrante geográfico parece un gran tazón alargado y profundo, dentro de sus límites políticos; al norte la mayor altitud se ubica en el orden de los 3 500 m en Molobog (Ruta E 35, carretera Panamericana), por el sur en San Francisco de Sageo, a la altura del río Burgay a 2 535 m (antigua Panamericana), por el lado oriental, en Babarcote- Alto Charon a 3 100 m y por el occidente en el Bueste a 3 300 m s.n.m.

Zona climática

Desde hace seis décadas, basados en datos de altitud, temperatura media y lluvias o precipitación anual y apoyados en cifras que para el mismo fin se usan en otros países, propusieron la clasificación que se presenta en el Cuadro 4.

Así, los límites altitudinales de Biblián se estiman entre 2 515 m y 3 500 m s.n.m., con una temperatura entre 10 a 16 °C, mínima de 4 °C y máxima de 23 °C y una precipitación o lluvia entre 600 a 1 300 mm/año, lo que le ubica en una zona climática templada semi húmeda.

Con información de la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, SENPLADES y de Biblián-Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial-Diagnóstico, 2014 (B-PDyOT-D-2014), Biblián presenta los siguientes tipos de clima:

1. Nieval: sobre los 3 500 m de altitud, la zona alta de Nazón.
2. Ecuatorial Mesotérmico Semi Húmedo, en áreas por debajo de los 3 000 a 3 200 m, con una precipitación anual que varía entre 500 mm y 2 000 mm/año, distribuida en época seca y época lluviosa, donde las temperaturas pueden fluctuar entre 12°C y 20°C.

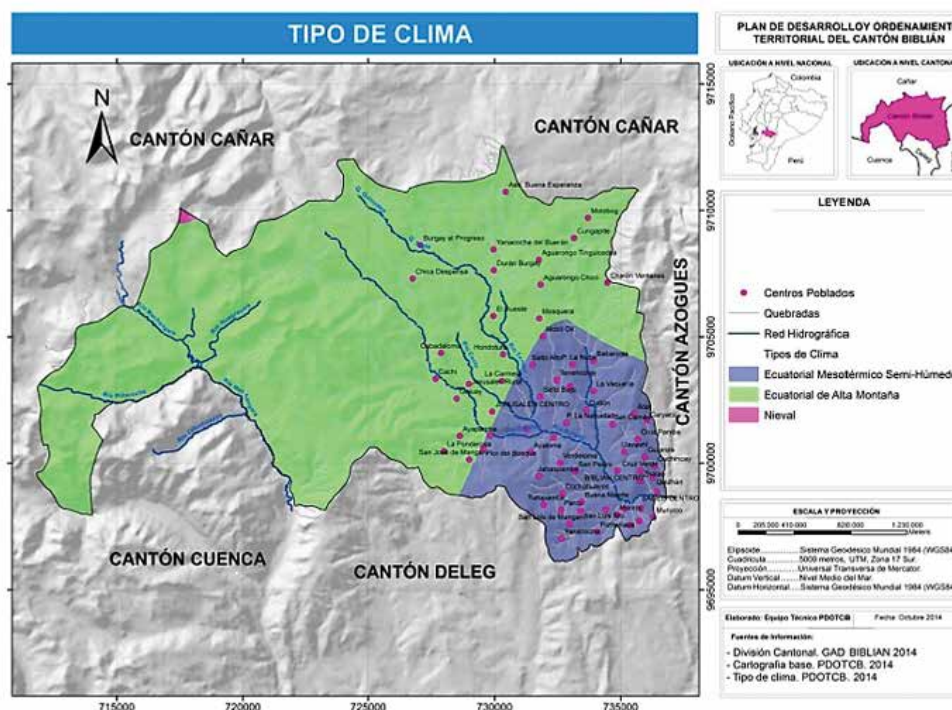
3. Ecuatorial de Alta Montaña: entre 3 000 y 3 200 m, con temperatura anual menor a 12°C y una precipitación entre 800 y 2 000 mm/año.

Cuadro 4. Zonas climáticas de la región austral (1954): Biblián entre 2 500 y 3 500 m, fue considerada como zona templada semi húmeda.

ZONAS CLIMÁTICAS DE LA REGION AUSTRAL			
ZONA CLIMATICA	LIMITE ALTITUDINAL m s.n.m.	TEMPERATURA MEDIA °C	LLUVIAS ANUALES mm
Tropical húmeda	Hasta los 500 m	22 a 28	1 300 a 1 900
Tropical súper húmeda	500 a 1 000 m	22 a 28	> 1 900
Subtropical súper húmeda	1 000 a 2 500 m	16 a 22	> 1 900
Subtropical semi árida	1 000 a 2 500 m	16 a 22	250 a 600
Templada semi húmeda	2 500 a 3 500 m	10 a 16	600 a 1 300
Fría semi árida	> 3 500 m	< 10 >	250 a 600

Fuente: Morh, J. 1938, citado por Herrera, C. en JUNAPLA, 1954.

El clima de mayor cobertura en Biblián es el Ecuatorial de Alta Montaña con 18 426,67 ha, que representa el 79,4% de la superficie total, localizadas en las partes altas y medias de Nazón, Jerusalén y Biblián; y, el Ecuatorial Meso térmico Semi Húmedo con 4 777,65 ha, que constituye el 20,59% y se ubica en las partes bajas de las parroquias citadas y la totalidad de Turupamba y Sageo (Mapa 2).



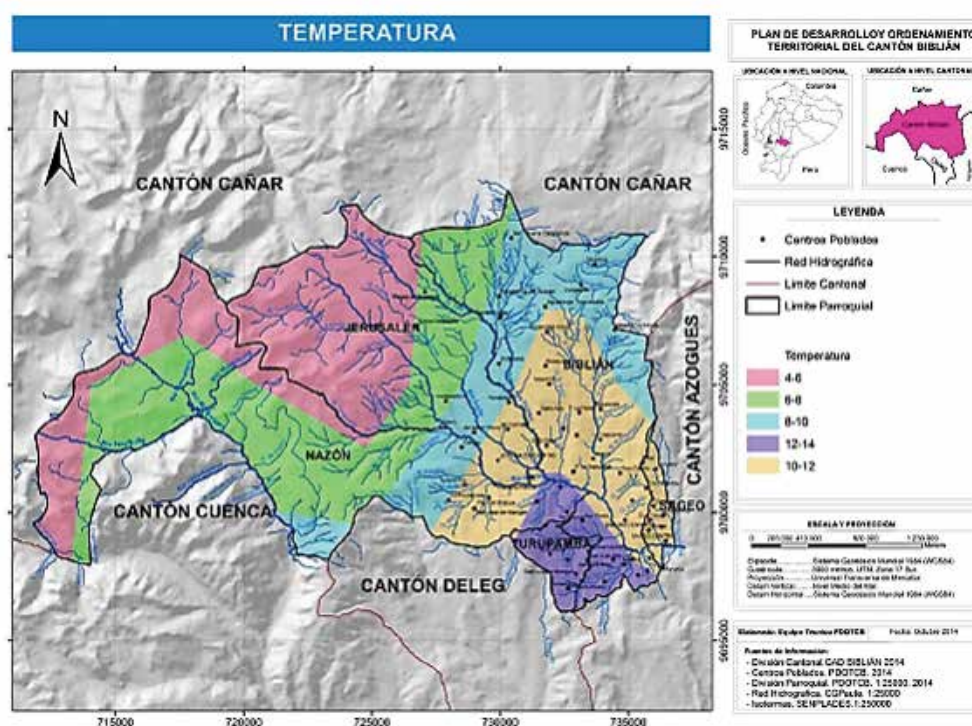
Fuente: GAD Biblián/Elaboración equipo Técnico PDOTCB

Mapa 2. Tipo de clima en el territorio de Biblián (B-PDyOT-D-2014).

El clima que presenta la zona de Biblián es templado con variaciones de 8 a 25 °C e incluso en épocas frías la temperatura desciende a 0°C, llegando a producirse heladas de hasta -5°C principalmente en la zona del páramo (Plan Estratégico, 2006, citado por Villa, J. 2008). Esto provoca la quemazón de follaje y la muerte de las plantas cultivadas como papas, maíz y fréjoles, en suelos planos, en el mes de noviembre, principalmente.

Temperatura

En cuanto a la temperatura, el B-PDyOT-D-2014, informa que con datos de los años 2005 al 2009 (Estaciones del INHAMI: Colegio José B. Iglesias, Esmeralda, Solano y Jacarín), la temperatura máxima registrada es de 23,3 °C, la mínima de 3,6 °C y la media anual de 15,1 °C. En el Mapa 3, se puede observar la variación de las temperaturas del cantón. Así, la temperatura puede variar entre 4 y 14 °C. El rango que cubre a todas las parroquias fue de 10 a 12 °C.

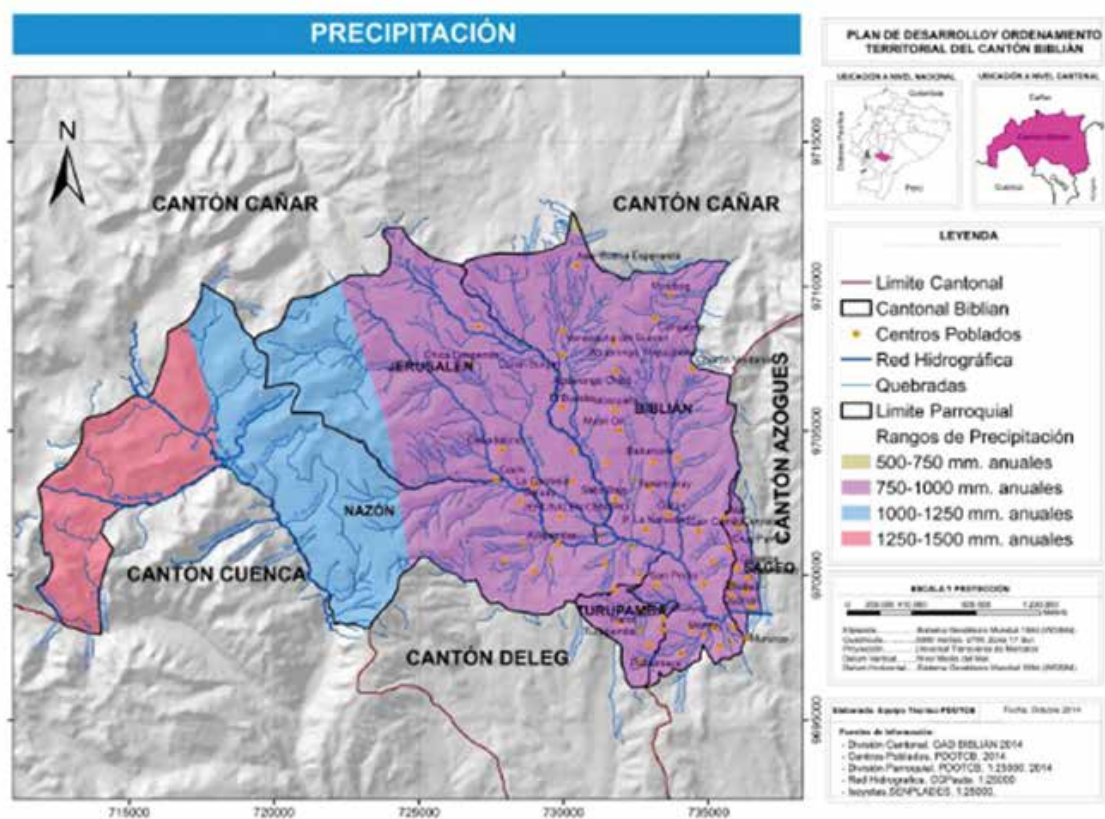


Fuente: GAD Biblián/Elaboración equipo Técnico PDOTCB

Mapa 3. Rangos de temperatura en Biblián (B-PDyOT-D-2014).

Precipitación o lluvia

Para este fenómeno natural, el B-PDyOT-D-2014, informa de la identificación de cuatro rangos de precipitación para Biblián, dentro de los límites entre 500 mm y 1 500 mm por año. El 88% del territorio recibe una precipitación anual entre 750 mm y 1 250 mm. En el Mapa 4, se puede observar las zonas y sus rangos de precipitación.



Fuente: GAD Biblián/Elaboración equipo Técnico PDOTCB

Mapa 4. Rangos de precipitación o lluvia en Biblián (B-PDyOT-D-2014).

Suelos

“Las gradientes suaves de los nudos del Buerán han facilitado la formación de suelos con perfiles bien desarrollados, generalmente constituidos por un horizonte variable entre arcilloso y arcillo-limosos, suficientemente profundos para soportar labores de cultivo. La estructura de las capas superficiales favorece la absorción y retención de la humedad (...) de acuerdo con la clasificación de Miller, este grupo de suelos son Pedalfers, de origen volcánico (...) estos suelos son francos y franco arcilloso, algo alcalinos, debido a subsuelos calcáreos, no necesitan enclavamientos” (JUNAPLA, 1956).

El suelo es la estructura más superficial de la corteza terrestre, con un espesor que varía desde unos pocos centímetros hasta 2 a 3 metros. No es un ente inerte y estable, al contrario, es el resultado de la acción del clima, de los microorganismos, los insectos, las plantas, los animales y el ser humano.

El suelo está compuesto por la parte sólida (inorgánica) como la grava, piedra, arena, limo, arcilla y la materia orgánica (MO) o viva, que se combina de plantas, animales, microorganismos vivos o descompuestos. La parte líquida, el agua y los compuestos minerales disueltos y la parte gaseosa compuesta por el aire, dióxido de carbono, vapor de agua y otros gases.

Según la proporción de la MO y la parte inorgánica, los suelos pueden ser orgánicos o húmicos, con 95% de MO, son muy fértiles. Suelos inorgánicos o minerales con 5% de MO en promedio, son la mayoría.

Además, para profundizar en el conocimiento de los suelos hay que hablar de las propiedades físicas (textura, estructura, porosidad, permeabilidad, color, profundidad y drenaje, de propiedades químicas como el pH (acidez o alcalinidad), intercambio catiónico y aporte de nutrientes.

En particular, la textura se refiere a los contenidos de arena, limo y arcilla, y a estas las define el tamaño de sus partículas e influye en la retención de agua y nutrientes, crecimiento de las raíces, etc. La textura media o franca, es decir la que posee un buen balance de los tres contenidos (la arena es igual a la suma de arcilla y limo), son los suelos óptimos para la agricultura, los más favorables para las plantas.

Según el diagnóstico del B-PDyOT-D-2014, se identificaron texturas moderadamente gruesas, media y fina, dando lugar a la presencia de suelos franco arenosos en aproximadamente un 70% del cantón (Nazón, Jerusalén y Biblián); suelos francos en un 7% (San Francisco de Sageo y la parte baja de Biblián) y arcillosos un 22% (Turupamba, Nazón, Jerusalén y Biblián) y 1% de rocas (Mapa 5).

Los cultivos anuales importantes como el maíz asociado con el fréjol voluble, haba, arveja y cucúrbitas (zambo, zapallo), se ubican entre los 2 530 m y los 3 000 m de altitud aproximadamente, en los tres tipos de suelos antes mencionados.

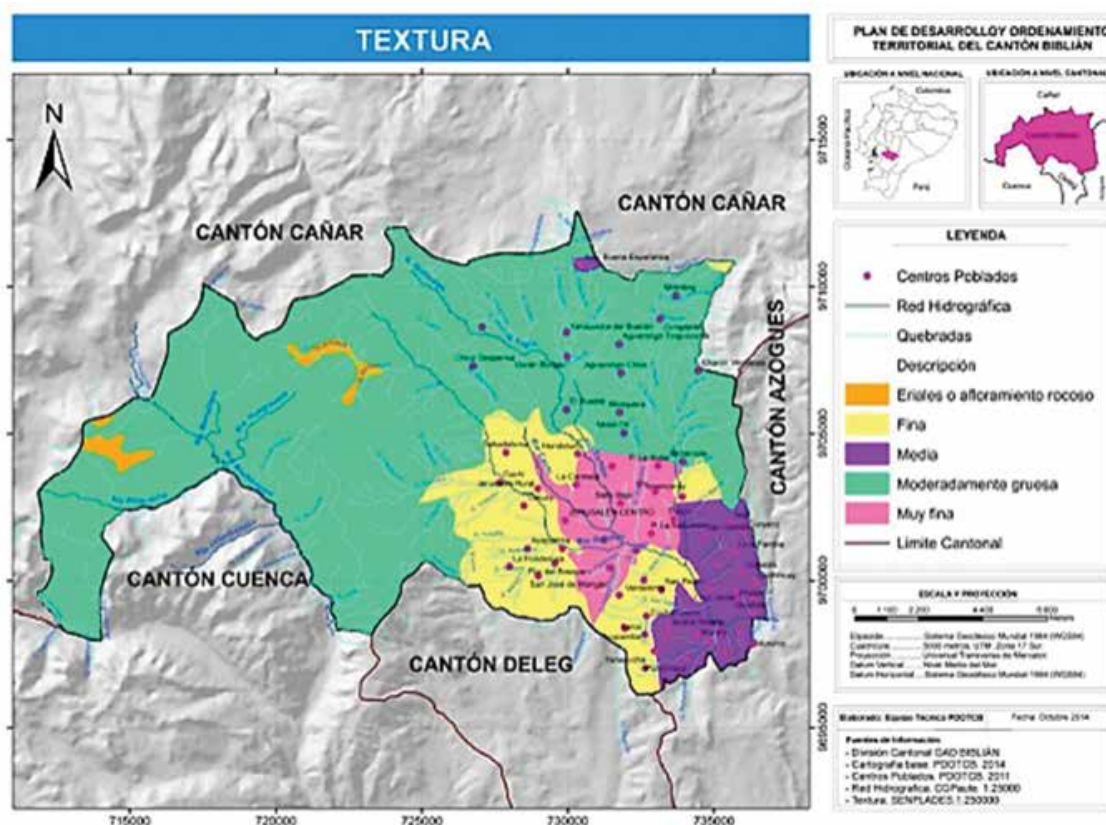
Sobre los 3 000 m se ubican las áreas de pastos y ganadería y cultivos anuales como la papa, melloco, oca, cebada, habas en pequeñas superficies, es decir en suelos franco arenosos; se estiman 5 861 ha en uso.

Para los cultivos de ciclo corto se estiman como 2 705 ha y las parroquias que se involucran son Sageo, Biblián, Turupamba y la parte baja de Nazón y Jerusalén. El sistema asociado maíz-fréjol es el más importante e intensivo históricamente.

Las pasturas sobresalen en la parte alta de Biblián, Nazón y Jerusalén, donde se ubica la parte ganadera del cantón. Sin olvidar que, en el sistema de agricultura familiar campesina, no faltan los animales menores, lotes con pastos, forrajes, cultivos y plantas de todo tipo, en las fincas o chacras de Biblián, Sageo, Turupamba, Nazón y Jerusalén.

Erosión de suelos

Con información de la SENPLADES, en el B-PDyOT-D-2014, concluyen que la mayor parte del territorio en Biblián posee una baja susceptibilidad a la erosión o pérdida de suelos. El 93,5% del territorio presenta una susceptibilidad de baja a moderada. Solamente un 4,9% es altamente susceptible, mientras que el 1,6% es nula.



Fuente: GAD Biblián/Elaboración equipo Técnico PDOTCB

Mapa 5. Clasificación de los suelos de Biblián en función de la textura (B-PDyOT-D-2014).

Uso del suelo

De acuerdo con el uso del suelo, presentado por el GAD Municipal, en el Diagnóstico del Plan de Desarrollo y Organización Territorial del cantón Biblián, 2014 (B-PDyOT-D-2014), se disponen de 23 206,01 ha en siete variables; de las cuales 2 705,76 ha están dedicadas a cultivos de ciclo corto, lo que equivale al 11% de este territorio (Mapa 6).

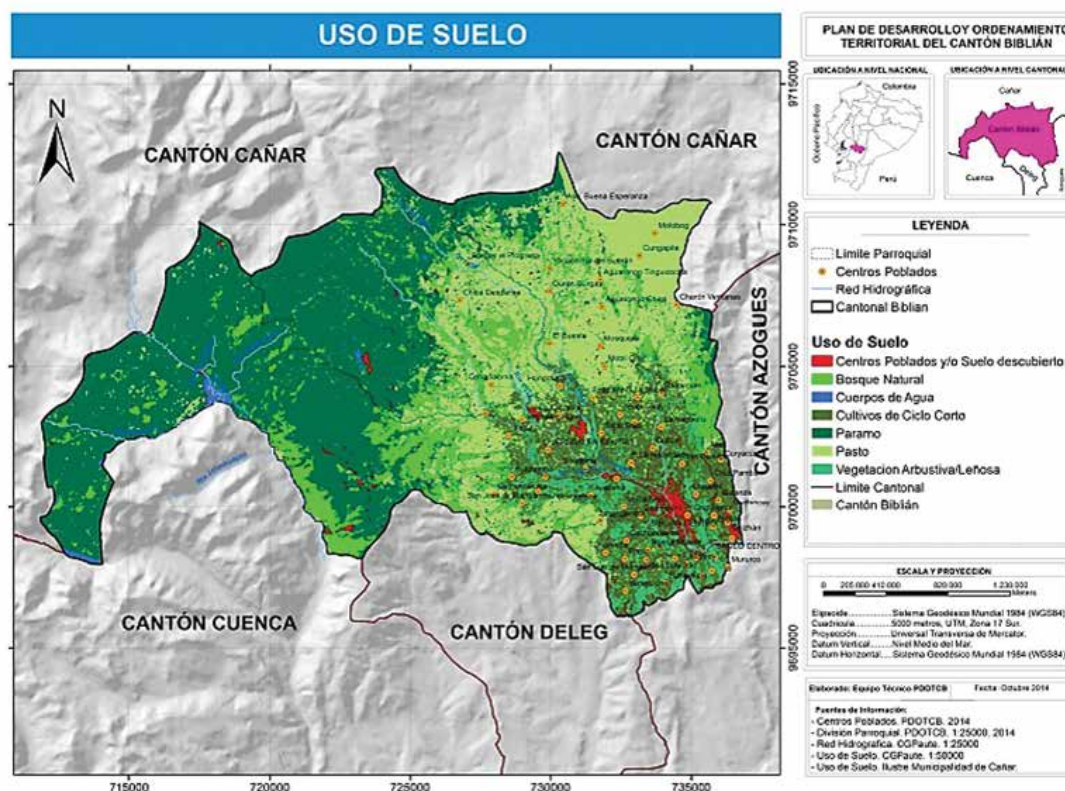
Los cultivos de ciclo corto hacen referencia al maíz, asociado con fréjol voluble y haba, en menor escala papa, arveja, avena, trigo y cebada. Estos cultivos están ubicados entre los 2 535 m y los 3 000 m s.n.m., formando un mosaico de parcelas que varían en superficies que van desde los 100 hasta los 3 000 m². Al observar el Mapa 5, la mayor parte de estas parcelas se ubican en la parroquia San Francisco de Sageo, la matriz Biblián, Turupamba y Nazón.

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, INEC (2017), el uso del suelo del cantón está determinado por ocho variables, donde para agricultura se encuentran suelos con cultivos permanentes (100 ha), con cultivos transitorios y en barbecho (1 498 ha), en descanso (56 ha); para ganadería, pastos cultivados (5 595 ha), pastos naturales (2 622 ha); y, páramos (3 554 ha), montes y bosques (1 346 ha); finalizando con otros usos (1 467 ha).

Según el INEC (2017), el área dedicada a los cultivos sería de 1 564 ha y 8 217 a pasturas (cultivadas y naturales), lo que significa que el 16% de la tierra cultivable se dedica a agricultura y el 84% a la ganadería.

Así, los cultivos de ciclo corto o transitorios, históricamente mencionados son el maíz, fréjol voluble y papa, como principales y arveja, hortalizas y frutales como cultivos secundarios.

El rendimiento promedio del maíz seco por ha se estima en 1 250 kg /ha (27,5 qq / ha), con lo que se proyecta un área cultivada de alrededor 437 ha de maíz por año. El fréjol voluble, al estar formando parte del sistema asociado, tendría la misma superficie estimada, con un rendimiento proyectado de 270 kg/ha (5,94 qq / ha). En papa, los rendimientos promedio a la época son de 17 t/ha (17 045 kg / ha, 375 qq / ha o el 15 x uno), sembrando entre 25 o 30 qq / ha de semilla/ha; dependiendo también del tipo de suelo, el tamaño de la semilla y el abonamiento (comunicación personal de Cornelio Salamea, el 14 de junio de 2019). Se estima una superficie de 164 ha sembradas por año.



Fuente: GAD Biblián-SG Paute-GAD Cañar/ Elaboración equipo Técnico PDOTCB

Mapa 6. Uso del suelo en el territorio de Biblián (B-PDyOT-D-2014).

Como referencia, el centro poblado de Biblián se ubica a 2 600 m de altitud y las coordenadas geográficas son: 2° 42' 32" S de latitud sur y 78° 53' 84" W de longitud oeste.

Unidades de producción Agropecuaria (UPAs)

Desde el tiempo de la colonia, los territorios que hoy corresponden a Biblián, fueron haciendas en su mayor parte, que se orientaron a la ganadería o la producción de cultivos, probablemente en función del agua disponible en la mayor parte de los meses del año. Esta puede ser una causa, a la que se suma la adaptabilidad de los pastos, en función de los suelos y el agua para la ganadería bovina; y, los otros territorios para cultivos de temporal, es decir con siembras principalmente de la asociación maíz, fréjol y otros, que se inician con las primeras lluvias en septiembre (adelantados), hasta noviembre (tardías) y las cosechas entre mayo y agosto (meses secos, en años normales).

Las áreas con vocación para la ganadería mayor fueron bien ubicadas (Nazón, Burgay, etc.). Las localidades con vocación agrícola, progresivamente se sometieron a un mayor fraccionamiento de la tierra en sitios de temporal. Los cultivos fueron manejados por la familia o con un mínimo de mano de obra contratada, sin posibilidades de agua de riego, totalmente de secano o temporal, es decir una agricultura de subsistencia y monocultivos de forma permanente (Fotos 14 y 15).



Foto 14. Una vista de Biblián en la década de 1930, aproximadamente. Nótese la diferencia entre la superficie rural, el área del pueblo (urbana), los cultivos y la reforestación con eucalipto (Archivo Miguel Díaz Cueva. Patricio Abad, 1920-Facebook).



Foto 15. Panorámica de Biblián, mostrando su potencial agropecuario en el año 1965 - 1966, aproximadamente. Se observa, además, la nueva carretera Panamericana y la antigua iglesia matriz, las escuelas y el estadio municipal, a más de los cultivos de maíz y fréjol (Autor desconocido).

Con el avance de la modernización (últimos 50 años), las interacciones de la migración, la dinámica de la economía y otros factores, hacen evidente el cambio del uso de la tierra, principalmente en la parroquia matriz y sus alrededores, siguiendo el cauce del río Burgay, pues tierras que fueron un granero de cereales, leguminosas, hortalizas, etc., se han transformado en asfalto y cemento y para ello fueron objeto de mayor fraccionamiento. Biblián no es la excepción, puesto que este fenómeno ocurre en todas partes y que en muchos casos está afectando la producción de alimentos, pues para este fin, van quedando los suelos menos fértiles o de fuertes pendientes. Algo semejante está ocurriendo en el área rural, el paisaje de hace un lustro dejó de serlo, hay más viviendas cada vez, se resta superficie de producción y a futuro puede poner en crisis la seguridad alimentaria del territorio (Fotos 16).

Según el Censo Agropecuario del año 2000, las unidades de Producción Agropecuaria (UPA), no son otra cosa que una extensión de tierra mayor a 500 m², dedicados total o parcialmente a la producción agropecuaria, integrada por uno o varios terrenos que operan bajo una única administración y por tanto comparten los mismos medios de producción: mano de obra, maquinaria, etc. Por el tamaño de las parcelas, en Biblián predominan las UPAs menores a 1 ha, lo que permite observar un alto índice de fraccionamiento del territorio, minifundización con intensificación de la agricultura (B-PDyOT-D-2014).

Según estos autores, en Biblián se identificaron 4 219 UPAs, en 16 238 ha.

Por información catastral del GAD Biblián a diciembre de 2014, se determinaron 21 770 fichas catastrales en predios del territorio cantonal. El 76,7% de los predios están situados en el sector rural. Se estableció que, por el tamaño de las UPAs, el 85,1% comprenden a predios menores a 1 ha; 12% corresponde a UPAs entre 1 a 5 ha; el 1,5% son UPAs son UPAs de hasta 10 ha y el 1,1% son UPAs de más de 10 ha (B-PDyOT-D-2014).

Concluyen indicando que existe un predominio de las UPAs menores a 1 ha, que ratifica la información censal, pero es importante también resaltar que el 41,9% de la superficie del cantón Biblián está en manos de 68 propietarios, con superficies mayores a 20 ha, el 22,5% de la superficie corresponde a 2 054 productores con UPAs de hasta 5 ha, el 9% corresponde a UPAs de hasta 10 ha y el 8% son UPAs de hasta 20 ha (B-PDyOT-D-2014).

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, INEC (2010), las principales actividades que mantiene la población activa del cantón Biblián son la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, seguida de las industrias manufactureras.

Al ser así, su principal actividad en la actualidad es pecuaria, tiene una gran producción que no solamente abastece al austro, sino a una gran parte del Ecuador, que ha desplazado a la actividad agrícola desde la década de los años 90 por la migración que creció en forma acelerada, quedando los campos sin la mano de obra necesaria, convirtiéndose en una zona de producción ganadera-lechera, principalmente y de menor producción en agricultura, silvicultura y pesca (Salamea, H. 2019).

En las innovaciones de las últimas décadas, está la producción de flores bajo invernadero, principalmente las rosas para exportación, ubicadas en Burgay, en una superficie de 10 ha, aproximadamente.

Biblián, visto así, es un hermoso cantón de color verde constante y aún sigue siendo un pueblo, todavía no es una ciudad como muchos le conceptualizan. Un indicador de que un pueblo pasó a ser una ciudad es el grado de industrialización alcanzado. Este no es el caso todavía. Al respecto, tomando la letra del canta-autor mexicano José Alfredo Jiménez, sobre “Las ciudades”, que en una de sus estrofas dice. “(...) las distancias apartan las ciudades, las ciudades destruyen las costumbres (...)”.



Fotos 16. Biblián y sus alrededores, 90 y 55 años después de las panorámicas anteriores (Fotos 14 y 15), donde se observa la magnitud del cambio del uso de la tierra, tanto urbano como rural. (E. Peralta, 2019-05-10 y 2019-08-03).

El agro ecosistema y la agricultura familiar campesina en Biblián

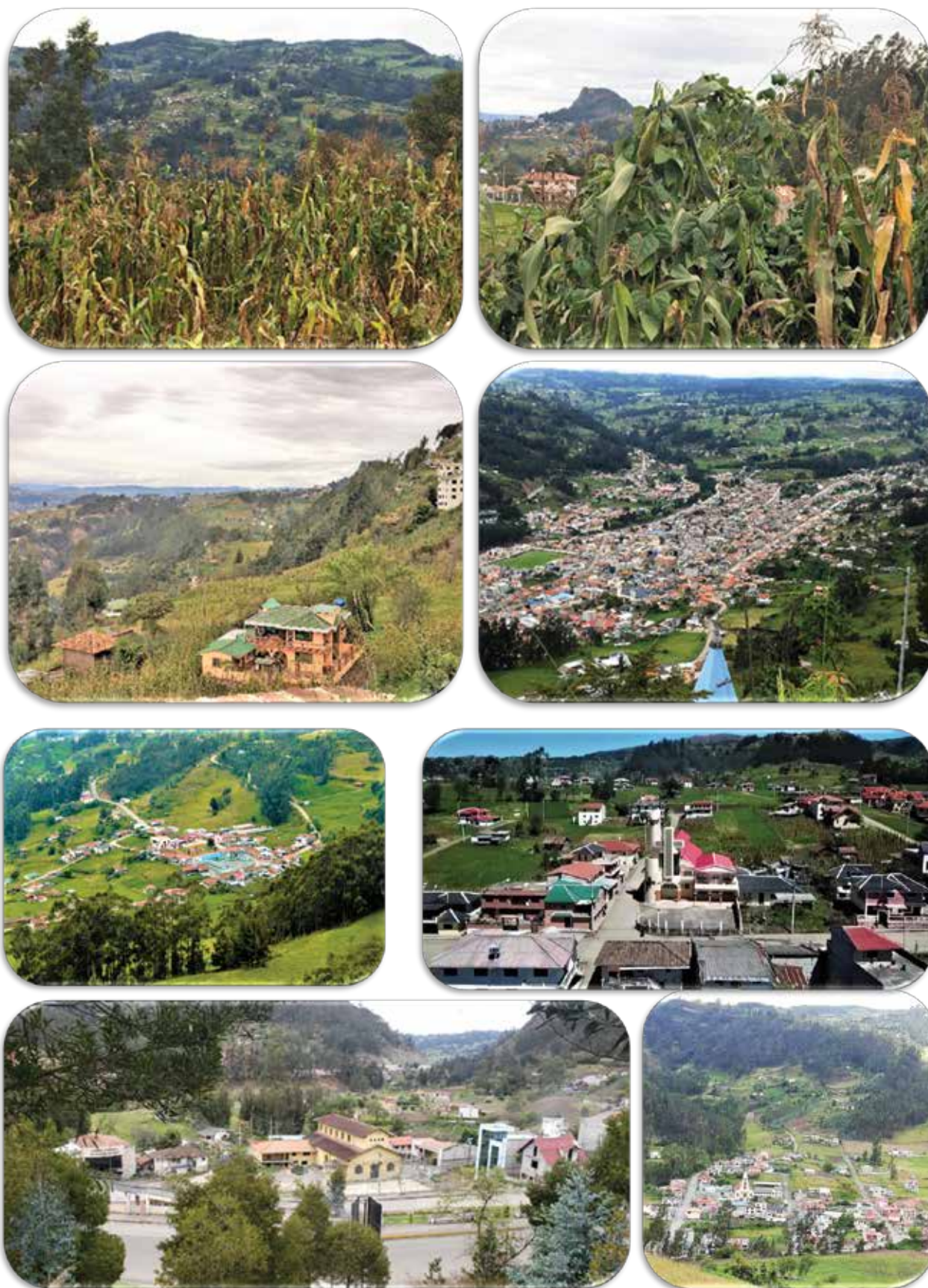












Fotos 17. Mosaico fotográfico de la campiña biblianense, donde se evidencia los componentes del sistema de producción agropecuario: cultivos, pastos, ganadería y forestal (E. Peralta, 2019, 2020 y F. Córdova R., 2020).

Por donde se mire a Biblián ¡¡siempre es de color verde!! (Fotos 17). El verde oscuro y verde claro, provienen de los cultivos ubicados en las parcelas pequeñas, medianas o grandes, de sus árboles, de sus bosques, principalmente de eucalipto y todo su entorno está estructurado por las pequeñas fincas (UPAs), donde predominan los cultivos de maíz, fréjol y pasturas.

Según Hart, R. (1985), “si consideramos a una **finca** como un **sistema**, entonces el **agro ecosistema** es un subsistema de esta. Los agro ecosistemas constituyen unidades de producción y, por lo tanto, son sistemas agrícolas de cierta importancia. Las **salidas** de estas unidades, es decir los **productos agrícolas**, son importantes, no solo para la finca (alimentos e ingresos), sino que estos productos agrícolas también van al **mercado** y son parte de la **alimentación** del territorio.

Existen tres tipos de agro ecosistemas:

- a. Los que tienen un subsistema de cultivos: anuales, perennes, frutales, maderables, etc.;
- b. Los que tienen un subsistema de animales; y,
- c. Los que tienen un subsistema de cultivos y animales.

Cada uno de ellos posee una estructura y una función. En el agro ecosistema de las plantas, los componentes son los **seres vivos**: cultivos, malezas, insectos y micro organismos y los componentes del **ambiente** que interactúan con esta comunidad.

Los componentes bióticos y físicos del agro eco sistema, interactúan y, por lo tanto, funcionan como un sistema. Los flujos de energía, los materiales y la información entran y salen de los diferentes sub sistemas y el resultado de esto es un desempeño dinámico del agro ecosistema.

El sub sistema **suelo**, donde el agua, nutrientes y semillas de las malezas entran al agro ecosistema por medio del suelo, funciona como un almacenador de entradas.

Los sub sistemas de **cultivos** y de **malezas**, compiten entre ellas por el agua, nutrientes del suelo y la radiación solar.

Los sub sistemas de **herbívoros**, **plagas** y **enfermedades**, con los arreglos en el espacio y en el tiempo de éstos, también funcionan como un sistema”.

En este contexto, podemos pensar que la agricultura en Biblián se encasilla en lo que hoy es reconocida como la **agricultura familiar campesina**.

Este es un tema bastante complejo de tratar, está en función de las corrientes de pensamiento, de la formación académica, del punto de vista social, económico, ecológico, político, etc., etc. Se llevan algunos años proponiendo conceptos, tesis, ópticas, y siguen los consensos y los disensos; sin embargo, en este caso, hay que tratar de pensar en dónde encajan los sistemas de producción agrícola de Biblián.

Lo recomendable sería realizar un trabajo de investigación que permita caracterizar el sistema de producción agropecuario, el sistema de crianza, el sistema de cultivos y las unidades de producción agrícola o agropecuaria del cantón para tratar de hacer inferencias sobre los resultados. Por lo que se observa en el paisaje, la disponibilidad de la información secundaria e *in situ* -a nivel de campo- la mayoría de los agricultores poseen fincas pequeñas, donde interactúan cultivos y animales domésticos, donde la mano de obra es familiar, de presta manos o con un mínimo de mano de obra contratada, con alquiler de maquinaria agrícola para laborar los suelos, donde las yuntas casi han desaparecido o del uso de insumos agrícolas como los abonos químicos y plaguicidas para ciertos cultivos, que requieren de éstos para asegurar una buena cosecha. La producción de maíz, fréjol, arveja, hortalizas, etc., de la finca, está orientada principalmente al consumo familiar. En pequeños porcentajes o por lo atractivo de los precios en el mercado (fréjol de color amarillo “canario”) o la papa (que no se puede guardar por mucho tiempo), es llevada a los mercados cercanos, al igual que otros alimentos y plantas medicinales, para generar algún ingreso económico.

Se deja esta inquietud para las autoridades cantonales, que tienen que ver con la producción agropecuaria, la seguridad alimentaria, el manejo ambiental, etc., y a la academia, para contribuir realizando investigaciones agronómicas, socio económicas o ambientales que permitan disponer de una caracterización detallada de los sistemas de producción agropecuaria (cultivos y ganadería); que en la posteridad les permita coadyuvar acciones con otras instituciones del sector para dinamizar, fortalecer, innovar o mejorar las fincas familiares, para que finalmente procuren producir de manera conservacionista, permanente y resiliente; pensando en las próximas generaciones y el ambiente.

En la situación actual, para hacer el ejercicio de pensar ¿dónde se ubican en la conceptualización o cómo son las chacras o fincas agrícolas de Biblián?, se ha considerado pertinente incluir algunos conceptos relacionados, que posiblemente sirven para este fin. Parece que, este mosaico de UPAs, probablemente se ubican en las más diversas formas de hacer agricultura, como, por ejemplo, de subsistencia; ligadas a los mercados; agroecológicas; ecológicas; orgánicas, etc.

¿Cómo entender un territorio con muy pocos suelos o parcelas en descanso? pues en el periodo agrícola está sembrado con los cultivos asociados y pasturas durante todo el año. Si Biblián es un pueblo de migrantes, principalmente rurales, ¿cómo entender la estrategia que las familias campesinas tienen para no dejar de sembrar, aun sabiendo la escasez de la mano de obra en el campo?

Como se explicó anteriormente, por tradición y en la lógica andina de hacer agricultura, se hacen rotaciones de cultivos; dejan suelos en barbecho; mantienen pastos para los cuyes, conejos, ovejas, cerdos y contados bovinos que les abastecen de leche, para el hogar o la venta; con lo que procuran la disponibilidad de sus propios alimentos en cierto porcentaje.

Otro factor a tomar en consideración en esta forma de hacer la vida en el campo,

son los recursos económicos provenientes de sus familiares migrantes en el extranjero. La pregunta en este punto es ¿todas las familias que hacen agricultura, tienen familia en el extranjero? Es muy probable que no sea así, deben existir en el campo familias que solo viven de su parcela, de tejer el sombrero, de criar y comercializar animales menores (cerdos, cuyes, gallinas, huevos) o de disponer de una vaca y vender parte de la leche. Todo esto es necesario estudiar para llegar a análisis más contextualizados, conclusiones más realistas y toma de decisiones acordes para su mejoramiento práctico.

Jorge Dután (comunicación personal, 11 de mayo de 2019), señala que, “en los últimos años como profesional veterinario, ha podido observar el acrecentamiento de lotes dentro de las fincas de los agricultores, que se dedican al cultivo de pastos y el incremento de su pequeña ganadería”, reduciendo el área dedicada a los cultivos.

Albino Calle (comunicación personal, 21 de julio de 2019, Tertulia), informa que en el territorio que antes fue Patacorral, hoy la parroquia Jerusalén, los campesinos, los agricultores, sembraban principalmente el maíz en asociación con el fréjol, haba, arveja, cebada y más tarde papa. Comenta que, en las últimas décadas, los cultivos han sido remplazados por pastos, ganado y la producción de leche. Él está seguro que las causas principales de este cambio radical en el sistema de producción agropecuaria, se debe principalmente a la migración de sus pobladores a otras ciudades o al extranjero en la década de los años 80. Señala que en 1984 salió mucha gente del campo, que los jóvenes (hijos, nietos) ya no quieren ser agricultores o hacer agricultura y que la opción que les queda a los propietarios de la tierra, es sembrar pastos en su totalidad y criar ganado vacuno, para vivir de la venta de la leche. Al consultarle, ¿cómo hacen para conseguir alimentos vegetales? para su alimentación diaria, dígame maíz, leguminosas, papas, mellocos, ocas y hortalizas, responde que venden la leche y van al mercado local a hacerse de estos alimentos y que no les queda económicamente nada de importancia, solo subsisten.

Manifiesta su preocupación y la de sus vecinos por la escasez de cultivos y productos agrícolas y plantea la necesidad urgente de proponer metodologías y acciones que permitan retomar los cultivos dentro de la chacra o finca, bajo estas duras realidades.

Sin lugar a dudas y con evidencias de calidad, se puede afirmar que este cambio y sus consecuencias, se deben a la migración principalmente; al envejecimiento de los agricultores; a la feminización de la agricultura; a la baja productividad; al desinterés de los jóvenes en ser agricultores; a la escasez de mano de obra y al alto costo de la misma y en algunos casos a la disponibilidad de nuevos sistemas de riego, para disminuir el mayor riesgo de pérdida con los cultivos transitorios (por causa de la variabilidad climática presente); estrategia que está ocurriendo también en otras latitudes y para asegurar ingresos económicos por venta de la leche por ejemplo (Foto 18).



Foto 18. El rol de las mujeres en el sistema de producción agropecuario, es trascendental, pues contribuyen a sostener la economía de la agricultura familiar campesina (E. Peralta, Aguarongo, 2008).

Se debe recordar a los lectores, que este capítulo no trata de hacer un análisis profundo y pormenorizado del sistema de producción agrícola de Biblián, sino más bien ofrecer una panorámica de esta importante actividad, hacer reflexiones y proponer algunas acciones a corto, mediano y largo plazo.

En Agricultura Familiar Agroecológica Campesina (AFAC) en la Comunidad Andina (CAN, 2011), con un subtítulo atrayente que dice “Una opción para mejorar la seguridad alimentaria y conservar la biodiversidad”, señalan lo siguiente:

Para entender el concepto de AFAC, es necesario primero conocer tres conceptos fundamentales como son los de agricultura familiar, agroecológica y agricultura ecológica (...) y los conceptos de agricultura alternativa.

La agricultura familiar es la que tiene como uso prioritario la fuerza del trabajo familiar, con un acceso limitado a los recursos de tierra y capital, así como uso de múltiples estrategias de supervivencia y de generación de ingresos. Hay una heterogénea articulación a los mercados de productos y factores y un acceso y uso de diferentes agro ecosistemas.

La agroecología es la ciencia que estudia la estructura y función de los agro ecosistemas desde el punto de vista de sus relaciones ecológicas y culturales.

La agricultura ecológica es un sistema de producción que mantiene y mejora la salud de los suelos, los ecosistemas y las personas. Se basa principalmente en los procesos ecológicos, la biodiversidad y los ciclos adaptados a las condiciones locales, sin usar insumos que tengan efectos adversos. La agricultura ecológica combina tradición, innovación y ciencia para favorecer el medioambiente que compartimos y promueve relaciones justas y de buena calidad de vida para todos los que participan en ella.

Las principales corrientes de la agricultura alternativa surgen cuando en el siglo XIX se introdujeron innovaciones tecnológicas como los abonos químicos, tractores y semillas mejoradas que incrementaron exponencialmente la producción de alimentos.

Ante los cuestionamientos por el impacto social, económico y ambiental provocado por el sistema de producción “moderno” surge la agricultura alternativa como un movimiento que cuestionaba este falso progreso (...) del modelo convencional.

Con ello surgen la agricultura biodinámica, la agricultura orgánica, la agricultura biológica y la natural.

La agricultura biodinámica concibe a la finca como un organismo vivo capaz de producir su propia renovación basándose en la permanente fertilidad del suelo. Adicional a los métodos conocidos de la agricultura ecológica u orgánica, se aplican preparados biodinámicos (...) a partir de sustancias minerales y orgánicas de origen vegetal y animal.

La agricultura orgánica considera que el factor esencial para la salud de las plantas y los animales es la fertilidad de los suelos obtenida a través de la incorporación de residuos de la finca, transformada en humus, proceso llamado compostaje. No es una agricultura de sustitución de insumos o una agricultura “limpia”, como se confunde habitualmente, más bien busca el manejo integrado de toda la unidad de producción considerando los diversos factores que componen el agro ecosistema.

La agricultura biológica considera esencial el uso de materia orgánica en los procesos productivos, abriendo la posibilidad de obtenerla no solo de origen animal o del propio predio, sino también de zonas urbanas.

La agricultura natural tiene como principio el respeto de las leyes de la naturaleza. No acepta la materia orgánica de origen animal (...) porque contienen impurezas y en muchos casos no es aconsejado.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, MAGAP (2014), define a la Agricultura Familiar como “una forma de organización de las actividades productivas agrarias en el sentido amplio que se realiza en un establecimiento, que son gestionadas por un productor (a) y su familia, donde el trabajo de la misma es preponderante, y que tiene como principal objetivo procurar la reproducción de la familia y asegurar su alimentación. De esta forma, se identifica en la agricultura familiar la asociación simultánea de la unidad productiva y la unidad familiar, combinando funciones económicas, ambientales, sociales y culturales”.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO (2014), “la agricultura familiar es una forma de organizar la agricultura, ganadería, silvicultura, pesca, acuicultura y pastoreo que es administrada y operada por una familia y, sobre todo, depende del trabajo familiar, tanto de mujeres como de hombres”.

El Sistema de Investigación sobre la Problemática Agraria en el Ecuador, SIPAE

(2007), “sobre la **agricultura mediana** con fuerza de trabajo contratada indica que este tipo de agricultura está en el intermedio de la clasificación que corresponde a los medianos productores patronales, con superficies entre 20 y 50 ha, con una producción orientada a mercado nacional y relativamente a exportaciones tradicionales (por ejemplo, cacao), mucha fluctuación en la inversión de tecnología e insumos, fuerza de trabajo familiar y contratada; sobre la **agricultura familiar**, en superficies que están alrededor de las 2 ha en la sierra, con diversidad de sistemas de cultivo y crianza, donde el ingreso agrícola permite ciertos niveles de sobrevivencia, pero cada vez aparece con más fuerza el ingreso extra agrícola o aquellas provenientes de las remesas; y sobre la **agricultura de subsistencia**, practicada en unidades productivas con 1 ha o menos en la sierra, donde los rendimientos son muy bajos, en estos casos el ingreso agrícola es complementario y crece la importancia del ingreso extra – agrícola”.

Agricultura y cambios en la cobertura vegetal

Usando aplicaciones de los sistemas de información geográfica (GIS), Villa, J. (2008), analizó los cambios de la cobertura vegetal nativa y/o el uso del suelo y los procesos de cambio desde 1991-2008, en las parroquias Biblián, Jerusalén y Nazón. Entre los resultados más relevantes menciona:

“En las tres parroquias desde 1991 al 2008 han persistido 1 699 ha de vegetación nativa arbórea y 7 990 ha de páramo. La mayor extensión de estas coberturas se localiza en la parroquia Nazón, pero la reducción de estos ecosistemas naturales en las tres parroquias se debe principalmente al incremento de las áreas de pasto, cultivos y plantaciones exóticas (...) la actividad principal de estas parroquias es la ganadería y la agricultura, razón por la que reducen la cobertura vegetal nativa (vegetación nativa arbórea y páramo), para incrementar la frontera agrícola”.

Caracterización preliminar de fincas familiares en Biblián

Para disponer de una panorámica de cómo es una finca de agricultura familiar en Biblián, se realizó una entrevista por parroquia a agricultores conocidos que voluntariamente aceptaron compartir su experiencia y cotidianidad, alrededor de la agricultura y la alimentación.

FINCA N°. 1:

Fecha entrevista: 18-01-2019

Familia: Rivera González

Ubicación:

Cantón Biblián, parroquia, Biblián, localidad de Cuytún, a 2 790 m s.n.m.

La familia está conformada por los esposos Olmedo y Laura (Foto 19), él es un

agricultor de 82 años de edad, con educación primaria, jubilado, dedicado solo al manejo de la finca, es decir la principal actividad que realiza es la agricultura. Es dueño de 1 ha de tierra ubicada en suelos de ladera con una pendiente moderada u ondulado. Practica agricultura de temporal, parcelas con pastos, una pequeña área forestal y lotes en descanso o barbecho.

Los cultivos más importantes en esta finca son el maíz y fréjol voluble, asociados; papa, arveja, haba, melloco, calabazas, cebada, pastos (alfalfa y ray grass) y frutales. La asociación maíz-fréjol practicó siempre y realiza rotaciones con haba, arveja, cebada en hileras o cashiles (hileras intercaladas de una gramínea o leguminosa dentro de un cultivo principal).

La ganadería menor se compone de porcinos, cuyes y aves de corral, cuyo uso es eminentemente para la alimentación en el hogar.

Entre los árboles dispone de capulí, eucalipto, nogal y pino, plantados como linderos y sirven de cerca viva, barrera rompe vientos y a la vez proveen de leña.

En el cultivo de maíz, siembra las variedades zhima y morocho amarillo a finales de los meses de septiembre y octubre. El maíz canguil puntudo, dejó de sembrarse en la década de los años 90. Dentro del sistema de cultivos, el maíz asocia con fréjol, zambos, zapallos y achogchas. Siembra en surcos, a espeque a una distancia de 1 m por 1 m. La semilla es propia, de la cosecha anterior. Selecciona la semilla por color, tamaño, sanidad y pureza.

Usa abonos orgánicos proveniente de los cuyes, cerdos o aves, incorpora al suelo, los rastrojos vegetales (calcha), pica e incorpora.

Usa abonos químicos como urea, 10-30-10 y foliares; el abono aplica a la siembra. Usa abonos químicos porque está en capacidad de comprar y sabe que incrementan el rendimiento. Realiza la deshierba y el aporque en forma manual y no dispone de agua para riego.

Entre las plagas que identifica, está el cogollero del maíz, no realiza control de ninguna naturaleza. La cosecha y trilla lo hace en forma manual.

La producción de maíz, está destinada al consumo del hogar y comparte con la familia. Consumen mote todos los días, en las tres comidas. Además, dependiendo de la época, elaboran chumales, tortillas, tamales, quimbolitos, colada y en estado de choclo. Elaboran morocho con leche, moliendo grueso y con dulce. Hacen chiviles en hojas de güicundo traídas de Charón para consumir con café o chocolate.

El grano seco presenta problemas por ataque de gorgojo, por lo que guarda en tanques metálicos (silos pequeños) y usa “gastoxin” para controlar la plaga.

En fréjol siembra la variedad de color amarillo canario y los tipos “challi o sachas”,

asociados al maíz. No hace controles químicos para plagas y a la post cosecha, selecciona para semilla y el autoconsumo.

Con 36 kg de semilla de maíz siembra 4 000 m², cosecha 15 qq en grano seco, más los choclos cosechados en su época; siembra 20 libras de fréjol, en los mismos 4000 m² y obtiene de 4 a 5 qq de la variedad “canario”.

En papa, siembra variedades como Superchola, Gabriela, Esperanza, Bolona, chaucha negra (chío=espontánea). La papa siembra a 1 m entre surcos y uno o dos tubérculos por sitio. Ocasionalmente compra semilla en el almacén agropecuario. Sabe que hay plagas como lanchas, mosca, pulgón; utiliza productos químicos para su control. Usa fertilizantes y abonos a la siembra, desinfecta la semilla. Todo el manejo del cultivo y la cosecha es manual.

En papa, con 2 qq de siembra, obtiene 10 qq de cosecha y cultiva alternadamente durante todo el año.

Consumen maíz todos los días, el fréjol dos veces por semana, igual la papa, haba, arveja y fréjol. Las leguminosas consumen también en tierno.

En 1980 plantó un huerto frutal y dispone de: claudia amarilla, sacsumas de cuatro colores diferentes, mirabel, manzanas (cuatro variedades: amarilla, verde, roja), higo, chamburo, gullán, gullán de bejuco, tomate de árbol, aguacate, pera manteca, nogal (comen con mote y panela), limón y capulí; este último consume en fruta fresca y cocido como “pulchaperra”.



Fotos 19. Esposos Rivera González, realizando la selección de grano y semilla de fréjol de la última cosecha en la finca de su propiedad a 2 780 m s.n.m. (F. Córdova I., 2018, F. Córdova R. “Junior”, 2020).

En plantas medicinales usa y dispone de: hortigas (gripe), pata con panga (resfrío), escancel (inflamación), ruda (cólicos), altamizo (golpes), sávila (inflamación), santa maría (limpieza), verbena (nervios), sauco (pulmón), tilo blanco (gripe), floripondio (limpieza), ataco o sangorache (presión sanguínea, draques), menta (gases), manzanilla, toronjil, alelí, hinojo (gases), violeta, borraja, cedrón.

En especias y hortalizas dispone de: orégano, cebolla, col, ajo, lechuga, coliflor, remolacha, acelga. Siembra y mantiene la achira para usar sus hojas en la elaboración de tamales.

En animales domésticos, generalmente dispone de un cerdo, 30 gallinas y un gallo, 50 cuyes, en promedio. El cerdo y las aves, son alimentadas con maíz duro de la costa y trigo. Los cuyes son alimentados con alfalfa y ray grass. Toda esta riqueza agro bio diversa, está centrada en su pequeña finca (Fotos 19).







Fotos 20. Mosaico fotográfico de la agro biodiversidad dentro del sistema de cultivos y crianzas en una finca de agricultura familiar campesina (F. Córdova y E. Peralta, 2019).

Se informa de aspectos relacionados con la agricultura a través de la TV y nunca gestionó crédito para la agricultura.

En resumen, esta finca en cuanto a la agro biodiversidad (Fotos 20), cuenta por lo menos con 61 especies y variedades diferentes de plantas, entre gramíneas o cereales, leguminosas, cucurbitáceas, frutales, forestales, pastos, hortalizas y medicinales; y, la ganadería menor con cuatro especies.

FINCA Nº 2

Fecha entrevista: 29-06-2019

Familia: Peralta Idrovo

Ubicación:

Cantón Biblián, parroquia Biblián, localidad Zhalao, a 2 710 m s.n.m.

Esta es la historia de una finca o chacra entre 1955 y 1998 (43 años), ubicada en el camino al santuario de la virgen del Rocío.

La familia conformada por los esposos Miguel y Olga, con cinco hijos varones y una mujer. El padre trabajó como síndico o administrador del santuario y la madre tenía una pequeña tienda de abarrotes. Los dos hacían y manejaban las actividades agrícolas en una propiedad de 1 ha, con suelos planos, que hasta la década de los años 70 fueron preparados con el uso de yuntas de bueyes (Foto 21) para las siembras de los cultivos de maíz y fréjol, principalmente. La deshierba y el aporque siempre fue manual, con jornales o peones, usando la pala o lampa como herramienta.



Foto 21. La yunta de bueyes, fue la fuerza de trabajo para preparar los suelos para las siembras, principalmente en épocas anteriores a la década de los años 70 (E. Peralta, 2008).

A partir de la década de los años 70 se volvió más difícil y a veces más costoso rentar una yunta, por lo que se optó por el uso del tractor agrícola o “canguro”, que rentaban el CREA, MAG, colegio José B. Iglesias o particulares. Se araba con tractor, se cruzaba con yunta y la siembra era con “espeque” (pedazo de madera en forma de estaca, de dos m de largo).

En esta finca, año tras año se practicó agricultura de temporal o secano (Foto 22). Los suelos se araban en septiembre y las siembras se hacían en octubre; siempre se guiaban con las fases de la luna y se ubicaban en el día de San Simón (28 de octubre), para fácil recordación de una buena época, que permitía evitar las fuertes heladas del mes de noviembre y cosechar en junio. Las fases lunares regían también en las demás labores de cultivo (deshierbas y aporque).

Por primera vez, en esta época el CREA ensayó una nueva variedad de maíz suave, en uno de los lotes de la propiedad, usando surcos en curvas de nivel; para probar su adaptabilidad y aceptación por parte de los agricultores. El maíz se adaptó, pero no superó a la variedad tradicional zhima.

Los cultivos más importantes en el sistema de producción, año tras año, fue la asociación maíz y fréjol voluble, más haba, arveja y zambos; sin practicar una rotación de cultivos frecuente.

El maíz y el fréjol se sembraban en surcos y sitios o golpes a 1 m x 1 m, colocando 4 semillas de maíz y 2 o 3 de fréjol. Las habas y arvejas se intercalaban entre los surcos de maíz y los zambos en cualquier sitio. A la deshierba se dejaban todas las plantas de nabo, porque constituían una hortaliza de hoja usada en la alimentación. A los 45 o 60 días se realizaba el aporque con pala, y toda la mala hierba que emergía posteriormente, servía para complementar la alimentación de los cuyes.

Las variedades de fréjol que se asociaban con el cultivo del maíz fueron el “bola canario” de color amarillo y los “challis” de varios colores. El canario, en años lluviosos no producía casi nada por las enfermedades, no así los mixturados. El fréjol canario, después de la cosecha era secado con mucho cuidado, trillado y seleccionado, cuyo grano de primera estaba dedicado al mercado (Guayaquil) ya que pagaban buen precio.

Las variedades de maíz utilizadas fueron del tipo suave como el zhima y el blanco sapón y hasta la década de los 80 el maíz canguil de color blanco, cuyos granos terminaban en una punta fila como aguja, que lastimaba los dedos al desgranar; eventualmente se sembraba maíz de color negro, dedicado a la colada morada.

Para evitar la mezcla o cruza naturales, las variedades de maíz se separaban con lotes de alfalfa, en lotes aislados o con siembras más tardías (inicio y final de octubre).

El maíz zhima bien seleccionado era vendido a buen precio en el mercado local; así, fréjol canario y maíz zhima, generaban ingresos económicos.

El maíz era cosechado en una pequeña parte para consumirlo en tierno en forma de choclos, el resto para el mercado y el autoconsumo en todas sus formas y para la semilla de la siguiente siembra.

Se hacía una selección visual de las mazorcas más grandes y de estas los granos de muy buen tamaño y bien formados para la semilla.



Foto 22. Finca o chacra de 1 ha, propiedad de la familia Peralta Idrovo, entre 1955 y 1998. (E. Peralta, 2008).

Con el fréjol se procedía de manera similar. Los dos granos eran afectados por la plaga de gorgojo (dos especies de insecto diferentes) y se controlaba con gas (fosfuro de aluminio) colocado en tanques herméticamente cerrados.

Las habas (guagra haba o sangre de Cristo) y la arveja se compraba año tras año en el mercado, para hacer semilla, ya que todo se consumía en grano tierno. Eventualmente disponían también de las achogchas, para consumir en sopa o acompañando al arroz. La fanesca, con motivo de la Semana Santa, nunca faltó en este hogar y muchos de sus ingredientes provenían de la chacra.

El maíz y el fréjol constituyeron la base de la alimentación familiar. El maíz seco, pelado con cal o legía, era preparado para reuniones familiares especiales o cuando se despostaba un cerdo. Podía ser molido y en forma de harina se hacían masas para

preparar tamales, quimbolitos y chigüiles. Mote pelado y fréjol seco, cocidos juntos daban lugar a una sopa denominada “mote casado”.

En época de choclos o maíz tierno, se “chagraba”, es decir se realizaba la primera cosecha y que luego de cocinados eran consumidos con o sin sal, combinando con quesillo o con la sopa. Con el grano tierno se elaboraba humitas o chumales con “shungu” de quesillo, cebolla picada, revuelto en manteca con colorante del achiote; se cocinaban al vapor para luego degustarlas con café o chocolate. Además, para las reuniones festivas entre familiares y amigos, con la harina del maíz pelado, seco y molido se hacían los tamales y quimbolitos (Fotos 23).



Fotos 23. Chumales o humitas, tamales y quimbolitos; tres preparados frecuentes, usando masa de maíz (E. Peralta, 2019).

Con la variedad sapón, se elaboraba maíz tostado, muy suave, para lo cual, se lavaba el grano y enseguida era remojado en una mezcla con sal, bicarbonato, ajo y granos de achiote; luego se cocinaba en una paila hasta secar el agua y finalmente se ponía manteca de cerdo para dorar el grano mientras se tostaba.

El maíz canguil se reventaba usando aceite o manteca, y era elaborado en momentos especiales para los niños, con una aromática taza de chocolate.

Solo para ocasiones especiales como la siembra, labores culturales y la cosecha, se germinaba el grano de maíz para obtener la “jora” y elaborar la chicha en una vasija grande de barro.

La cosecha del maíz fue un momento íntimo, familiar, al final de la tarde de un día de cosecha, pues del montón de mazorcas recogidas, había que seleccionar las que estaban más húmedas o tipo “parug” para hacer las tortillas. Participaban todos los muchachos, incluyendo primos y vecinos. Haciendo minga, se desgranaba y procedía a moler en un molino casero. Una vez, elaborada la masa, en una batea, esta era mezclada con sal, ajo, cebolla picada muy fino y se hacían las bolitas para ponerles al centro el “shungu” de quesillo con cebolla. A la vez, el fogón la leña estaba ardiendo, para calentar el tiesto o tortillera y mantener muy caliente el chocolate.

En el tiesto, a las tortillas, había que darle vueltas para que no se quemen y que tomaran un color combinado entre crema y café y sin esperar que se enfríen, se consumían

con un aromático chocolate de pastilla (Foto 24); a la vez que alguien contaba historias; mitos; fábulas y cuentos de todo tipo, a la luz de las velas, el candil o un foco que apenas alumbraba.



Foto 24. El chocolate artesanal y las tortillas de maíz, fueron dos alimentos que convocaban a toda la familia al final del día, en la cosecha del maíz (E. Peralta, 2019).

La rotación de cultivos fue muy limitada, solo ocurría cuando se hacía “rompe” los viejos alfalfares o áreas de pastos, es decir después de 4 o 5 años, por lo menos.

En una época de los años 70, decidieron sembrar un lote de papa con semilla de calidad de la variedad INIAP Santa Catalina, con asesoramiento de los extensionistas del CREA, en cuanto al sistema y densidad de siembra, fertilización, abonamiento, control de plagas y enfermedades. Se obtuvo un excelente cultivo y cosecha, la misma que se llevó a los mercados de Cuenca y Azogues y nadie pagaba un precio que permitiera recuperar los costos de producción por lo menos, debido a la sobre oferta del producto. Se retornó con la cosecha y se terminó regalando a amigos, vecinos y familiares. Nunca más se volvió a sembrar un lote “grande” de papas.

Hasta el año de 1963 aproximadamente, se sembraba quinua (plantas altas con panoja de color rojo, rosado y crema), de grano amargo, en cashiles, es decir en hileras dentro del maíz. Parte de la cosecha del grano servía para la alimentación y el resto se entregaba a los fabricantes del jabón negro. Salieron al mercado los jabones industrializados y con ellos desapareció el jabón negro y por ende la quinua.

La finca tenía como 2 000 m² dedicados al cultivo de alfalfa y otros pastos y a partir de 1972 se plantó un huerto frutal, el mismo que estaba formado con manzanas Red delicious, Yellow delicious, Golden delicious, Rome beauty y Emilia, peras, claudias y sacsumas que fueron promovidas por el CREA. También se disponía de capulí, tomate de árbol y duraznos. En las cercas o linderos no faltaba las moras silvestres, los zhulalages, pepinillos y las niguas (Fotos 25).



Fotos 25. Muestra de frutas cultivadas y silvestres como parte del sistema de cultivos, dentro de la finca o chacra (E. Peralta, 2019).

En cuanto a las plantas medicinales, se cultivaba toronjil, menta, cedrón, violeta, pata con panga, ruda e hinojo y ataco o sangorache. En árboles, se disponía de seis plantas de capulí, de tres tipos diferentes de frutos: grandes, medianos y pequeños, chauchas o tempranos y tardíos.

Con el ataco o sangorache se preparaban sabrosos draques para brindar en familia o con los amigos, en épocas frías o de fiesta (Fotos 26).



Fotos 26. Ataco, canela, azúcar y limón hervidos, más licor de caña (aguardiente) para los clásicos draques de Biblián (E. Peralta, 2019).

En época de capulíes, no podía faltar en el hogar la sabrosa “pulchaperra, puchaperra o purchaperra”; que no es otra cosa que ciertas variedades de capulí cocinado con panela o azúcar. Se servía como postre, agregando leche fría o caliente. ¡Que delicia! (Foto 27).



Foto 27. El capulí (*Prunus serotina* Ehrh / *P. capulí* (Cav)), frutal nativo, de sabor y consistencia muy agradable, tanto fresco como cocinado, de uso frecuente en este territorio (E. Peralta 2019).

FINCA N°. 3

Fecha entrevista: 9-07-2019

Familia: Castillo Cabrera

Ubicación:

San Luis de Mangán, parroquia Biblián, a 2 800 m s.n.m.

La familia conformada por Eliseo y Evangelina, con siete hijos (cuatro hombres y tres mujeres), con educación primaria, tuvieron como principales actividades a la agrícola; en una época a la minería, extrayendo carbón de piedra y el tejido del sombrero. La agricultura fue práctica común entre 1950 y 1990, en una superficie o chacra de 5 ha.

Los suelos para las siembras, eran preparados con yuntas alquiladas. Entre los cultivos sembraban cuatro variedades de maíz como el zhima, morocho, blanco y negro; tres variedades de fréjol voluble como el amarillo “canario”, blanco “bola” y los “sachas” de forma aplanada; y, arvejas, habas, cebada, avena y zambos. No sembraron maíz canguil.

El cultivo más importante, año tras año, fue la asociación maíz-fréjol-haba, los mismos que eran sembrados en hileras, colocando cuatro granos de maíz y dos de fréjol por sitio a 80 cm entre sí y entre surcos. Realizaban labores de deshierba y aporque y las siembras en octubre para cosechar en junio.

La arveja se sembraba en lotes pequeños, en la huerta y toda la cosecha era en grano tierno, para el consumo familiar. Los cashiles de cebada y avena, se sembraban dentro del cultivo de maíz y fréjol.

En las labores agrícolas participaba toda la familia, contrataban jornales y hacían de presta manos. Varias labores se realizaban en forma cooperativa, apoyándose con varios familiares en unos días, para luego devolver el apoyo en las otras fincas familiares, comúnmente denominado “presta manos”.

Para las rotaciones de cultivos y la seguridad alimentaria, sembraban también papa, por lo menos tres variedades: bolona, plumilla y chaucha, en diferentes épocas del año, que procuraba disponer del tubérculo todo el tiempo.

Las semillas de todos los cultivos siempre fueron propias, producto de la última cosecha. Durante las épocas de semana santa, para la elaboración de la fanesca, se recolectaba también la “papa chigua” o “chío”, algo de ocas de tubérculos blancos pequeños, que crecían espontáneamente dentro de la sementera de maíz.

Como abono orgánico, usaban los residuos de los animales, para poner en todos los cultivos. El control de plagas, se orientaba solo al cultivo de papas (insecticidas y fungicidas). Controlaban químicamente al gorgojo tanto en el maíz como en el fréjol.

El maíz fue consumido en forma de mote, tostado, harina para tortillas, machacado para coladas y chicha. El mote con cáscara fue la comida diaria, mientras que el fréjol se consumía en forma de sopa o tipo menestra como acompañante de arroz o papas, por lo menos tres veces a la semana. Con las arvejas y habas se elaboraban sopas o acompañados para el arroz; y, con los zambos y zapallos se elaboraban coladas endulzadas con panela, mezcladas con ocas. No sembraron hortalizas y nunca dispusieron de agua de riego; la agricultura fue de temporal o secano. No disponían de árboles frutales, excepto árboles de capulíes.

En pastos dispusieron de alfalfa y avena y criaron aves de corral, cuyes, conejos, cerdos, ovejas, vacas y caballos.

FINCA N°. 4:

Fecha entrevista: 24-01-2020

Familia: Lema Guamán

Ubicación:

Cantón Biblián, parroquia San Francisco de Sageo alto, a 2 800 m s.n.m.

La familia de Enrique y Mariana, tiene tres hijos. La actividad principal del padre es la de chofer profesional y la actividad secundaria son la agricultura y la ganadería menor. Tiene terrenos propios de más de una ha, con suelos planos y ondulados, los cuales en su mayor parte están dedicados a pastos, considerando que la agricultura es poco productiva y rentable; por lo que una cuarta parte de la propiedad lo dedica a cultivos como el maíz, fréjol, haba, arvejas. zapallo y zambos. Toda la producción es para el sustento de la familia.

La preparación de los suelos para la siembra lo hace con tractor y con herramienta en forma manual.

Las variedades de maíz que siembra son el zhima y el morocho en asociación con variedades de fréjol amarillo canario o los “challis” (mezcla de colores) (Fotos 28). Siembra en hileras, usando semilla seleccionada de la cosecha anterior, colocando tres maíces y dos fréjoles por sitio.

Usa abono orgánico proveniente de los cuyes o las vacas para mejorar los suelos. En las labores de manejo del cultivo, realiza una deshierba y un aporque en forma manual. Toda la cosecha es para el consumo del hogar. Tanto el maíz como las leguminosas las consume en estado tierno y en grano seco. Tiene problemas con el gorgojo en el maíz que almacena.

En el cultivo de papa utiliza fertilizante químico y hace controles de plagas y enfermedades, se informa con el expendedor de agroquímicos o con técnicos del MAG para las aplicaciones.

En plantas frutales tiene manzana, peras, claudias, sacsumas y capulíes y entre los árboles maderables dispone de eucaliptos, plantados en áreas de ladera y los linderos.

En el rubro ganado, cuenta con cinco vacas, cerdos, 100 cuyes y aves de corral (en promedio), para el consumo del hogar.



Fotos 28. Semilla de fréjol “canario” y “challi” que se asocia con maíz en chacras de San Francisco de Sageo (E. Peralta, 2018).

FINCA N°.5:

Fecha entrevista: 25-01-2020

Familia: Lazo Dután

Ubicación:

Cantón Biblián, parroquia, Turupamba, localidad de Cochahuayco, a 2 765 m s.n.m.

Jorge y Elvia, tienen un hogar conformado por siete hijas mujeres y un varón, todos profesionales. Los padres tienen educación secundaria. Jorge Lazo, desde la niñez se dedicó a la agricultura y apoyaba también el tejido del sombrero cuando fue adolescente y a la albañilería. Para hacer agricultura, dispone de una hectárea de tierra propia, con suelos planos y ondulados, que labora con tractor y otros lotes en forma manual, antes lo hacía con yunta, que ahora no existe. En décadas pasadas la tierra estaba dedicada a la agricultura, en los últimos años la mitad del suelo está dedicado a pastos para alimentar vacas y cuyes. Los principales cultivos son maíz, fréjol y habas. En maíz cuenta con tres variedades: zhima, morocho y blanco sapón, ya no dispone del maíz canguil. En el fréjol siembra el amarillo canario, vaquitas y machete, asociado con el maíz. Además, siembra papa, usa las variedades chauchas, Superchola y Gabriela. Recuerda con nostalgia a la papa “chío” que crecía espontáneamente entre las chacras, ahora está perdida, ya no se ve dice Jorge. Hace parte del sistema de cultivos al melloco, las habas, las arvejas, los zapallos, los zambos, la zanahoria blanca y la chicama. Ha ensayado con quinua en hileras y chochos con buena adaptación. También, produce sangorache junto a otras plantas medicinales como manzanilla, violeta, borrajas, claveles, escancel, toronjil, pata con panga, ruda, romero, payama, fucsias o zarcillos, guanto, santa maría, etc., para vender en el mercado de Biblián, bajo el enfoque orgánico o agroecológico.

Produce maíz todos los años, para lo cual prepara el suelo con tractor, siembra 4 maíces y 2 fréjoles por sitio, en hoyos abiertos con un pico, lo hace en hileras, usando una

piola. Cosechan en tierno como choclos y para hacer humitas y el grano seco sirve para mote que es consumido en las tres comidas del día. Entre los platos especiales consumen mote con tocte. Los fréjoles consumen en tierno y en seco, elabora platos con coles, nabos, papas, zambo, etc. Mantiene los nabos que crecen entre el maíz, para usar sus hojas en la preparación de sopas.

La semilla para la próxima siembra es propia, de la cosecha anterior, para lo que selecciona la misma. Conserva las llamadas “guagua y mama” o “guaguandas”, es decir un tallo con dos o tres mazorcas y otras con granos azules (mizhas) o de color café (Fotos 29).

La papa siembra en pequeñas porciones de terreno en diferentes épocas, usa abono químico y hace controles con plaguicidas para enfermedades y plagas insectiles.

Del zambo maduro, extraen las semillas, las que son usadas tostadas y molidas para hacer el “pepucho”, a veces combinado con ají, molidos a la misma vez (pepa y ucho).

Produce hortalizas sin químicos: zanahoria, remolacha, rábano, coles, lechugas, etc. Compra plantas para trasplante o semillas. En las labores de siembra y cosecha, participa la familia. Ya no se practica el presta mano o cambia mano como en épocas pasadas, menciona.

En frutales tiene plantas de manzana, pera, reina claudia, babaco y tomate. La mayor parte de la producción está destinada al consumo familiar, pero venden los excedentes en los mercados locales. En pastos siembran alfalfa y raigrás. Entre los árboles dispone de eucaliptos, que fueron motivados a plantar por el CREA, hace décadas, ahora ya no practica y los está cortando, por cuanto resecan el terreno; también dispone de algunos árboles de nogal.

En cuanto al ganado, mantiene entre una o dos vacas, para disponer de leche; cría cerdos, cuyes y aves de corral, para el consumo familiar y las épocas festivas (Fotos 30).



Fotos 29. Muestra de maíz zhima, semillas de sambo y huerta con plantas medicinales y hortalizas en Cochahuayco (E. Peralta, 2020).



Fotos 30. El ganado vacuno, las aves de corral y los cuyes, son parte del sistema de producción en casi todas las chacras de Biblián (E. Peralta, F. Córdova, 2020)

Pérdida de cultivos y variedades o erosión genética

En Biblián se observa la pérdida de algunas especies o variedades dentro de los sistemas de producción agrícola, como la papa “chío” o “chigua”, el maíz canguil de granos puntudos, la jicama o chicama (Fotos 31), la zanahoria blanca, varios tipos de capulí, variabilidad de fréjoles, especialmente los llamados “sachas”, achira, shulalajes, las uvillas de fruto pequeño, con o sin bolsa y moras, entre otros.



Fotos 31. Mazorca del extinto maíz canguil y la chicama o jicama en desuso en Biblián (Timothy, D. *et al*, 1963, E. Peralta, 2016).

Introducción de nuevos cultivos

En un recorrido realizado por algunas parcialidades de Biblián (2019-05-10 y 2020-01-25), se observó la presencia de **fréjol popayán** (*P. coccineus*), de flores rojas y blancas, en estado de floración y formación de vainas, integrando el sistema asociado entre el maíz, el fréjol común, las habas, los zambos y zapallos, en las chacras de los pequeños agricultores. Está presente en Cochahuayco, (2 700 m), San Pedro, Verdeloma (2 800 m), Cuytún, Pesterón, Sageo (2 600 m) y en el Zhalao (2 700 m). El popayán de flor blanca (*P. dumosus* / *P. coccineus*) se observó en Cuytún y Zhalao (Fotos 31). Según los agricultores y los autores, esta introducción es reciente, posiblemente en la última década, en este territorio (Fotos 32).



Fotos 32. Fréjol popayán cultivado en Cochahuayco, vía al santuario, Sageo y Cuytún (E. Peralta, 2020, 2019).

Potenciación de plantas nativas

Se debe propender a potencializar el uso de otras especies nativas como el nogal o tocte (*Juglans neotropica* Diels), por ser una fuente de madera de alta calidad, sus semillas sirven para la alimentación; incrementar su población permitiría ampliar el sumidero de carbono por su adaptabilidad y otros innumerables beneficios de este árbol.

Evidencia de su buen grado de adaptación a los ambientes de Biblián, están para citar unas pocas localidades, en Sageo (Pesterón, Quishán) a 2 600 m, Cochahuayco, Cuttún y en otros sitios hasta los 2900 m (Fotos 33). Se observan árboles de nogal de buen tamaño o fuste en huertas, chacras o en los linderos de los agricultores. Tiene mucho potencial y debe ser promovido la forestación y reforestación con esta especie. Se deben hacer viveros de producción de plantas y promoverlo como un proyecto de largo plazo.



Fotos 33. Árboles y frutos de toco o nogal, que evidencian su alto grado de adaptabilidad en Biblián (E. Peralta, 2019).

¡Alimentación tradicional y costumbrista en Biblián!

Si bien, en el libro de Biblián existe un capítulo dedicado a la cocina y gastronomía de este cantón, se ha creído pertinente fortalecer la temática de la agricultura, mostrando los productos agrícolas más emblemáticos consumidos principalmente en el campo y que están en la mesa con mayor frecuencia; que visto de otra manera contribuyen significativamente a la seguridad y soberanía nutricional y alimentaria de las familias rurales y ciudadinas de este pueblo.

Se rindió tributo al maíz con sus elaborados y al fréjol, en detalle; ya mencionados en páginas anteriores.

Se suma la papa, con sus diferentes variedades y formas de consumo, las habas y arvejas, principalmente tiernas, los zambos y zapallos, tiernos y maduros y las achogchas, cuya costumbre de cultivar y consumir está desapareciendo lentamente.

El disponer de suelos y clima favorable para mantener una amplia diversidad para la alimentación, se puede asegurar que esta es nutritiva, balanceada y de origen

agroecológico u orgánico, principalmente. Las leguminosas contribuyen con las proteínas, los cereales y los tubérculos con los carbohidratos y minerales, las hortalizas y frutas con las vitaminas, todas aportan con fibra y otros compuestos útiles para la buena salud y bienestar de la población biblianense. A esto se suma el aporte de las proteínas y grasas de origen animal que provienen de la carne del cerdo, cuyes, conejos, aves de corral, huevos, leche y sus derivados. Así, Biblián es un pueblo privilegiado por la disponibilidad de alimentos generados en sus campos (Fotos 34).





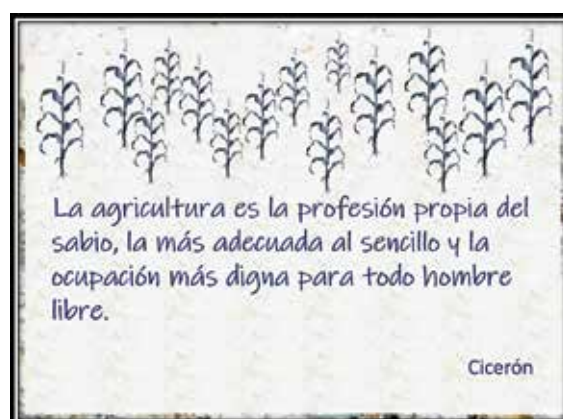
Fotos 34. Mosaico fotográfico de la alimentación costumbrista de Biblián, con productos generados en las chacras del territorio (E. Peralta, 2019).

Patricio Muñoz, G. (comunicación personal, realizada el 10 de febrero de 2020), comparte sus recuerdos sobre una actividad complementaria a la gran ganadería de la zona de Burgay, Galuay, El Salto, etc., donde para la renovación de las áreas de pasturas, se sembraban por lo menos dos variedades de papa (Santa Catalina y Superchola), habas, maíz para choclo y maíz para ensilaje (Foto 35). Para ensilar menciona que se cortaba de manera íntegra a la planta verde de maíz, la cual era completamente picada y ubicada en los silos, que no eran otra cosa que un gran hueco en la tierra, forrado y cubierto con material plástico; el que estaba listo para la alimentación animal a los 21 días.

Estos cultivos inicialmente fueron sembrados un ciclo por año, para luego pasar a dos, tres o más ciclos, dependiendo del cultivo; para las papas por ejemplo hacían cultivos y cosechas durante todo el año y la comercializaban en los mercados cercanos. Se guiaban con el calendario lunar para las siembras. Max Conanz fue el primero en importar vacunos de alta calidad genética entre ellos de la raza Holstein y fueron pioneros en disponer de energía eléctrica de generación hidráulica y el uso de tractores para abrir caminos y preparar los suelos.



Fotos 35. Los cultivos de papa, maíz y haba, fueron muy importantes en la rotación de cultivos y renovación de pastos, en las haciendas ganaderas de Biblián (E. Peralta, 2020).



Etnobotánica de la biodiversidad de plantas alimenticias de Biblián y su aporte a la seguridad y soberanía nutricional y alimenticia.

Familia: Graminae

Maíz, *Zea mays* L.

Por la importancia de este cultivo y alimento en el diario vivir de los biblianenses, se hace necesario ser reiterativos en muchos aspectos antes ya mencionados sobre este cereal. El maíz es uno de los granos más usados en la dieta alimenticia de los habitantes de las zonas rurales y urbanas de Biblián. Se considera al maíz como el reemplazo del pan o un complemento necesario para las tres comidas de las familias de este sector. El uso principal es en forma de maíz cocido denominado “mote”, el cual se prepara cocinando directamente o con una previa limpieza de la cáscara del grano usando ceniza o carbonato de calcio (cal viva). La segunda forma puede ser usada también para elaboración de harina y preparación de tortillas, coladas, empanadas, etc. Antes de su maduración el grano puede usarse para cocinar y consumir en forma de choclo o maíz dulce, en este estado se prepara el choclo molido para preparar las famosas humitas, de sabor característico de la zona de Biblián. De esta masa molida también se pueden preparar tortillas dulces tipo pastel, o con sal, cuando el grano alcanza un estado más avanzado de maduración sirve para hacer las tortillas de maíz cocinadas en tiesto de barro. Tradicionalmente, el maíz ha servido para elaborar la chicha de jora, una bebida muy antigua de la época precolombina, actualmente usada en muchas familias campesinas, especialmente durante las siembras y cosechas, así como, para ocasiones especiales o fiestas locales. Otras razas de maíz suave son muy usadas para elaboración del tradicional “tostado”, elaborado mediante una cocción previa y frito en manteca de cerdo o aceite hasta que presente una coloración café oscura. Por otro lado, con diferentes variedades importadas de este cereal se elabora el “canguil”, palomitas de maíz o “pop corn”. Dentro de este grupo de granos suaves, es muy difícil encontrar poblaciones de esta raza de canguil local de granos puntiagudos. Esta raza de maíz posiblemente fue remplazada por otras variedades de canguil introducidas (que se venden en mercados y supermercados) y debido a su dificultad para desgranar, el agricultor lo dejó poco a poco, hasta desaparecer.

En Ecuador existe una gran diversidad genética de maíces, representada por alrededor de 29 razas de maíz, de las cuales 18 se han encontrado en la sierra y se caracterizan por ser de tipo harinoso y semiduros y las restantes se encuentran en la región litoral, siendo maíces de tipo duro cristalino. La zona de Biblián podría estar muy influenciada por uno de los grandes centros de diversidad de maíces, que es la provincia de Loja, debido a que en esta provincia se han desarrollado variados microclimas influenciados por condiciones climáticas cálidas y frías y la influencia de la Amazonía. En 1966 el Dr. Timothy y colaboradores publicaron una descripción de razas de maíz del Ecuador, en ella se menciona que al menos cinco razas de maíces están relacionadas con la cultura cañari: complejo mishca, cuzco ecuatoriano, kcello harinosos dentado morochón, kcello

A través de los años se ha observado que la diversidad genética de los maíces locales de Biblián ha ido desapareciendo, lo que podría deberse a varios factores, principalmente a factores negativos del cambio climático y reemplazo de variedades tradicionales por variedades mejoradas, cambios en el uso del suelo, tala de bosques, hábitos alimenticios, integración en los mercados y migración. Existe una gran incidencia de migración respecto a su población en las provincias de Azuay y Cañar, en zonas con predominio de población rural en que la migración sigue siendo muy influyente, muchos agricultores migran a Estados Unidos o simplemente a los poblados urbanos de Azogues, Biblián o Cuenca, dejando sus chacras abandonadas o simplemente para pastizales. Estos factores antrópicos y climáticos han influido en la erosión genética de muchas variedades nativas de maíz; y, aunque se hayan realizado muchas expediciones de recolección y algunos proyectos de investigación, se requiere más financiamiento para la recolección y conservación de germoplasma.



Foto 36. Mazorcas de maíz suave de variados colores en Biblián (Raúl Castillo, 2010).

Composición química del grano de maíz

El endospermo incluye el 82% del grano, el pericarpio el 6% y el embrión el 12%. La composición promedio de la materia seca del grano entero, es la siguiente:

Componente	%
Almidón	72,4
Grasa (aceite)	4,7
Proteína	9,6
Cenizas	1,43
Azúcares	1,94
Fibra	9,93

Fuente: Reyes, P. 1990

Familia: Leguminosae

Frejol, *Phaseolus vulgaris* L.



Foto 37. El sistema tradicional de cultivo maíz – fréjol, en asociación, generalizado en los sistemas de cultivos de Biblián (R. Castillo, 2018).

Biblián y el austro en general han sido y son todavía uno de los centros de producción de frejol común importante en el Ecuador, especialmente del tipo canario (grano de color amarillo, bola). El fréjol común (*Phaseolus vulgaris* L.) es una planta diploide con un genoma pequeño y se encuentra estrechamente relacionada con otras especies cultivables del género *Phaseolus*. Además, es una de las leguminosas más importante del mundo para el consumo humano debido a su valor nutricional, aportando proteínas, fibra dietética, minerales y vitaminas. El fréjol común tiene su origen en América, y diversos estudios con marcadores morfo agronómicos, bioquímicos y moleculares ubican dos áreas principales de domesticación a partir de poblaciones silvestres: (Mesoamérica y los Andes Suramericanos), las cuales han originado por barreras parciales de aislamiento reproductivo (Debouck *et al*, 1993). El valle aislado a lo largo del río Burgay ha permitido desarrollar una gran diversidad genética de este cultivo. Sin embargo, dadas las mismas razones analizadas en otros cultivos, esta diversidad se ha visto amenazada y cada vez hay menos variedades o tipos locales de frejoles a nivel de agricultores pequeños. Actualmente, se cultiva principalmente el fréjol canario y muy poco los fréjoles planos o denominados “sacha” o “challi” fréjol. Una bien documentada publicación sobre Lúdica y Juegos con Fréjoles muestra la gran variabilidad de esta especie en la zona de Biblián y sus alrededores (Peralta *et al*, 2019), aunque gran parte de esta ha desaparecido, porque

cada vez hay menos usos de los granos en juegos y alimentación. Generalmente el frejol canario o bola es el más usado localmente y para el mercado nacional.



Esta leguminosa es una planta herbácea anual, de hábito de crecimiento voluble o trepador que se asocia al maíz, de tallo pubescente o glabrescente cuando adulta. Las estípulas de las hojas tri-pinnadas son de forma lanceolada y de tamaño medio. Los folíolos son anchamente ovados u ovado-romboidal, los laterales, implantados oblicuamente, miden 4-15 por 2,5-10 cm y son pubescentes con base redondeada o anchamente cuneada, de bordes enteros y ápice acuminado. Las flores se disponen en racimos usualmente axilares, más cortos que las hojas. Las bractéolas, persistentes, son habitualmente de longitud igual o algo superior al cáliz que es capiliforme, bilabiado, de 3-4 mm, con cinco sépalos soldados y con el labio superior bidentado emarginado y el inferior tridentado. La corola, que puede ser blanca, amarilla, violácea o roja, tiene el estandarte centimétrico suborbicular y reflejo, las alas obovadas adheridas a la quilla, también centimétrica y con ápice espiralmente retorcido. Los estambres son diadelfos (9 soldados y 1 libre) mientras que el ovario es pubescente con el estilo espiralmente torcido de 360° o más y con estigma oblicuo. Dicho gineceo deriva en una legumbre lineal-oblonga de unos 10-15 por 1-1,5 cm, algo curvada e hinchada, glabra, picuda y con cuatro a diez semillas oblongas arriñonadas de muy diversos colores y tamaños, usualmente 1-2 por 0,5-1,5 cm (Gepts y Debouck, 1991).

El frejol se cultiva desde los 2 000 a 3 000 m s.n.m., es decir con temperaturas promedios que van desde los 12 a 18°C, requiere una precipitación entre 500 a 900 mm durante el ciclo de cultivo., el mismo que varía entre 110 días para cosecha en tierno y 180 para cosecha en grano maduro. Generalmente el fréjol canario se cosecha cuando las vainas están completamente secas; los agricultores tradicionalmente trillan a mano. En fincas grandes se requiere de una trilladora mecánica (Peralta *et al*, 2013). El fréjol es una especie que presenta gran variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen grano de los más diversos colores, formas y tamaños. Aunque el cultivo se destina mayoritariamente a la cosecha de grano seco, el grano en verde tiene una importante utilización hortícola, de ahí que se siembra en una gran variedad de suelos, clima y durante todo el año, así como su acomodo a los problemas bióticos y abióticos de la zona cultivable. El fréjol es una fuente rica en proteínas e hidratos de carbono, además es abundante en vitaminas del complejo B, como: niacina, riboflavina, ácido fólico y tiamina. También proporciona hierro, cobre, zinc, fósforo, potasio, magnesio y calcio, y presenta un alto contenido de fibra (Basantes, 2015).

Otras leguminosas que se cultivan en este valle interandino son: Habas (*Vicia faba* L.) y arveja (*Pisum sativum* L.). Los dos cultivos pueden sembrarse en forma de monocultivo o intercalado con maíz o papas (Véase Peralta *et al*, 2013, para manejo del cultivo).

Composición química del grano de fréjol o poroto

El endospermo (cotiledones) representa el 90% del grano, la testa (cáscara) el 9% y el embrión el 1%. La composición promedio de la materia seca del grano entero, es la siguiente:

Componente	%
Almidón	62,9
Grasa (aceite)	12,1
Proteína	26,3
Cenizas	4,0
Fibra	5,6

Fuentes: CIAT, 1984. Peralta, *et al*, 2007. Laboratorio Nutrición y Calidad, INIAP.

Familia: Solanaceae

Papa, *Solanum tuberosum* sp. *Andigena*

La diversidad genética de la papa a lo largo de los Andes de Ecuador, Perú y Bolivia es muy grande. El sur de Ecuador se constituye uno de los principales centros de diversidad para el norte de la región Andina. Específicamente en las zonas del cantón Cañar, en la provincia del mismo nombre se encontraba la mayor variabilidad de papas nativas. Las papas nativas ecuatorianas presentan diversidad de formas, colores y tamaños. Existen papas de formas aplanadas, redondas, comprimidas, alargadas, con ojos profundos; de colores de piel amarilla, roja, rosada o morada, que en algunos casos se combinan en diseños vistosos y originales. Lamentablemente a través del tiempo, muchas de estas papas han desaparecido. En Biblián, dada la influencia de las zonas aledañas al cantón Cañar, también se cultivaba y consumía diferentes variedades de papas tanto del tipo “chaucha” (*S. phureja*) como el tipo “bolona” (*S. andigena* spp. *andigena*). Estudios realizados sobre la variabilidad de papas nativas, concluyen que en el Ecuador se cultivan aproximadamente 400 variedades, pero, sólo alrededor de 20 de ellas tienen presencia comercial en los mercados (Monteros *et al*, 2005).

En una de las sementeras de maíz en la zona del barrio El Paraíso, hace varios años se colectó semillas de *S. phureja* y *S. tuberosum* sp. *Andigena*, esta última colectada en medio de la chacra de maíz, donde los tubérculos se forman gracias al cuidado dado al maíz, pero a manera de mala yerba, conocida como “chío”. Otras especies que crecen a los alrededores de las partes altas de Biblián, en las zonas de páramo húmedo a más de 3 000 m s.n.m., relacionadas a la papa cultivada son: *S. colombianum*; *S. paucijugum*, *S. regularifolium* (Castillo y Spooner, 1997; Spooner, Castillo, López. 1992).

Si bien la papa no es un cultivo principal de la agricultura biblianense, en esta zona se observa pequeñas parcelas de papas sembradas entre los 2 800 a 3 200 m s.n.m. Hay una interesante variabilidad genética de variedades nativas, pero la predominante es la papa bolona (*S. tuberosum* subsp. *andigena*), plumilla (*S. phureja*), chauchas: negra,

blanca, colorada (*S. phureja*), etc. La mayor parte de papas en los mercados de Biblián provienen de la zona altas y de la zona del cantón Cañar (Foto 35). Las papas bolona y suscaleña son de las más apetecidas en la cocina de la zona, acompaña bien en los principales platos servidos con el cuy o cobayo (*Cavia porcellus* L.), alimento preparado en ocasiones especiales o festejos. Sin embargo, estas variedades están desapareciendo por la alta susceptibilidad que ha presentado a la lancha (*Phytophthora infestans*), hongo que destruye a la planta si no se realizan controles químicos semanales.



Foto 38. Cosecha de papa, *Solanum tuberosum* subsp. *andigena* en Cañar, zona colindante con Biblián (R. Castillo, 2010).

Composición química del tubérculo (70% de humedad)

Composición química de la papa

Valor nutritivo de la papa nativa ecuatoriana y su aporte a la dieta



Fuente: Villacrés, E. 2019. INIAP

Familia: Cucurbitaceae

Achogcha, *Cyclanthera pedata* L.

En Biblián, esta fruta se encuentra creciendo en asociación con maíz, en las cercas o barreras de los jardines de los agricultores. Es una planta trepadora vigorosa, monoica, anual. Aunque es una planta muy versátil que crece en climas húmedos y cálidos, también se cultiva en el valle interandino de Biblián. El tallo glabro puede medir hasta 12 m, con hojas alternas, palmadas con 5 a 10 foliolos lanceolados con bordes dentados. De las axilas de las hojas surgen los zarcillos trifidos que utiliza la planta para trepar. Flores unisexuales son de color verde claro o blanco. Las masculinas que crecen en panículas en grupos de 10 a 20. Las femeninas son solitarias, con ovario ínfero. A diferencia de otras cucúrbitas las flores de esta especie son insignificantes, tan solo unos milímetros de diámetro.

El fruto, que es la caigua propiamente dicha, es una baya turgente, indehiscente, ovoide a oblongo, apuntado, con la porción distal decurvada, y algo aplanado. Mide de 10-20 cm de largo por 3-8 de ancho. La superficie irregular, con vetas oscuras, puede ser lisa o algo espinosa. Su color varía del verde oscuro al blanco. Presenta estrías longitudinales en su superficie. El mesocarpio de color blanco (de 3-4 mm de grosor), es esponjoso y constituye la parte comestible con un sabor semejante al del pepino. Las semillas, alojadas en el interior hueco del fruto, son más o menos cuadrangulares, de aproximadamente 1.5 cm de longitud (dependiendo de la variedad y sitio de cultivo), negras y rugosas. Se distribuyen en dos filas en número de 12 normalmente. En Biblián se han observado por lo menos dos variedades.

La tradición local sobre su uso sugiere que esta fruta tiene numerosas propiedades, desde usos para combatir el exceso del colesterol. Es rico en sitosterol-3-beta-D-glicósido; este compuesto químico es muy parecido al colesterol, por lo que el intestino lo reconoce como tal y lo absorbe en vez del colesterol. De esta forma se reduce los niveles de colesterol en sangre, con un uso aproximado de tres meses para que la reducción de los niveles de colesterol sea progresiva. También es muy bueno para reequilibrar el nivel de los triglicéridos y lípidos en general. Esta acción tiene un lugar importante en aquellas mujeres que sufren de un desequilibrio debido al cambio fisiológico que experimenta el cuerpo cuando ocurre la menopausia.

La achogcha se cultiva en altitudes entre los 2 000 y 3 000 m s.n.m., con rangos de temperaturas entre 14 y 22°C, es más bien cultivada en clima frío, aunque hay variedades que podrían crecer a temperaturas medias a cálidas. Es una planta que se adhiere a cualquier material que le sirva como apoyo tales como árboles, otras plantas o en las cercas. En Biblián, algunos agricultores lo asocian en el sistema maíz-fréjol.



Foto 39. Dos tipos de frutos de achogcha, *Cyclanthera pedata*, L., que se cultivan en Biblián y sus alrededores (R. Castillo, 2017, E. Peralta, 2019).

Por esto, es necesario guiar su crecimiento para que no crezcan esparcidas ni se mezclen unas con otras. Cuando se hacen adultas son capaces de medir hasta 3 y 5 metros de longitud. Para un buen crecimiento, el suelo debe estar muy suelto y previamente preparado. Las semillas se colocarán máximo a 2 cm de profundidad. Es recomendable el uso de compost, humus de lombriz o algún otro tipo de abono para tener un crecimiento más saludable. Es un cultivo que requiere humedad mediante lluvias o riego moderado durante todas sus fases de cultivo. Nunca se debe inundar las raíces ya que es muy probable que acabe pudriéndose. Lo mejor es regar cuando se vea que necesita humedad, pero sin llegar a encharcar el suelo.

Composición química de la achogcha

Componente	%
Agua	94,5
Almidón	4,0
Grasa	0,1
Proteína	0,6
Fibra	0,7

Fuente: Hammerly, M. 1976

Sambo, zambo, *Cucurbita ficifolia* Bouché

El sambo, llamado en otros lugares como alcayota, chilacayote, cidra, etc., es una planta de la familia de las cucurbitáceas, cultivada en todo el mundo para distintos usos. En la zona de influencia del valle de Biblián, es un fruto de uso muy tradicional, tanto para el consumo humano o para alimentar vacas y cerdos. Los humanos lo consumen preparando sambo cocinado con leche y especias, así como los frutos tiernos es muy utilizada para la preparación de la fanesca en semana santa o tradicionales sopas con papas. Hay hogares que usan las flores para ensaladas de muy rico sabor. Las semillas maduras tostadas o sin tostar se usa para preparación de salsas o mezclada con ajíes de distintos tipos, para formar los famosos “pepuchos” o “cariuchos” de pepas de sambo; podría decirse que reemplaza al maní en estas preparaciones.



Foto 40. Frutos y hojas de sambo, *Cucurbita ficifolia* en Biblián (R. Castillo, 2019).

Está estrechamente emparentada con el zapallo (*Cucurbita maxima*), aunque es atípica en sus caracteres cromosómicos y bioquímicos con respecto a ellas y, excepcionalmente en el género, rara vez produce híbridos. Casi toda la planta se aprovecha, empleándose las flores y los brotes como verdura y el fruto maduro y su semilla para la elaboración de dulces. Como la mayoría de las especies de *Cucurbita*, es de hábito rastrero; el tallo veloso alcanza una extensión de 5 metros, y arroja zarcillos que utiliza para trepar en la vegetación adyacente. En su madurez cobra características semileñosas; es excepcional entre las cucúrbitas por ser perenne en su estado silvestre, aunque los cultivos se efectúen por lo general anualmente. Las hojas son pecioladas, penta o heptalobuladas, de gran tamaño, color verde oscuro y dorso pubescente; similares a la higuera en apariencia, de ello deriva su nombre científico (ficifolia, “de hojas de higuera” en latín) e inglés (fig-leaf gourd).

La planta es monoica invariablemente. Las flores son solitarias, pentámeras y axiliales, grandes y de pétalos carnosos, con corola de hasta 7,5 cm de diámetro y color amarillo o naranja. Las masculinas tienen un cáliz en forma de campana, y son largas, pediceladas, con tres estambres. Las femeninas presentan un ovario ovoide multilocular, y una corola mayor que las masculinas. La polinización tiene lugar mediante insectos, especialmente

abejas del género *Peponapis*. El fruto es globoso y de forma oblonga, alcanza los 5 kg de peso. La piel, verde o blanquecina, protege una pulpa conformada básicamente por mesocarpio, seca, fibrosa, de color claro y dulce. Puede contener hasta 500 semillas de forma aplanada y color oscuro, parduzco o negro, según las variedades. Una misma planta puede dar hasta 50 frutos en condiciones óptimas de suelo. Generalmente está cultivada entre 2 200 y 3 000 m s.n.m., creciendo entre las sementeras de maíz o áreas con abundante materia orgánica.

Según Peralta, H. (2016), entre los moteos o sobrenombres dados a los biblianejos estaban los de “chulla tripas”, porque la única calle del pueblo en la década de los años 40, 50, era la vía Panamericana, que cruzaba de norte a sur; “jaboneros” que se explicará más adelante y «“sambo micui” (come sambo), que es un apodo que procede de los indígenas del Hatun Cañar, porque según ellos, los habitantes de la zona de Biblián comen bastante sambo (tierno y maduro)».

Zapallo, *Cucurbita máxima* Dutch

Al zapallo, del quechua *sapallu*, se le conoce con distintos nombres tales como: calabaza, calabacera, abóbora”, “gerinum”, “moranga”, “cabotya” (portugués), “pumpkin” (inglés). Planta herbácea de tallo trepador, provisto de zarcillos, existiendo los tipos rastrero y arbustivo. Los tallos y el follaje presentan pubescencia suave; las espículas alternan con pelos finos. Las hojas son redondeadas o con lóbulos poco desarrollados, con los bordes ligeramente dentados. La cara superior de la hoja presenta manchas descoloridas, de aspecto plateado; el cáliz y corola de cinco piezas cada uno. Planta monoica, con cáliz de color verdoso y corola amarilla a blanca. El fruto es una baya grande cuyas paredes externas endurecen y las más internas permanecen suaves y carnosas.

La forma del pedúnculo en *C. maxima* es cónica o cilíndrica, sin surcos ni expansión basal, suave y casi esponjoso, con estrías finas longitudinales. La forma, tamaño y color del fruto son muy variables. Los cultivares de frutos elipsoidales y oblados u ovoides son comunes, con frutos gigantescos hasta de un metro de longitud, dependiendo del suelo donde se cultiva y la variedad. Antiguamente era muy común en las chacras de maíz, aunque todavía varios agricultores de las zonas aledañas a Biblián cultivan para consumo casero.

El zapallo gigante, *C. maxima*, sería originario de la Amazonía sudoccidental, el oriente de Bolivia y las áreas tropicales de Argentina. (Sanjur *et al*, 2002). El sur de Ecuador es una importante zona de diversificación desde tiempos prehispánicos. El zapallo menor o limeño, *C. moschata*, es nativo de las costas de Ecuador y Colombia (Sanjur *et al*, 2002). El zapallo de burro, *C. ecuadorensis*, fue una de las primeras plantas domesticadas en Ecuador, en la península de Santa Elena (Piperno *et al*, 2003; Piperno, 2011). Al parecer su cultivo se abandonó cuando se adoptaron zapallos más productivos. En la costa ecuatoriana, especialmente en Manabí, se puede observar en forma silvestre y de tamaño pequeño. La gente no consume por su sabor amargo. Subsiste en estado silvestre y requiere de un nuevo proceso de selección para ser cultivado, pues se ha vuelto amargo y duro.

El zapallo tiene una importancia económica por que los frutos son fáciles de transportar y es parte de la dieta en cada una de las familias, teniendo diversos usos y consumos. Se ha llevado la especie a otros países y continentes, donde se ha adaptado muy bien, habiéndose desarrollado variedades de alta producción, con formas y colores especiales. Es poco probable que esta especie tenga competitividad para ser sembrada en la región amazónica y exportada a otros países. Por este motivo, el mercado, posiblemente, esté centralizado en las localidades cercanas al lugar de cultivo. El cultivo ha sido mejorado en EE. UU. y Europa, de donde se puede adaptar la tecnología agronómica y la industrialización de los frutos.

Es una hortaliza de sabor dulce, contiene pulpa de color anaranjado, la cual es sumamente rica en betacarotenos (sustancias que podrían ayudar a prevenir el cáncer). Gracias a su alto contenido en fibra, el zapallo ayuda a regular la función intestinal, destacando además porque se digiere con mucha facilidad, especialmente cuando se cocina hervido o al horno, actuando a su vez como suavizante. La tradición culinaria recomienda también para depurar los riñones, siendo interesante su consumo no solo para regular su funcionamiento, sino también el correcto funcionamiento de la vejiga. Gracias asimismo a su contenido en vitaminas, el zapallo ayuda a cuidar la vista, y fortalecer la piel, el cabello y los huesos. Es habitual la preparación del puré de zapallo para bebés y niños pequeños, puesto que aporta unos beneficios interesantes para sus delicados sistemas digestivos.



Foto 41. Frutos de zapallo del tipo tradicional e introducidos en Biblián (R. Castillo, 2018, E. Peralta, 2019).

Composición química del sambo y zapallo

Alimento	Sambo tierno	Zapallo/calabaza madura
Componente	%	%
Agua	92,7	89,1
Almidón	6,0	8,1
Grasa	0,1	0,2
Proteína	0,8	1,7
Fibra	0,3	0,9

Fuente: Hammerly, M. 1976

Familia: Baselaseae

Melloco, *Ullucus tuberosus* Caldas

Entre las raíces y tuberosas andinas, el melloco (*Ullucus tuberosus* Caldas), es quizá el segundo tubérculo en importancia después de la papa en Ecuador. Es parte de la alimentación de la población ecuatoriana de todos los estratos sociales y constituye un componente de los sistemas agrícolas de los pequeños agricultores de las zonas altoandinas. Es comercializado en las tres regiones naturales del país. Esta especie es cultivada en toda la sierra ecuatoriana, principalmente en las provincias de Cañar, Chimborazo, Tungurahua, Cotopaxi, Pichincha y Carchi; en altitudes entre los 2 500 y 4 000 m s.n.m. (Castillo, 1995). Es producida por agricultores de subsistencia y en pequeñas superficies, generalmente asociado con oca, haba, mashua, papa o quinua, y muy rara vez como monocultivo. En Biblián se cultiva en las zonas altas. Hace varios años se encontraba creciendo dentro de los cultivos de maíz en forma de maleza (observación personal de R. Castillo), sin que haya sido cultivado. A pesar de la importancia en el consumo, no es considerado como un cultivo principal, es manejado como especie de importancia secundaria. Su consumo es todavía muy bajo a pesar de sus bondades nutricionales.

Es una planta cuya altura varía entre 30 y 50 cm; el hábito de crecimiento puede ser erecto, rastrero o semirastrero; las hojas son simples, alternas y muy succulentas.



Fotos 42. Planta y diferentes tipos y colores de tubérculos de melloco, El Salto, Biblián (R. Castillo, 2018).

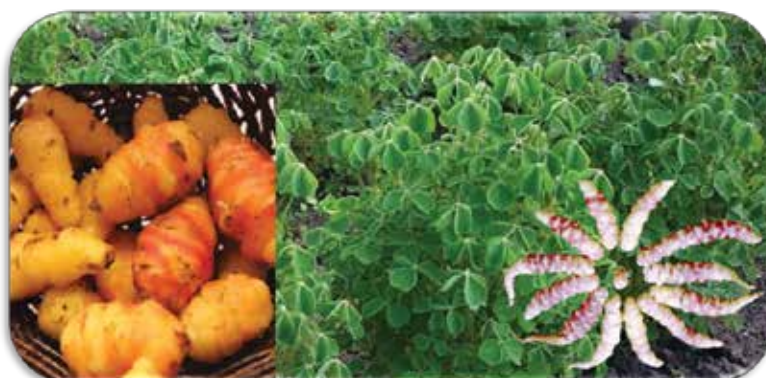
Las flores nacen de las bifurcaciones de las ramas, en grupos, de colores que varían de verde amarillento a rojizo, cuyo perianto está reducido al cáliz estrellado, amarillento, con cinco sépalos agudos, cinco estambres y un pistilo ovoide. Esta especie rara vez forma frutos. Los tubérculos presentan varias formas y colores, características que pueden servir para seleccionar la variedad de acuerdo con la demanda. Este tubérculo es una buena fuente de carbohidratos, los tubérculos frescos tienen alrededor del 85 % de humedad, 14 % de almidones y azúcares, y 1-2 % de proteínas; generalmente tienen alto contenido de vitamina C (23 mg por 100 g de peso fresco). Las hojas contienen un 12 % de proteína en base seca (Castillo y Tapia, 2005). En el tubérculo son muy corrientes los canales de mucílago, que le dan una textura característica (León, 1987). Las principales preparaciones para su consumo son: cocidos enteros, en sopas y en ensaladas.

Familia: Oxalidaceae

Oca, *Oxalis tuberosa* Molina

Este tubérculo cultivado principalmente a altitudes superiores a los 3 000 m s.n.m., en el valle del río Burgay se encuentra entre las chacras de maíz, especialmente una variedad de tubérculo blanco, poco más ácido que las variedades sembradas en las cotas más elevadas. Frecuentemente conocidos como oca o vinagrera, es un género de plantas con flores de la familia Oxalidaceae. De los aproximadamente 1830 taxones específicos e intra específicos descritos, unos 600 son aceptados como *Oxalis* (Emshwiller, E. 2002 a y b).

La oca alcanza de 30 a 50 cm de altura, con tallos cilíndricos suculentos que varían en color de amarillo y verde a rojo púrpura. Sus hojas son trifoliadas y muestran un plano de abscisión en el pecíolo, cuya base permanece adherida al tallo. Esta especie por su “arquitectura” en relación con la forma y disposición de las hojas es muy eficiente en el proceso de la fotosíntesis (León, 1987). Las inflorescencias brotan en las axilas superiores de los tallos y emergen arriba del follaje. La parte más visible son los cinco pétalos amarillos; los estambres aparecen en dos grupos de cinco y hay una heterostilia marcada, según la variedad, forman semillas pequeñas de 2 a 3 mm de diámetro.



Fotos 43. Plantas y tubérculos de oca en Chorocopte, Cañar (R. Castillo, 2019, E. Peralta, 2006).

Los tubérculos alcanzan longitudes de 5 a 15 cm, de forma muy variada: cilíndricos a ovoides y de color llamativo: blanco, morados a casi negro, rosados o amarillos, a menudo con áreas enteras de distinto color, uniforme o punteado. Las yemas tienen tamaño y profundidad diferentes, según el clon y a menudo son de distinto color (León, 1987). Los tubérculos de oca muestran alta variabilidad en niveles de nutrición. En promedio, contienen de 70-80 % de humedad, 11-22 % de carbohidratos (rico en azúcar y de fácil digestibilidad), y menos del 1 % de grasa, fibra y minerales. Los contenidos de proteína varían grandemente entre los diferentes ecotipos, pudiendo algunos alcanzar hasta más del 9 % en base seca; la proteína es de alta calidad, con un buen balance de aminoácidos esenciales (National Academy of Sciences, 1989). Tiene buenas perspectivas como fuente de almidón, harina e inclusive para la obtención de alcoholes. Se consume en coladas de dulce, sopas de sal y endulzadas por la exposición al sol. Se cultiva en la sierra ecuatoriana, principalmente en un sistema de agricultura de subsistencia entre 2 500 y 3 500 m s.n.m. (Castillo, 1995).

Familia: Tropeolaseae

Mashua, *Tropaeolum tuberosum* R. & P.

La mashua es de la familia Tropaeolaceae, herbácea, glabra en todas sus partes, de crecimiento inicialmente erecto que luego varía a semipostrado, ocasionalmente trepadora, se cultiva desde 2 400 a 4 300 m s.n.m. (Tapia, Castillo y Mazón, 1996). Las hojas son alternas, peltadas, con tres a cinco lóbulos, brillantes en el haz y más claras en el envés; los tallos son cilíndricos, por lo general muy ramificados y presentan colores púrpuras claro y púrpura violáceo oscuros. Las flores son solitarias, zigomorfas que nacen de las axilas de las hojas y aparecen sobre pedúnculos intensamente pigmentados; el cáliz es de color rojo, formado por cinco sépalos; la corola tiene cinco pétalos de color rojo anaranjado, el número de estambres varía de 8 a 13, ubicados en dos verticilos de diferente tamaño en la misma flor. El fruto es un esquizocarpio, formado de tres mericarpios uniseminados indehiscentes, carentes de endospermo. Los tubérculos son tan grandes como la papa, cónicos o cilíndricos, curvos o alargados. El color varía de blanco marfil a púrpura muy oscuro, pasando por el amarillo, naranja en distintas tonalidades. Sobre la piel pueden presentarse coloraciones rosadas o púrpuras o café en forma de puntos, jaspes o bandas que se distribuyen en el ápice y debajo de las yemas (Arbizu y Tapia, 1992).

La mashua tiene un alto contenido de carbohidratos (11 % en base fresca), alto contenido de ácido ascórbico (67 mg por 100 g en base fresca), el contenido de proteína puede variar de 6,9 a 15,9 % en base seca. El principal componente secundario de las Tropaeoláceas son los glucosinolatos que pueden ser los responsables para los usos medicinales de esta especie. Para la alimentación humana, los tubérculos son expuestos varios días al sol y luego cocidos; otros lo utilizan como alimento para ganado porcino. Los cronistas españoles mencionan a la mashua con extraños y casi místicos usos, indicando que los indios creían que los tubérculos ejercían propiedades anti-afrodisíacas.

Este tubérculo es otra de las especies en peligro de extinción debido al bajo consumo tanto en las ciudades y el campo. Su consumo se ha limitado a las comunidades andinas que conservan las tradiciones ancestrales y no han dejado de valorar sus propiedades alimenticias. Se debería hacer promociones o industrialización para un mejor uso del tubérculo, que incluso podría considerarse una planta medicinal.



Foto 44. Tubérculos de mashua en estado de cosecha, Chorocopte, Cañar, (R. Castillo, 2010)

Familia: Umbeliferae

Arracacha o Zanahoria blanca, *Arracacia xanthorrhiza* Bancrof

Dentro de las raíces originarias de la zona andina se encuentra la zanahoria blanca, que es quizás la única dentro de la familia Apiaceae originaria de esta región, y la única también que se reproduce vegetativamente (Hermann, 1992). Es una planta herbácea, caulescente, cuya altura varía entre 0,50 y 1,50 m; sus hojas son compuestas con 3 a 7 folíolos y pecíolos largos y envainadores. El color del pecíolo varía de verde, rosado, rojo grisáceo, púrpura; y combinaciones de verde con franjas rosadas, rojo grisáceo con verde, etc. (Mujica, 1990). Las inflorescencias son umbelas compuestas, con flores pequeñas de color púrpura intenso o amarillas, cáliz y corola de cinco piezas diminutas. El ovario es ínfero que se desarrolla en un fruto bicarpelar (Mujica, 1990). Las raíces presentan formas ovoides, cónicas y fusiformes; de color blanco, amarillo y mixturado (blanco o amarillo con púrpura). Su tamaño puede variar de 8 a 20 cm de longitud y de 3 a 8 cm de diámetro. La planta puede producir de 3 a 10 o más raíces útiles (Mazón *et al*, 1996).



Foto 45. Raíces carnosas comestibles de zanahoria blanca y la planta mostrando los cormos que permiten la reproducción vegetativa, Biblián (R. Castillo, 2018, E. Peralta, 2006).

Se destaca por su alto contenido de calcio, como también por sus niveles de fósforo, hierro y ácido ascórbico. Es muy apreciada por su agradable sabor y fácil digestibilidad; condiciones que le hacen recomendable para la dieta de niños, ancianos y enfermos. La cepa o corona de las raíces, con cerca del 9 % de proteína, es utilizada en la alimentación del ganado lechero. El tallo y las hojas de la planta se utilizan como forraje en la alimentación animal (Mujica, 1990). Las raíces de zanahoria blanca se consumen hervidas o como ingredientes en sopas y fritos, también en puré, asadas y fritas en rodajas (Hermann, 1994). Se la cultiva principalmente en una agricultura de subsistencia entre los 700 y 3 200 m s.n.m. (Castillo, 1995).

La zanahoria blanca se cultiva principalmente por su raíz succulenta, que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, ya que posee un almidón muy fino, alto contenido de calcio, vitamina A y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Por su corto periodo de almacenamiento y su vulnerabilidad para sufrir daños durante el transporte, es

necesario tener mucho cuidado o aplicar protectores de epidermis de la raíz, adicionando costos de producción y mercadeo. Las raíces cocidas se usan para purés, mochines o panecillos fritos mezclados con queso, o simplemente trozos de zanahoria cocidos y fritos, reemplazando a las papas. Dado su valor nutricional el consumo de arracacha es recomendado en la dieta alimenticia de niños, ancianos y convalecientes de enfermedades en hospitales o dietas de casa. Aunque la zanahoria blanca es más conocida por sus raíces, ninguna parte de esta planta queda sin aprovecharse; tradicionalmente, los tallos jóvenes pueden ser consumidos en ensaladas y las hojas pueden ser utilizadas como forraje para ganado vacuno o porcino.

En la medicina nativa se le utilizaba cocida y amasada en calidad de cataplasmas antiinflamatorios y antisépticos; también se le conocía como diurético y estimulante, antidiarréico, las hojas se usaban para expulsar la placenta tanto en humanos como vacunos.

Familia: Asteraceae (Compositae)

Jicama, chicama, *Smallanthus sonchifolius* (Sin. *Polimnia sonchifolia*) (Poepp.) H. Rob.

Es una planta perenne que pertenece a la familia de las Compuestas y se cultiva por su raíz jugosa, con un sabor parecido al melón. Recibe diferentes nombres, siendo el más conocido el de jíquima en Venezuela, Colombia y parte de Ecuador; en Perú, Bolivia y el norte de Argentina se denomina Yacón y en el sur del Perú y norte de Bolivia se conoce también como aricoma. Es un cultivo típicamente familiar con plantas aisladas.

Es una planta herbácea, que alcanza alturas de 1,0 a 1,5 m; con hojas verde oscuras, flores amarillas o naranjas. Las raíces pueden variar considerablemente en su forma y tamaño. Sus raíces alcanzan contenidos de azúcares de hasta un 20% en base fresca. Las hojas opuestas nacen del nudo del tallo, son delgadas y suaves. Varían en su morfología, las basales son pinnapartidas y las superiores son triangulares. Como especie de la familia de las Compuestas tiene dos clases de flores: liguladas las laterales y tubulares las centrales. Esta especie se propaga vegetativamente, utilizando la parte basal del tallo, que es un tipo rizoma o cormo.

A diferencia de la mayoría de las raíces y tubérculos que acumulan los carbohidratos en forma de almidón (polímeros de glucosa), la chicama deposita los carbohidratos en forma de inulina (polímero de fructosa), por lo que sería un alimento apropiado para diabéticos y constituyendo una ventaja que podría explotarse.

Tanto sus hojas como sus raíces son utilizadas empíricamente en el tratamiento de trastornos digestivos, renales y diabetes. Posee entre 80 y 90% de agua y en peso seco la raíz está constituida por 90% de carbohidratos, de los cuales entre el 50 y 70% son fructo oligosacáridos (FOS) y el resto son fructosa, glucosa y sacarosa, no almacena almidones. La raíz contiene además potasio, compuestos polifenólicos derivados del ácido cafeico,

antioxidantes como el ácido clorogénico y triptófano y varias fitoalexínases con actividad fungicida. El contenido de proteínas, lípidos, vitaminas y minerales es bastante bajo (Hermann y Heller, J., 1997). Sus raíces jugosas se usan principalmente como refresco durante las labores de preparación del suelo; es decir, su consumo es en fresco, por ello se considera una fruta por su sabor dulce. Algunos agricultores exponen al sol para que se acumule más azúcares y proporciones sabor más agradable. Se la cultiva entre los 2 000 y 3 100 m s.n.m., principalmente formando bordes de los cultivos de maíz y papa. En Biblián se cultivaba en huertos, junto a las cercas o entre el cultivo del maíz.



Foto 46. Raíces comestibles de jícama o chicama, adosadas al cormo o rizoma, que es la parte reproductiva de la planta en Biblián (R. Castillo, 2019).

Familia: Cannaceae

Achira, achera, *Canna edulis* Ker

La achira, cuyo nombre es mayormente usado en todo el Ecuador, es una especie andina que se cultiva en Ecuador, Perú y Colombia. Es de origen sudamericano ya que se han encontrado restos arqueológicos en Perú de hace 4500 años.

En Biblián, se encuentra en jardines y huertas, actualmente su consumo es muy bajo, pero los relatos de los agricultores sugieren que su consumo fue alto hace muchos años. Hoy, muchos de ellos usan los rizomas carnosos como alimento de cerdos o por falta de forrajes pueden alimentar al ganado vacuno. Principalmente se usan sus hojas para envolver alimentos y cocinarlos como son los tamales y bollos.

A pesar de ser un cultivo prometedor, el uso en los Andes es muy limitado; sin embargo, en varios países asiáticos, tales como Vietnam se reportan unas 30.000 ha sembradas de achira, para usos en elaboración principalmente de pastas o los típicos fideos de los países asiáticos (Hermann y Heller, 1997). Este cultivo actualmente se usa en el cantón Girón, Azuay para producir un derivado de la harina de almidón y elaborar el almidón, para el pan de achira con excelente aceptación en países como EE. UU., España e Italia, que son países con alta migración de ecuatorianos.



Foto 47. Plantas de achira mostrando sus hojas y cormos o sección alimenticia donde se extrae el almidón, Biblián (R. Castillo, 2019).

La achira es una planta herbácea perenne, de rizoma carnoso y ramificado de hasta 20 x 15 cm. La superficie del rizoma está labrada por surcos transversales, que marcan la base de escamas que la cubren; de la parte inferior salen raicillas blancas y del ápice, donde hay numerosas yemas, brotan las hojas, el vástago floral y los tallos. Los tallos aéreos pueden alcanzar 1-3 m de altura y forman macollos compactos, envueltos por las vainas de las hojas. Las hojas son anchas, de color verde o verde violáceo, con pecíolos cortos y láminas elípticas, que pueden medir de 30 a 60 cm de largo y 10 a 25 cm de ancho, con la base obtusa o estrechamente cuneada y el ápice es cortamente acuminado o agudo. La nervadura central es prominente y de ella se derivan las laterales. Inflorescencia en racimo terminal con 6-20 cincinos de 1-2 flores. Las flores de variados colores, rojo o amarillo-anaranjado, crecen sobre pedicelos de 0.2-1 cm de largo, de color, excepto en algunos cultivares, de 4,5-7,5 cm de largo, con los sépalos estrechamente triangulares, de 1-1,7 cm de largo y los pétalos erectos, de 4-6,5 cm de longitud. Tubo de 1,5-2 cm de

largo. Estaminodios de 3-4, de estrechamente obovados a espatulados, de 4,5-7,5 cm de largo y de 0,3-0,5 cm de anchura en la parte libre. Los frutos son cápsulas de elipsoides a globosas, verrucosas, de 1,5 a 3 cm de longitud, de color castaño, con gran cantidad de semillas negras y muy duras de entre 3 a 4 mm de diámetro.

La achira crece desde los 500 hasta los 2 700 m s.n.m. aunque la mayor productividad se alcanza en los valles subtropicales entre los 500 y 1 700 metros. En Biblián crece en suelos orgánicos del tipo franco-arcilloso, con suficiente humedad y materia orgánica. La zona más famosa de producción es podría decirse es el valle de Patate, en la provincia de Tungurahua, donde hasta hace poco el 90% de la producción se enviaba a Ambato y Quito, desde una pequeña industria artesanal de almidón de achira para la elaboración de bizcochuelos. Lamentablemente, por el bajo consumo en Ecuador, casi la totalidad de estas microempresas han cerrado actualmente y el cultivo está siendo abandonado (Carrera, García y Unigarro, 2014).

En Biblián y el Austro, sus hojas son usadas para secar el chocolate en pastilla (artesanal) y para envolver los tamales hechos en base de harina de maíz.

Composición química (base seca) de tubérculos y raíces andinas

Alimento	Melloco	Oca	Mashua	Zanahoria blanca	Jícama	Achira
Componente	%	%	%	%	%	%
Agua	84,3	77,7	88,7	81,19	89,21	82,3
Carbohidratos	80,12	88,19	75,4	84,33	85,6	75,8
Grasa	1,24	1,7	4,61	1,11	0,62	1,13
Proteína	10,0	4,6	9,17	5,43	3,73	4,43
Fibra	2,63	2,1	5,9	3,91	5,52	8,1
Cenizas	5,93	3,4	4,8	5,18	3,73	10,54

Fuente: Villacrés, E. y Ruiz, F. 2002, INIAP.

Familia: Solanaceae

Tomate de árbol, *Solanum betaceum* Cav.

El tomate de árbol es un fruto que puede comerse crudo y fresco, forma que ayuda a mantener y aprovechar todas las propiedades y beneficios de esta fruta. Para comerlo, se le puede quitar la cascara y picarlo en trozos o partir con un cuchillo para obtener la pulpa con ayuda de una cuchara. Para que quede más gustoso se le puede agregar un poco de sal o azúcar, todo varía según el gusto de la persona que lo consuma. También es un excelente complemento para las ensaladas de frutas, muchos postres, mermeladas y jugos. Proporcionan hierro, potasio, magnesio, fósforo y vitaminas A, C y E.

En 1995, Lynn Bohs ubicó a *Cyphomandra* como *Solanum* debido a que, entre estos taxones, *Cyphomandra* está más estrechamente relacionado con *Solanum* y *Lycopersicon*. Se distingue de otras Solanaceae por la presencia de una región conectiva agrandada en

la superficie de la región adaxial de las anteras y por sus cromosomas muy grandes y su contenido del ADN. Todas las especies de *Ciphomandra* fueron ubicadas dentro de *Solanum*.



Foto 48. Frutos de tomate de árbol, listos para consumo en El Paraíso, Biblián, (R. Castillo, 2019, E. Peralta, 2020).

El fruto de tomate de árbol crece en un arbusto que puede medir entre 3 o 4 metros de altura y presenta una corteza de color grisáceo. Se pueden encontrar también de forma silvestre en toda América del Sur. Tiene hojas alternas, enteras, en los extremos de las ramas, con peciolo robusto de 4 a 8 cm de longitud. El limbo presenta de 15 a 30 cm de longitud, con forma ovalada, acuminado, de color verde oscuro, un poco áspero al tacto. Las hojas jóvenes tienen una fina pubescencia en ambas caras y nervaduras muy marcadas y sobresalientes. Las flores que aparecen casi todo el año mayormente aparecen en mayo y junio, son pequeñas, de 1.3 a 1.5 cm de diámetro, de color blanco-rosáceo, dispuestas en pequeños racimos terminales. Tienen cinco pétalos y cinco estambres amarillos. El fruto es una baya ovoide de 4 a 8 x 3 a 5 cm, con un largo pedúnculo en el que persiste el cáliz de la flor. La piel es lisa, de color rojo, anaranjado o púrpura (en frutos mejorados genéticamente) en la madurez, con estrías de color más claro. La pulpa es jugosa, algo ácida, de color naranja, a roja, con numerosas semillas.

El cultivar anaranjado gigante (nativo de la zona de Biblián), posee un mayor contenido de sólidos solubles, parámetro que se relaciona con el contenido de azúcares totales y reductores, así como el más alto valor obtenido para la sumatoria de glucosa, fructosa y sacarosa cuantificados por HPLC. La vitamina C, carotenoides, antocianinas y polifenoles, establecen el aporte de los compuestos antioxidantes presentes en el tomate de árbol,

resultados que orientan a esta fruta con una gran importancia nutraceutica. El poder antioxidante total obtenido mediante la metodología del Oxygen Radical Absorbance Capacity, presenta un contenido de 7.2 μmol trolox/g de la muestra para el cultivar Amarillo puntón (Torres, 2006). Crece en climas propios del bosque húmedo montañoso con temperaturas que se encuentran entre los 13 y 24 °C, altitudes que se encuentre entre los 100 a 3 000 m s.n.m., en ambientes con precipitación entre 600 y 1 800 mm anuales. Es muy sensible a las bajas temperaturas, vientos de gran intensidad y sequías. Requiere suelos francos arenosos, con buen drenaje, ricos en materia orgánica (León, Viteri y Cevallos, 2004).

Uvilla, *Physalis peruviana* L.

La uvilla, también conocida como uchuva y en inglés golden berry, es una planta muy común de los jardines de los agricultores e incluso en las casas de del poblado de Biblián. Es una fruta originaria de los Andes de América del Sur, clasificada botánicamente por primera vez, con colecciones de Perú de donde proviene su nombre científico. Varios estudios han mostrado que la migración de esta planta hacia África, Asia y el Pacífico, fue cultivada por los primeros colonos en el Cabo de Buena Esperanza del extremo sur de África antes de 1807. Actualmente en Sudáfrica se cultiva comercialmente para consumo en fresco, mermelada y conservas e incluso exportados a menudo. También se ha observado cultivos en pequeña escala en Gabón y en otras partes de África central. Poco después de su adopción en el Cabo de Buena Esperanza se llevó a Australia, donde adquirió su nombre común en inglés como Golden Berry, convirtiéndose en una de las pocas frutas frescas de los primeros colonos en Nueva Gales del Sur, luego en Queensland, Victoria, Australia Meridional, Australia Occidental y Tasmania del Norte. Su expansión fue muy rápida hacia Nueva Zelandia y otras áreas de Asia (Morton, 2013).

En la zona de Biblián, esta fruta podría considerarse planta silvestre, no hay cultivos manejados por los agricultores. Se encuentra muy fácilmente en los jardines o huertos donde la planta es manejada para que produzca frutos, así como en cercas de matorrales o a lo largo de caminos vecinales de granjas pequeñas. Podría decirse que es una especie con alto grado de erosión genética, ya que se observan menos nichos de producción y propagación de esta fruta.

Crece en forma silvestre, y es muy común recolectar los frutos cuando maduros tanto por la acción de los humanos o de las aves. El arbusto de la uvilla se caracteriza por ser muy ramificado y normalmente crece hasta dos m de altura, aunque si se apoya en tutores, con podas, suelo orgánico y cuidados, esta planta puede llegar a los tres metros de altura. Posee flores amarillas y con forma de campana que son fácilmente polinizadas por insectos y el viento. Una descripción botánica más completa se resume como hierba perenne, 90-300 cm de alto, con un tallo erecto ramificado, cilíndrico y densamente pubescente. La raíz principal alcanza una profundidad de 50-80 cm. La mayoría de las raíces son fibrosas y se desarrollan a una profundidad de 10-15 cm. Tiene un pecíolo entre 1,5-6 cm de largo, la lámina foliar es anchamente aovada a aovada, 6-13,5 cm largo y 3,5-

10 cm ancho. Las hojas son alternas, densamente pubescentes, con base sub-cordadas, enteras o con pocos dientes inconspicuos, y cortamente apiculadas. El pedúnculo floral es de 10-13 mm de largo; el cáliz es anchamente campanulado, en plena floración 15-18 mm de largo y pubescente en la cara exterior, durante la fructificación es acrescente, de color verde a marrón, ovoide, con 5-10 nervios sobresalientes y algo rojizos, 8-10 mm de largo y 3 mm de ancho, laxamente pubescente en la cara exterior. Las flores se disponen verticalmente erectas o algo inclinadas. La corola es amarilla, con cinco máculas púrpuras en la garganta de tubo de la corola, 1-1,8 cm de largo y 1,2-2 cm de ancho, con un anillo denso de tricomas debajo de las máculas. Los filamentos y anteras son azul-púrpuras de 2,5-3 mm de largo. El ovario es verde con un anillo o disco en base, estilo púrpura con estigma claviforme. Las bayas maduras son amarillas a anaranjadas, 1-2 cm de longitud y 1-1,5 cm diámetro y pesan 4-10 g. Los frutos contienen 100-300 semillas amarillas, de 1,2-2,5 mm de diámetro. En Biblián, creciendo de manera espontánea se observaban por lo menos dos variedades, una de frutos pequeños contenidos dentro de la bolsa y otros libres, pero de frutos más pequeños.



Foto 49. Frutos de uvilla, mostrando la cubierta que debe desprenderse para el consumo. Biblián, (R. Castillo, 2017).

Pepino dulce, *Solanum muricatum* Aiton

El pepino dulce, es una especie originaria de la región andina, donde se cultiva hace varios miles de años. En los jardines de los pequeños agricultores de Biblián es muy fácil encontrarlo. Algunos horticultores cultivan en pequeñas parcelas para la venta en los mercados locales. A pesar de sus buenas cualidades productivas, ha sido un cultivo que no se ha extendido al resto del mundo. Desde hace pocos años se ha observado el interés por este cultivo y se han iniciado intentos para introducirlo en diversos países, como Nueva Zelanda, Australia, Estados Unidos o España (National Academy of Sciences, 1989).



Foto 50. Planta y frutos de pepino dulce, en su hábitat de crecimiento. Biblián, (R. Castillo, 2018).

El pepino dulce tiene un sistema radicular que consiste en una fuerte raíz principal que alcanza de 1,0-1,20 m de largo, ramificándose en todas las direcciones principalmente entre los primeros 25 a 30 cm del suelo. Los tallos son rastreros, postrados y con zarcillos, con un eje principal que da origen a varias ramas laterales principalmente en la base, entre los 20 y 30 primeros centímetros. Generalmente trepadores, llegando a alcanzar una longitud hasta 3.5 m en condiciones normales. Las hojas son simples, acorazonadas, alternas, pero opuestas a los zarcillos. Posee de 3 a 5 lóbulos angulados y triangulares, de epidermis con cutícula delgada, por lo que no resiste a una evaporación excesiva. La flor es monoica, dos sexos en la misma planta, pero puede tener polinización cruzada. Algunas variedades presentan flores hermafroditas. Las flores se sitúan en las axilas de las hojas en racimos y sus pétalos son de color amarillo. Estos tres tipos de flores ocurren en diferentes proporciones, dependiendo del cultivar. Al inicio de la floración, normalmente se presentan sólo flores masculinas; a continuación, en la parte media de la planta están en igual proporción, flores masculinas y femeninas y en la parte superior de la planta existen predominantemente flores femeninas. La polinización se efectúa principalmente a través de insectos (abejas). El fruto se considera como una baya falsa (pepónide), alargado, mide aproximadamente entre 15 y 35 cm de longitud. Es carnoso, más o menos cilíndrico, exteriormente de color verde, amarillo o blanco e interiormente de carne blanca. Contiene numerosas semillas ovaladas de color blanco amarillento. En estadíos jóvenes, los frutos presentan en su superficie espinas de color blanco o negro.

La forma más utilizada para la propagación del pepino dulce es la vegetativa, dada la gran facilidad que tiene esta especie para producir raíces adventicias. Se utilizan esquejes semileñosos de 10-20 cm de longitud, que conviene obtener de plantas vigorosas y productivas con un buen estado fitosanitario. Estos esquejes pueden plantarse directamente en terreno definitivo, o utilizar previamente un sustrato para enraizado. Este último sistema es conveniente cuando se va a plantar en suelos pesado o para acortar el ciclo de cultivo. La reproducción por semillas se utiliza poco debido a que en general las plantas de pepino dulce son muy heterocigotas y la descendencia que dan es muy variable, tanto en tipos de hojas, formas y colores de los frutos y en sus cualidades organolépticas. A este

problema hay que añadir las dificultades que tienen las semillas de algunos cultivares para germinar, necesitando condiciones especiales (algunas necesitan cultivo *in vitro*) y dando un crecimiento y desarrollo muy lento.

El pepino dulce es relativamente una planta “plástica”, pues se cultiva a altitudes que van desde cerca del nivel del mar hasta 3 000 m s.n.m. Sin embargo, funciona mejor en un clima cálido y relativamente libre de heladas. La planta puede sobrevivir a una temperatura baja de -2.5 °C, si la congelación no se prolonga, aunque puede caer muchas de sus hojas. Es una especie semi-perenne, pero su sensibilidad al enfriamiento, plagas y enfermedades obliga a los cultivadores a replantarla cada año. Se adapta bien al cultivo de invernadero, entrenando las plantas de hasta 2 m de altura, y obteniendo rendimientos que son 2-3 veces mayores que los obtenidos en exterior.

Otra especie de solanáceas cultivada en Biblián es el Tomate riñón, *Solanum lycopersicum*, planta herbácea, nativa de centro, norte y noroeste de Sudamérica y su uso como comida se habría originado en México. En este resumen de especies no se ampliará sus características, ya que su descripción, manejo y cultivo se puede encontrar en varias fuentes bibliográficas.

Shulalaje o Shulala, *Salpichroa tristis* Miers

Este fruto nativo de los Andes y ampliamente distribuido en la zona agrícola y ganadera de Biblián, se ha usado desde tiempos muy antiguos. Es un bejuco arbustivo no cultivado, crece en las cercas de caminos o chacras de los agricultores en forma silvestre. Sus frutos comestibles son aprovechados por las aves y humanos. Los frutos de sabor ácido cuando verdes, pero agri-dulces cuando maduros, de color negro.

La medicina tradicional menciona que estos frutos son muy usados para tratamientos desparasitarios, *Salpichroa tristis* es una especie más ampliamente distribuida con dos poblaciones disyuntas: una en Argentina y Bolivia y la otra desde Perú hasta Venezuela, ambas poblaciones separadas casi 500 km entre sí. En Perú, la mayoría de los registros corresponden a la zona norte (6-9° S) entre los 2 400-3 900 m s.n.m., a ambos lados de la cordillera de los Andes, en el matorral y en los bosques relictos de la vertiente occidental. Varios estudios indican que el Perú es el país con mayor riqueza y endemismo específico para el género *Salpichroa*. Esta situación podría atribuirse a la gran diversidad ecológica y climática que posee el territorio peruano, que está determinado principalmente por dos factores, la cordillera de los Andes y la corriente peruana, se ha observado que del 99 % de los registros Perú tiene la mayor cantidad de especies (19) seguido por Bolivia (8), Ecuador (5), Argentina (4), Chile (3), Colombia (2), Venezuela (2), Uruguay (1), Paraguay (1), Brasil (1), México (1) y Estados Unidos de América (1) (González *et al*, 2018).

En Biblián se ha observado poblaciones en la zona central-oriental, entre 2 800 - 3 900 m s.n.m., habitando en el matorral o formando cercas a lo largo de caminos vecinales, donde los frutos son consumidos por los humanos, pero mayormente constituyen alimentos

de las aves. Esta especie podría incluirse entre las plantas en peligro de extinción en este territorio, debido a los cambios de los sistemas agrícolas, destrucción de bosques nativos y migración humana del campo a la ciudad u otros países. Actualmente, hay muy pocos reductos con esta planta nativa (silvestre), donde se pueden recolectar los frutos.

Dentro de este grupo, existen variedades *Salpichroa tristis* con la var. *lehmannii* (Dammer) Keel, que está muy extendida a lo largo de los Andes, desde Venezuela hasta el noreste de Argentina, con una familia de D-anillos aromáticos se ha aislado tanto de *S. tristis* como de *S. organifolia* y muchos de estos compuestos exhiben interesantes actividades biológicas de compuestos llamados withanólidos que son compuestos esteroides que forman anillos ergostanos, que principalmente ocurren en metabolitos secundarios (Bosso *et al*, 2017).



Fotos 51. Planta y frutos de shulalaje. Los frutos se tornan negros o lilas a la completa madurez. El Salto, Biblián y Cojitambo (R. Castillo, 2017, G. Calle, 2019).

Composición química del tomate de árbol, uvilla y pepino

Alimento	Tomate de árbol	Uvilla	Pepino
Componente	%	%	%
Agua	87,16	81,26	92,0
Azúcares totales	8,58	12,26	6,3
Cenizas	0,81	1,0	0,4
pH	3,76	3,74	–

Fuente: Brito, B. *et al.*, 2008, INIAP. Hammerly, M. 1976.

Familia: Rosaceae

Capulí, *Prunus serotina* spp. *capuli* (Cav.) McVaugh

El capulí es un árbol frutal nativo de los subtrópicos americanos que crece óptimamente sobre los 1 200 hasta los 3 100 m s.n.m., crece hasta 10 m de altura, frutos en racimos de forma parecida a las uvas, de color negro brillante, marrón o púrpura. Hojas simples pinnatinervadas, es decir que a partir de una nervadura central se originan las nervaduras secundarias que generalmente son más delgadas; pecíolo presenta nectarios extra florales. Las flores típicas de las rosáceas presentan un carpelo único formando un ovario súpero, estilos generalmente libres, y óvulos pueden ser numerosos o solamente de 1 a 2 por carpelo. Fruto folicular con receptáculo drupáceo.

En Biblián, se encuentran plantas dispersas en todas las chacras de los agricultores, mayormente creciendo en forma espontánea y muy pocas sembradas como huertos frutales. Los árboles nativos como el capulí no sólo tienen importancia por su riqueza genética, sino también por sus propiedades nutricionales y la tolerancia a condiciones adversas de crecimiento. El fruto de capulí es muy apreciado por su agradable sabor, gastronómicamente se utiliza en varios platillos; por ejemplo, se puede consumir como fruta fresca (que es la forma más frecuente) o en conserva, mermelada y bebidas refrescantes al igual que bebidas embriagantes luego de un proceso de fermentación (Rúales, 2007) Cuando la producción es abundante las amas de casa preparan una colada llamada “pulchaperra” con capulí cocinado, en ocasiones mezclada con harina de maíz y bicarbonato. También, el “jucho” es un dulce tradicional preparado en los meses de febrero y marzo en el cual se incluyen las frutas como el capulí, durazno y manzana que se encuentran en temporada de cosecha. Esta especie destaca por ser una excelente fuente alimenticia por sus altos contenidos de hidratos de carbono, proteínas, vitamina A, C, E, B1, B2, B6 y minerales (Rúales, 2007). Esta planta forestal, que puede tener diferentes características de crecimiento: erguido, semi-erguido, extendido y colgante, es también usada en ocasiones especiales para madera, especialmente para elaboración de sillas, pilares de casas, yugos y como combustible para preparación de alimentos.

El botánico Acosta Solís (Acosta-Solís, 1973; 1976) afirma que la planta es de origen andino; se basa para ello en datos de la lingüística, la arqueología y la etnohistoria. Hay muestras arqueológicas preincaicas de “cuescos” o periespermos del fruto, así como de la madera en Chimborazo e Imbabura, y hay probables representaciones en cerámica prehispánica del árbol, hojas y racimos de frutos.

Varias fuentes señalan que el fruto andino es de mayor tamaño y mejor sabor que el mesoamericano. Los argumentos en favor del origen andino de capulí acompañan a la teoría de que podría haber dos centros de domesticación independientes, en Mesoamérica y en los Andes, dando como resultado frutas ligeramente distintas de la misma especie. La otra posibilidad es que, siendo su origen mesoamericano, llegó a los Andes en tiempos preincaicos por medio de los mercaderes de la costa ecuatoriana, con una posterior diversificación en el área andina que crearía el capulí local, de mayor tamaño y mejor sabor.



Fotos 52. Árbol de capulí con frutos maduros listos para consumo. San Luis, Biblián (R. Castillo, 2019, E. Peralta, 2020).

La otra alternativa es el origen andino de la semilla y la difusión temprana hacia Mesoamérica, mientras ésta continuaba su evolución en el área andina hasta producir las variedades locales; pues hay variedades distintas a los valles de Ambato, Tungurahua; Biblián Cañar, Cuenca Azuay, etc. Durante la colonia, las frutas de la región de Ambato adquirieron fama de ser las mejores del país, versión confirmada actualmente. La importancia del capulí data de tiempos prehispánicos y durante la colonia y república puede deberse a una característica inusual entre las frutas: tiene un alto contenido de carbohidratos, por lo que puede ser sustento básico en tiempos en que otras fuentes alimenticias escasean.

Mora, *Rubus glaucus* Benth

Dentro del extenso grupo de lo que conocemos como bayas y frecuentemente incluida en los llamados frutos del bosque, destaca la mora. También conocida como zarzamora, es la pequeña fruta de la planta del mismo nombre. Se trata de una de las bayas más comunes gracias a que la mora se encuentra con facilidad de forma silvestre y es una auténtica joya gastronómica para los afortunados que habitan en las regiones donde crece. Es una planta arbustiva, semileñosa que alcanza de 1,5 a 4 m. de altura, de sexualidad hermafrodita. La mora, taxonómicamente se encuentra formando parte del orden de los rosales dentro de la familia Rosaceae, cuyas características principales son: una raíz principal gruesa formada a partir de la radícula del embrión, la misma forma varias raíces laterales de menos calibre ramificándose cada vez más, cubriendo un área mayor o igual que la corona de la planta, inflorescencia en corimbo y un fruto compuesto formado por multirupas (Romolerux y Meneses, 2014). La mora es una baya de tamaño pequeño de entre uno y dos centímetros, aunque en ocasiones se consiguen ejemplares de hasta tres centímetros, dependiendo de la especie. Tiene aspecto globular, redonda

o alargada, y está formada por pequeñas drupas que conforman un racimo de diminutas esferas, cada una con una semilla en su interior. El color de esta fruta varía a medida que va madurando, indicando así el momento óptimo para su recolección. Las moras nacen con un blanco verdoso que pasa a un bonito rojo vivo, para finalmente convertirse en bayas de un tono púrpura oscuro, casi negro, brillante e intenso. Los jugos de las moras dejan un fuerte rastro de tonos magentas o violáceos, que tiñen todo lo que tocan, de manera similar al arándano.

Crecen en terrenos húmedos y se pueden encontrar desde los 1 500 hasta los 3 200 m.s.n.m. Es originaria de las zonas altas tropicales de América del Sur, en las zonas altas de las comunidades aledañas de Biblián es común encontrarla creciendo en forma silvestre, formando parte de cercas de pastizales o sementeras agrícolas. Es fácil encontrar un gran número de estas plantas en llanuras, claros bosques y márgenes de caminos de parajes con abundante precipitación. Los frutos maduran principalmente durante la época seca y su recolección se produce entre los meses de agosto y septiembre, aunque se puede recolectar todo el año, y actualmente también se cultivan algunas variedades mejoradas. La mora sin embargo es un fruto delicado de profundo sabor y aroma, que no sólo ofrece grandes posibilidades en la cocina, sino que también resulta muy saludable.

Como casi todas las bayas y frutos del bosque, las moras son muy beneficiosas para la salud. Tienen pocas calorías debido a su pobre aporte de hidratos de carbono, pero están cargadas de vitaminas y algunos minerales. Poseen buenas cantidades de vitamina C, vitamina E y fibra, soluble e insoluble. Además, contienen buenas dosis de potasio, hierro y calcio, aunque son menos aprovechables que los procedentes de origen animal. Pero si algo distingue a los frutos rojos de otro tipo de frutas, es la fuerte acción antioxidante. Su color intenso nos indica la alta cantidad de pigmentos naturales, antocianos y carotenoides, que combaten la acción de los radicales libres que son negativos para la salud. Así, las moras poseen acciones antiinflamatorias, antibacterianas y contribuyen al buen funcionamiento del sistema inmunológico (Cámara de Comercio de Bogotá, 2015). Esta pequeña fruta resulta deliciosa si se consume al natural, mejor recién recolectada, ya que en casa aguantará en perfectas condiciones apenas unos días si se conserva en el refrigerador. Una buena idea para aprovechar la época de moras es congelarlas y así poder emplearlas en múltiples recetas el resto del año. Los usos más comunes son en la elaboración de mermeladas y jaleas, sola o con otras bayas, así como en postres, pasteles y bizcochos. También se puede emplear para fabricar licores, jugos, siropes y salsas, ya que combinan muy bien en recetas saladas. Su sabor dulce crea sugerentes contrastes en platos con quesos y recetas de carnes, sobre todo de caza.

Composición química del capulí y la mora

Alimento	Capulí	Mora
Componente	%	%
Agua	77,2	84,4
Azúcares totales	20,7	13,2
Fibra	0,6	3,9
Proteína	1,3	1,2

Fuente: Hammerly, M. 1976.



Foto 53. Frutos de mora silvestre, listos para consumo. El Salto, Biblián (R. Castillo, 2018, E. Peralta, 2005).

Familia: Passifloraceae

Gullán, Guyán, Taxo, *Passiflora tripartita* var. *mollissima*
Holm-Nielsen & Jørgensen

Es muy común encontrar en varias casas campesinas de todas las zonas aledañas a Biblián una planta como enredadera cerca a sus casas. Florece abundantemente y luego sus frutos verdes cuando tiernos y amarillos al madurar provocan su recolección y consumo directo. Son enredaderas de tallo cilíndrico pubescente, de hojas obovadas, trilobuladas y aserradas en las márgenes y generalmente pubescentes en ambas caras; la flor es péndula y presenta una bráctea cilíndrica, de color verde, pubescente por fuera y con tres lóbulos; son de color rojo o violeta. El fruto es una baya oblonga u ovoide con pericarpio coriáceo o blando, verde claro, que se vuelve amarillo al madurar. Contiene múltiples semillas obovadas, con pulpa anaranjada, succulenta y comestible.

Se cultiva entre los 1 800 y 3 500 m s.n.m. por el fruto, que es muy apreciado en la alimentación, por su sabor y aroma y por el contenido de vitaminas A, B y C, calcio, fósforo y hierro. Tiene un amplio mercado, especialmente en Colombia. En los cultivos se utiliza un soporte o cerca para la planta, dado que la misma es un arbusto trepador. La curuba o taxo produce frutos durante 8 a 10 años, por lo que es necesario mantenerla mediante podas adecuadas que favorecen la producción. La recolección del fruto debe hacerse cuando esté pintón pues la curuba es una fruta climatérica. Debe cortarse por el pedúnculo con tijeras de podar y no se debe torcer, ni golpear ya que se estropea y disminuye su valor comercial.

Desde el punto de vista medicinal se destaca al taxo como un fruto rico en vitaminas A, C y minerales como calcio, fósforo y hierro, la curuba o taxo, se usa para curar problemas de estrés, angustia o nervios ya que la piel contiene ciertas sustancias con propiedades sedantes como la passiflorine, motivo por el cual se come entera. La piel de la curuba también es rica en pectina, sustancia que ayuda a aliviar ciertos trastornos del intestino.

Es muy buena contra las úlceras de boca, úlceras estomacales y problemas de estómago en general. También se utiliza como antiespasmódico, diaforético, hipotensor, diurético y febrífugo.



Fotos 54. Lianas de gullán, *Passiflora* sp. y frutos maduros listos para consumo. Biblián (R. Castillo, 2018).

Familia: **Caricaseae**

Chamburos, cigralones, *Vasconsella* sp.

El chamburo (*V. cundinamarcensis*) y toronche (*V. stipulata*) son frutas nativas de los Andes que en nuestro país están en vías de extinción, sin ser aún aprovechadas todas las cualidades fitoquímicas y agroindustriales que este frutal no tradicional ofrece. Al ser el Ecuador un país extraordinariamente rico en biodiversidad nos encamina a hallar una nueva alternativa de producción frente al gran reto de competir en un mercado globalizado (Proaño, 2007). El chamburo crece en los valles de Biblián, áreas que van desde mesetas abiertas, secas, expuestas a los vientos, hasta bosques húmedos, sombreados. Se ha encontrado desde los 2 500 m hasta altitudes superiores a los 3 000 m s.n.m. y resiste a heladas sin sufrir daños serios. Es un arbusto o árbol pequeño perenne, puede alcanzar los 10 m de altura, con hojas estrelladas, de tallo grueso y rugoso; flores generalmente unisexuales, de cáliz muy pequeño y corola gamopétala y pentámera, fruto en baya carnoso o pulposa en lo interior, con semillas redondeadas de 0.5 a 0.8 cm de diámetro. Su fruto puede oscilar en su tamaño de 6 a 15 cm de largo y 3 a 8 cm de diámetro, con cinco señales longitudinales desde la base al ápice, tiene apariencia de una planta de papaya.

Generalmente el agricultor tradicional siembra o mantiene pocas plantas junto a los jardines cercanos a sus casas. Sin embargo, puede ser un fruto muy apetecido para la industrialización. Los chamburos nativos no han recibido mayor atención para su explotación como cultivo comercial y día a día van desapareciendo, produciéndose erosión genética en toda la región interandina de los países andinos. Tanto frutos como

el chamburo y el toronche, que hasta hace pocas décadas se podían encontrar en los mercados, y en casi todos los jardines de agricultores en las áreas rurales, hoy casi han dejado de existir.



Foto 55. Frutos maduros de chamburo, San Luis, Biblián ((R. Castillo, 2019).

El chamburo, también conocido como “la papaya de los Andes”, forma parte de un grupo de especies llamadas también papayuelas de aroma, son árboles frutales cultivados aisladamente en pequeños huertos de agricultores andinos, donde la producción se destina especialmente al consumo doméstico o local; a pesar de la multiplicidad de posibilidades de aprovechamiento tanto de la fruta como de sus metabolitos secundarios, que al ser industrializados generan un valor agregado con gran aceptación en el mercado local con miras a llegar al mercado internacional. Sin embargo, en los alrededores de Biblián, el chamburo, se consume ya sea como fruta fresca, en jugos o mermelada. Su sabor tan especial convierte al chamburo en deliciosos helados, yogurt, mermeladas y jaleas; además de ser un excelente complemento en platos de carnes con sabores combinados. Entre las principales cualidades nutricionales de la fruta se resaltan el alto contenido de vitamina C y papaína, una enzima digestiva por excelencia, que facilita el desdoblamiento de la proteína animal. El chamburo protege el sistema digestivo por ser rico en fibras y carbohidratos. Además, contiene niveles mínimos de azúcar y sodio y cero colesterol. Puede procesarse para obtener concentrados, pulpa y conservas. Debido al alto contenido en carbohidratos de la fruta, la misma se recomienda para obtener energía. La fibra, que en alta dosis posee, asegura que el sistema digestivo funcione de manera adecuada.

En cosmética, la papayuela es apreciada por sus propiedades suavizantes, hidratantes, regenerativas y exfoliantes y por su importante contenido de carotenos, precursores de vitamina A y por su actividad como anti radical. Se usa además en la elaboración de shampoos y acondicionadores para cabello maltratado y reseco. Es utilizado también en tratamientos dermatológicos para piel con afecciones de eczema, psoriasis y ulceración. (Bioextracto S.A, 2018).

Composición química del gullán y chamburo

Alimento	Gullán, taxo	Chamburo/ chigualcán
Componente	%	%
Agua	92,6	93
Azúcares totales	6,2	5,4
Fibra	0,6	1,2
Proteína	0,5	0,8

Fuente: Hammerly, M. 1976.

Familia: Juglandáceae

Nogal, tocte, *Juglans neotropica* Diels

El nogal es un árbol caducifolio, es decir que pierde gran parte de su follaje en determinadas épocas del año. Posee una envergadura que puede alcanzar los 30 metros de altura y su voluminoso tronco alcanza los 2 metros de diámetro. Este tronco es corto, con una tonalidad blanquecina, a veces grisácea. De él nacen poderosas ramas que forman una copa grande, voluminosa y redondeada. Las hojas del nogal son grandes, miden unos 25 cm y están sostenidas por un pecíolo que llega a medir unos 5 a 8 cm; estas hojas presentan un color verde intenso, se presentan en abundancia y en forma alterna en las ramas. Las flores también son de un leve color verde. Las masculinas aparecen en forma de amentos colgantes y las femeninas, son solitarias y en espigas. De las flores femeninas van a nacer los frutos a los que vulgarmente llamamos nueces, aunque botánicamente no son tales, sino drupas que contienen un endocarpio de composición pétrea y corrugado, dentro del cual se encuentra una semilla comestible y tan apreciada. La nuez, es el fruto del nogal, el que una vez que el fruto del nogal madura, deja ver debajo de su cáscara verde un endocarpio de una gran dureza, color marrón claro y de una textura profundamente rugosa. Dentro de este endocarpio se encuentra una semilla, comestible a la que se le adjudican numerosas propiedades.



Foto 56. Frutos de nogal, listos para cosecha. San Luis, Biblián (R. Castillo, 2019).

Las semillas o nueces son apreciadas por su agradable sabor y aroma, utilizadas en numerosas comidas y postres. También es habitual que se las consuma solas, al igual que las almendras, avellanas y otros frutos secos. La nuez que extraemos del nogal es rica en Omega 3 y contribuye a reducir los niveles de colesterol en el organismo. De la misma manera que la aceituna – el fruto del olivo – la nuez contiene Omega 9. El consumo de nueces en la dieta cotidiana contribuye a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Sin embargo, las nueces deben ser consumidas con moderación debido a que contienen una importante cantidad de calorías, por lo que, en dietas hipocalóricas, deben ser dejadas de lado. Un dato a tener en cuenta es que las nueces deben ser consumidas cuando el fruto ha logrado su total madurez, de lo contrario, estos frutos contienen cianuro. Otra recomendación es abrir el endocarpio de la nuez justo antes de consumirla.

La madera de nogal está considerada como una de las más resistentes al paso del tiempo. Su duramen (madera que encuentra ocupando la porción central del tronco) puede aguantar largo tiempo incluso en condiciones desfavorables para su conservación. El nogal permite ser tratado con mucha facilidad tanto con herramientas de mano como con máquina. Pulida es como mejores acabados muestra, y es muy propicia para ello. También absorbe muy bien la pintura, aunque tiene un secado algo lento. En cuanto a la resistencia se considera una madera de densidad media, construcción fuerte y robusta. Es poco rígida, dúctil, resistente a la pudrición y tiene una resistencia al impacto y a la flexión en la media del resto de las maderas. Sus propiedades hacen que el tratamiento y el acabado de la madera sean casi perfectos, además de ser muy fácil de trabajar y tener un hermoso veteado. El nogal es considerado uno de los tipos de madera más valiosos que existen en la actualidad. Su madera es utilizada en la fabricación de tableros contrachapados, chapas decorativas, ebanistería de alta calidad, artesanías, armas de fuego, instrumentos musicales (particularmente guitarras), marquetería, revestimiento ornamental de interiores y elaboración de pisos. También es usada para vigas, viguetas, alfardas y traviesas férreas. En algunas zonas es muy utilizada como leña y para la fabricación de carbón, debido a su lenta combustión y alto valor calórico. Del extracto de la corteza, hojas, frutos y raíces se elaboran tinturas utilizadas para teñir algodón, lana y cabello. En la cultura medicinal indígena las hojas son usadas como antidiarreico, astringente, cicatrizante y para tratar la tos o afecciones ginecológicas. En Biblián la nuez es usada en la elaboración de melcochas o para consumirla con mote y panela, como una golosina.

Familia: Amarantáceae

Ataco o sangorache, *Amarathus quitensis* Kunth / *A. hybridus* L.

Para hablar del ataco o sangorache, se debe mencionar la palabra amaranto, como el nombre que engloba una serie de especies de la familia de las amarantáceas. Entre años de 1982 y 1985, desde el INIAP se realizó una colección de amaranto en Ecuador, a nivel de la sierra; todo el material colectado fue de grano de color negro y sus características agronómicas y morfológicas llevaron a la conclusión que se trataba de *A. quitensis* Kunth. o *A. hybridus* L., y se encontró cultivado en localidades entre los 2 000 y 3 000 m s.n.m. (Peralta, 1985).

Bayón (2015), en la descripción original de *Amaranthus quitensis* Kunth (1817:194) menciona al río Guayllabamba en las cercanías de Quito, que según Coons (1978) debe ser considerada como el holotipo de Humboldt y Bonpland 3082 (P). Es decir, constituye el ejemplar tipo, a partir del que se determinó la descripción de esta nueva especie y en homenaje a Quito, se le dio el nombre de *quitensis* a la especie.

Según Sauer (citado por Mujica, 1997), el amaranto fue domesticado, cultivado y utilizado desde hace 4 000 años en América. Este cultivo tuvo mucha importancia en la época prehispánica, con la llegada de los españoles a América, se prohibió su uso por considerarlo parte de las ceremonias paganas. Desde la década de 1980, el amaranto de grano blanco cobra mucha importancia, debido a su alto valor nutritivo (calidad de la proteína) y su adaptabilidad a diferentes ambientes.

Mujica, *et al*, 1997 y Peralta, *et al*, 2008, señalan que el amaranto, donde se puede incluir el ataco, es muy importante en la agricultura y la alimentación, pues se trata de una planta C4, es decir resistente o tolerante a la sequía; de alto contenido de proteína y balance de aminoácidos esenciales; de usos múltiples en la alimentación humana, tanto del grano como las hojas y en el caso del ataco su colorante (amarantina); la producción de forraje, ornamental; de usos medicinales, etc.

En Biblián, en 1982, se colectó el ataco o sangorache en El Paraíso (2 500 m), San Luis (2 700 y 2 550 m), Cochahuayco (2 550 m), Zhalao (2 635 m), La Vaquería (2 750 m) y Turupamba (2 850 m), demostrando así, que estaba en las chacras o huertos de todo el valle (INIAP, 2003. Catálogo del Banco de Germoplasma de Amaranto).



Fotos 57. Plantas en panojamiento de ataco o sangorache, en estado ideal para extraer el colorante “amarantina” y semillas de grano negro, óptimas para el consumo humano, Tumbaco (E. Peralta, 2013).

Tradicionalmente, el ataco fue cultivado de manera aislada, en las huertas, jardines o dentro del cultivo de maíz, su uso se volvió limitado y en algunas localidades desapareció. Esta panorámica se observa en Biblián y el austro en general, sin embargo, de que no se consume el grano ni las hojas como se hacía en el pasado, se usa su panoja para dar coloración vino a los sabrosos draques o tragos para el frío y en celebraciones especiales.

Composición química de grano de ataco o sangorache (base seca)

Alimento	Ataco
Componente	%
Agua	13,7
Carbohidratos	61,9
Fibra	13,9
Proteína	14,3
Grasa	6,18
Cenizas	3,58

Fuente: Peralta, E. et al. 2008

Familia: Quenopodiáceae

Quinua, *Chenopodium quinua* Willd.

Este cultivo de origen andino, sufrió gran pérdida de su diversidad, desde el colonialismo hasta la década de los años ochenta en el caso ecuatoriano, ya que a partir de esta década se condujeron desde el INIAP acciones para rescatar, conservar y promover su uso, considerando su alto valor nutricional. Ahora es de cultivo y uso globalizado, por su adaptabilidad y calidad nutricional.

Cuando se realizó la recolección del germoplasma a partir de 1982, ya no se encontró cultivos de quinua en Biblián y según algunas personas conocedoras de la historia de las actividades en este pueblo entre 1930 y 1960, mencionan que fue parte del sistema de cultivos y era sembrada en “cashiles”, es decir en hileras entre el maíz y el fréjol o por los costados de la chacra.

Recuerdan también que en Biblián se producía jabón negro en este periodo. Al respecto, Peralta, H. (2016), describe los aspectos relacionados con la elaboración de este producto: provisión de materia prima, elaboración y comercialización. Respecto a la materia prima dice “los artesanos compraban el cebo de res en las carnicerías de Azogues, Paute y Gualaceo; la ceniza, para la filtración de la lejía, recolectaban en las casas del vecindario (Zhalao), la higuera y la quinua, para la extracción de la saponina (sustancia espumosa), la adquirían en mercados de la zona; y la leña, que se usaba como combustible, provenía de los cerros aledaños al cantón”.

Eduardo Peralta, coautor de este capítulo, recuerda que sus padres sembraban la quinua entre el cultivo de maíz en la pequeña propiedad agrícola ubicada en Zhalao, hasta 1964, aproximadamente. Las plantas eran de hasta 2 m de alto, de panojas de color amarillo, con rojo y rosado. Se cosechaba el grano que era muy amargo y para consumir en la alimentación debía ser lavado en abundante agua para eliminar la saponina (espuma) y se preparaba una sopa con papas y carne de cerdo.

La hipótesis del por qué salió la quinua del sistema de cultivo y alimento, en Biblián

pueden girar en torno a la desaparición de la fabricación artesanal del jabón, donde se usaba como un ingrediente para conferir espuma y sin saberlo, proteínas y vitaminas; y, por ser de grano amargo (rico en saponinas), que para consumir requería tiempo y abundante agua para lavar, la misma que era muy escasa en esa época y localidad; además de que había el criterio generalizado de que era “alimento de indios o de pobres”.



Fotos 58. Fenotipo de quinua, en estado de cosecha y grano lavado listo para el consumo humano. Cañar. (E. Peralta, 2014).

Los lectores de las generaciones más jóvenes deben saber que a los biblianejos, en décadas del siglo pasado, se les trataba también con el sobrenombre de “jaboneros”, por ser fabricantes y proveedores del jabón negro para buena parte del austro y oriente del país.

El trabajo de investigación y desarrollo de la quinua en el Ecuador, dio un giro importante a partir de la década de los años 80, cuando tres biblianenses (Carlos Nieto, Raúl Castillo y Eduardo Peralta), desde el INIAP, en la Estación Experimental Santa Catalina, contribuyeron a la formación del Banco de Germoplasma de los Cultivos Andinos olvidados y a la generación de conocimiento y tecnologías para su cultivo, agroindustria y consumo de las raíces, tubérculos, frutales y granos andinos, donde se incluye a la quinua.

Se contribuyó a cambiar esta realidad desfavorable para el cultivo y alimento y hoy en día es un rubro importante de producción, agroindustria, consumo nacional y de exportación. Su alto valor nutritivo (proteína de buena calidad) es uno de los atributos que contribuyó a este cambio, y de nivel local y regional, se globalizó.

Actualmente en Biblián, sin lugar a dudas, nadie cultiva quinua (se extinguió) y no estaría mal que, en el sistema de rotación de cultivos, entrara esta especie, cuyas cosechas muy bien podrían servir para nuevos emprendimientos de agroindustria, cocina y gastronomía, con algún valor agregado propio de Biblián.

Composición química de grano de quinua (base seca)

Alimento	Quinua
Componente	%
Agua	13,4
Carbohidratos	65,6
Fibra	5,6
Proteína	16,2
Grasa	9,4
Cenizas	3,3

Fuente: Peralta, E. *et al*, 2009

A manera de conclusiones

- Biblián es un cantón, cuyo territorio es eminentemente agrícola y ganadero, con un fuerte componente forestal.
- En la agricultura, el sistema de producción en las UPAs, está integrado por el sistema de cultivos y el sistema de crianza o ganadería menor.
- De los tres sistemas mencionados, la ganadería bovina, ocupa el primer lugar, por la superficie dedicada y la dinámica económica.
- En algunas comunidades se abandonó el sistema de cultivos y fue remplazado con ganadería, debido entre otras causas a la migración; la falta de mano de obra; la falta de productividad y la baja rentabilidad; entre otras causas.
- Es muy probable que, la mayoría de las fincas o chacras, se enmarcan en la denominada agricultura familiar campesina, con producción agro ecológica.
- El sistema de cultivos es predominantemente liderado por la asociación de cultivos maíz-fréjol voluble, habas, arvejas, zambos y nabos.
- La agro diversidad es muy amplia, por lo menos 60 especies en uso por finca de tipo integral, de agricultura familiar campesina.
- La alimentación es diversa, pues proviene de los cereales, leguminosas, tubérculos, raíces, hortalizas, condimentos, frutales y animales; cultivados y criados en la finca o adquiridos en el territorio.

A manera de recomendaciones

- ✓ Apoyar a los agricultores, a través de la asociatividad, la capacitación frecuente, interdisciplinaria, con especialistas, mediante procesos participativos como Escuelas de Campo de Agricultores (ECA), Comités de Investigación Agrícola Local (CIAL), aprender haciendo, de agricultor a agricultor, etc., para mejorar el sistema de producción y procurar una mayor y mejor seguridad alimentaria. *La pandemia del año 2020, deja lecciones sobre el rol que juegan los agricultores y la agricultura en la producción sostenida y diversa de alimentos.*
- ✓ Impulsar proyectos que contribuyan a revalorizar la cultura y cosmovisión andina, el fortalecimiento de los sistemas agro ganaderos, el manejo de semillas nativas, de alto valor biológico y la integración de prácticas tradicionales con tecnologías convencionales adaptadas al contexto.
- ✓ Dinamizar la producción de cultivos con el enfoque orgánico, agroecológico y de buenas prácticas agrícolas.
- ✓ Coadyuvar acciones para identificar una visión de cómo les gustaría ver este territorio agroecológico: agro ecosistemas más resilientes, agricultores manejando un abanico de opciones y conocimientos; ajustados a las condiciones de un contexto que es *climáticamente variable* (agro biodiversidad, suelos sanos, saludables y agua disponible); *socio económicamente inestable* (soberanía de recursos, de cultivos, animales, bosques; alimentaria, individual, familiar y con cadenas cortas de comercialización, que visibilicen el rol de la mujer); y, *políticamente inseguro* (territorio con organizaciones locales fuertes y consolidadas).
- ✓ Proponer la realización de estudios o investigaciones académicas, para contar con la caracterización detallada de la agricultura en Biblián.
- ✓ Fortalecer la fruticultura e implementar buenas prácticas de manejo para producir frutas de buena calidad.
- ✓ Mantener la capacitación continua a los estudiantes de colegios y escuelas, así como a agricultores para mejorar las prácticas de manejo de las fincas o chacras y la conservación de la agro biodiversidad del sector. Se ha observado una alta erosión genética que está provocando la desaparición de variedades nativas de los distintos cultivos.
- ✓ Establecer un protocolo para evaluar e instituir un **“premio anual”** en especie, para el agricultor o familia campesina que conserve y use la **“mayor agro biodiversidad”** en el territorio.
- ✓ Capacitar a los agricultores en la **“producción de semilla de maíz y fréjol de buena calidad”**; por sistemas no convencionales; **“por selección positiva”** de sus variedades.

- ✓ Proponer e institucionalizar una fecha en el calendario (mayo a julio) para celebrar el **“Festival del maíz y el fréjol”**, y resaltar su importancia en la agricultura y la alimentación biblianense y hacer parte de la ruta turística del cantón.
- ✓ Que los GADs cantonal y parroquiales e instituciones relacionadas, consideren la pertinencia de declarar a la **flor de Galuay (*Oreocallis grandiflora*)**, como la **“Flor emblemática de Biblián”**, por los hechos históricos descritos, la importancia ambiental, uso medicinal costumbrista y de esta manera enriquecer el acervo cultural.
- ✓ Incrementar la población de plantas de la **flor de Galuay**, dentro del predio municipal de reserva ecológica y fuente hídrica **Queseras-Bolaurco**, a través de un **bosque** proyectado; como un futuro lugar turístico.
- ✓ Proponer, discutir y ejecutar proyectos que permitan retomar el sistema de cultivos -en algún porcentaje- que compartan con el sistema de producción pecuario predominante; desarrollando nuevas estrategias y acciones que permitan superar las dificultades para manejarlos y procurar más alimentos de origen vegetal.
- ✓ Implementar un proyecto para viveros, huertos y barreras rompe vientos con especies andinas como el **nogal o tocte** -como madera fina- tanto para el área urbana como rural.
- ✓ Promover la plantación de árboles de origen nativo como el arupo, cholán, jacarandá, nogal, puma maqui, cucharilla, etc., en las áreas verdes de la ciudad y las parroquias rurales; como sumideros de carbono; sin forzar su hábitat.
- ✓ Apoyar emprendimientos para la producción agroecológica y orgánica, ligando directamente al mercado y los consumidores.
- ✓ Propiciar la conservación y de las áreas agrícolas y las áreas naturales vulnerables a fragmentación en los páramos; apoyando la conservación del suelo y las fuentes de agua existentes.

Bibliografía revisada y consultada:

- Acosta-Solís, M. 1977. Ecología y Fitoecología. Edit. Casa de la Cultura Ecuatoriana. Quito, Ecuador. Pp. 353.
- Acosta-Solís, M. 1976. Investigadores de la geografía y la naturaleza de América tropical. Viajeros, cronistas e investigadores, con especial referencia al Ecuador. Parte I. I.P.G.H. Sección Nacional del Ecuador, Quito. 201 p.
- Acosta-Solís, M. 1973. Origen y geografía del “capulí”. 1973. Boletín de informaciones científicas nacionales 14(105-106): 28-32.
- Arbizu, C., Tapia, M. 1992. Tubérculos andinos. En: Cultivos marginados, otra perspectiva de 1492. Ed. J.E. Bermejo y J. León. FAO-Jardín Botánico de Córdoba, España.
- Basantes, E. 2015. Manejo de cultivos andinos del Ecuador. Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE. Sangolquí, Ecuador. 143 p.

- Basso, A., González, S., Barboza, G.E, Careaga V., Calvo J., Sacca, P., Nicotra, V. 2017. Phytochemical Study of the Genus *Salpichroa* (Solanaceae), Chemotaxonomic Considerations, and Biological Evaluation in Prostate and Breast Cancer Cells. *Chem. Biodiversity* 14: 1-10.
- Bayón, N. 2015. Revisión taxonómica de las especies monoicas de *Amaranthus* (Amaranthaceae): *Amaranthus* Subg. *Amaranthus* y *Amaranthus* Subg. *Albersia*. *Annals of the Missouri Botanical garden*. Vol. 101. No. 2 Pp. 261-283.
- Bio extracto S.A. 2018. <http://www.bioextracto.com.mx/index.php>.
- Cámara de Comercio de Bogotá, 2015. Manual de Mora. Programa de apoyo agrícola y agroindustrial. Vicepresidencia de fortalecimiento empresarial. Tipografía: Gill Sans. Bogotá, Colombia. 53 p.
- Cabrera, E. 1992. Apuntes para la historia del Cañar. Instituto Andino de Artes Populares del Convenio Andrés Bello. Quito, Ecuador. 143 p.
- Carpio, L.M. 2013. Antecedentes y Fundación de la Liga Deportiva Cantonal de Biblián. En: Informe de Gestión LDCB, 2012-2013. Biblián, Ecuador. PP. 1 ,2.
- Carrera, J. García, C. y Unigarro, C. 2014. Atlas del Patrimonio Alimentario de la Provincia de Pichincha, Ministerio de Cultura y Patrimonio, Quito, Inédito
- Castillo, R., Spooner. D. 1997. Phylogenetic relationships of wild potatoes, *Solanum* series *Conicibaccata* (sect. *Petota*). *Systematic Botany* 22: 45–83.
- Castillo, R. 1995. Plant Genetic Resources in the Andes: Impact, Conservation, and Management. *Crop Sci.* 35:355-360.
- Castillo, R., Tapia., C. 2005. Ulluco/Melloco (*Ullucis tuberosus* Caldas). INIAP/DENAREF. Quito, Ecuador. 76 p.
- Chacón, J., Soto, P., Mora, D. 1994. Historia de la Gobernación de Cuenca, 1777-1820: Estudio económico social. Universidad de Cuenca. Instituto de Estudios Sociales. Cuenca, Ecuador. Pp. 28, 29.
- Chapan, J. 1990. Historia del corregimiento de Cuenca, 1557-1777. Banco Central del Ecuador. Cuenca, Ecuador. Pp. 117, 123.
- Centro Internacional de Agricultura Tropical, CIAT. 1984. Morfología de la planta de frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.). Segunda edición. Cali, Colombia. Pp. 45.
- Comunidad Andina-Secretaría General. 2011. Agricultura Familiar Agroecológica Campesina en la Comunidad Andina. Una opción para mejorar la seguridad alimentaria y conservar la biodiversidad. Lima, Perú. Pp. 5, 7.
- Cordero, C., Hachig, L., Carrasco, A. 1989. La región centro sur. La sociedad azuayo-cañari: pasado y presente. Quito, Ecuador. 15, 25 p.
- Cordero, L. 1950. Enumeración Botánica. Provincias del Azuay y Cañar. 2da. edición. Madrid, España. 251 p.
- De Balboa, J. 1577. Juicio de tierras: Francisco Tenemaza vs Beatriz Durán, Bibllan vs Sigsipamba. San Francisco de Quito. Fol. 1, 12.
- Debouck, D., Toro, O., Paredes, O, Johnson, W, Gepts, P. 1993. Genetic diversity and ecological distribution of *Phaseolus vulgaris* (Fabaceae) in northwestern South America. *Economic Botany* 47 (4):408–423.
- Domínguez, M. 1991. El sombrero de paja toquilla. Historia y economía. Banco Central del Ecuador. Cuenca, Ecuador. Pp. 30, 35, 36, 37, 39, 121, 127, 128, 129, 143, 144, 147, 149, 150.
- Egüez, J. y Pintado, P. 2011. Guía para la producción de maíz en la sierra sur del Ecuador. INIAP. Boletín No. 406. Estación Experimental del Austro. Programa de Maíz. Cuenca, Ecuador. 23 p.

- Egüez, J., Pintado, P., Caviades, M. 1992. INIAP 153 Zhima mejorado. Nueva variedad de maíz blanco semiharinoso para consumo humano. INIAP. E. E. Santa Catalina. Quito, Ecuador.
- El Tiempo (2009). Granjas del CREA en Biblián y Cañar.
<https://www.eltiempo.com.ec/noticias/region/12/el-crea-inauguro-local-propio-en-azogues?> Recuperado: 2020-06-09
- Emshwiller, E. 2002 a. Ploidy levels among species of the *Oxalis tuberosa* alliance as inferred by flow cytometry. *Annals of Botany*. 89(6): 741-753.
- Emshwiller, E. 2002 b. Biogeography of the *Oxalis tuberosa* alliance. *Botanical Review*. 68(1): 128-152.
- Erazo, R. 2013. Fechas calibradas de maíz y fréjol, periodo de integración, yacimiento arqueológico Rumipamba, Quito. *Revista No 5. Evidencia ancestral, la otra historia*. Quito, Ecuador. Pp. 33-42.
<https://issuu.com/grupoevidenciaancestral/docs/revista5-evidenciaancestral>
 Recuperado: 18-09-2018.
- Espinoza, L., Hachig, L. 1989. De la sociedad comunitaria a la sociedad de clases. La sociedad azuayo-cañari: pasado y presente. Quito, Ecuador. 37, 44 p.
- Estrella, E. 1998. El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador. Tercera edición. FUNDACYT. Quito, Ecuador. 257 p.
- Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO) S/F. El contexto en que operó Misión Andina: el 'desarrollo de la comunidad' como paradigma de las políticas Indigenistas.
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=15715>
 Recuperado: 23-06-2019
- Fresco, A. 2004. Ingañán. La red vial del imperio inca en los Andes ecuatoriales. Ediciones del Banco Central del Ecuador. Quito, Ecuador. Pp.88, 89.
- García, R. 1992. Burgueses y profesionales en Azogues y principios de Siglo. Apuntes para la historia de Cañar. Instituto Andino de Artes Populares del Convenio Andrés Bello. Quito, Ecuador. Pp. 73.
- Garcilaso de la Vega. 1985. Comentarios Reales. Tomo III. Lima, Perú. 194 p.
- Gepts, P. y Debouck, D. 1991. Origin, domestication and evolution of the common bean (*Phaseolus vulgaris* L.). En: *Common beans: Research for crop improvement*. Van Shoonhoven, A. and Voysest, O. Wallingford, Commonwealth Agricultural Bureau. 7-53.
- Gonzáles, P., Basso A., Särkinen T, Leiva S., Cano, A., Barboza, G. 2018. Diversidad y distribución del género *Salpichroa* (Solanaceae), con énfasis en los andes peruanos. *DARWINIANA* 6(1): 24-34.
- Hammerly, M. 1976. Viva más y mejor alimentándose correctamente. Segundo tomo. Offset Argentina. Buenos Aires. Argentina. Pp. 434-451.
- Hart, R. 1985. Conceptos básicos sobre Agroecosistemas. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, CATIE. Turrialba, Costa Rica. Pp. 67, 131.
- Hermann, M. and Heller, J., editors. 1997. Andean roots and tubers: Ahipa, arracacha, maca and yacon. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 21. Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy.
- Idrovo, F. 2013. Informe de Gestión de la Liga Deportiva Cantonal de Biblián. Biblián, Ecuador. 40 p.
- INEC. 2010. Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua-ESPAC. Ecuador.
<http://anda.inec.gob.ec/anda/index.php/catalog/266>

Recuperado: 2019-06-19

- Izquierdo, E. 1965. Índice monográfico de Azogues la provincia del Cañar. Azogues, Ecuador.
- León, J., Viteri, P., Cevallos, G. 2004. Manual del cultivo de tomate de árbol. INIAP. Manual No. 61. Quito, Ecuador. 51 p.
- León, J. 1987. Botánica de los cultivos tropicales. Segunda edición. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. San José-Costa Rica. 445 p.
- León, G. 1980. Tierra y alma del Cañar. Primer centenario de la provincia: 1880-1980. Azogues, Ecuador. 171 p.
- Lloret, A. 2015. Biografía de Cuenca. Calendario cívico, histórico, cultural de la Ciudad. Año del IV Centenario de la Fundación Española de Cuenca en América 1557-1957. Tomo 1. Cuenca, Ecuador. Pp. 276, 277.
- MAGAP. 2014. Agricultura Familiar y criterios para considerar “agricultor o agricultura familiar” en el Ecuador. Quito, Ecuador.
- Mazón, N., et al. 2003. Catálogo del Banco de germoplasma de Amaranto (*Amaranthus* spp.) de INIAP-Ecuador. INIAP. E.E. Santa Catalina. Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andino. Quito, Ecuador. 51 p.
- Mazón, N., Castillo, R., Hermann, M., Espinosa, P. 1996. La arracacha o zanahoria blanca (*Arracacia xanthorrhiza* B.) en Ecuador. INIAP, Estación Experimental Santa Catalina, Departamento Nacional de Recursos Fitogenéticos y Biotecnología. Publicación Miscelánea 67. Quito, Ecuador. 48 p.
- Ministerio de Turismo. 2017. Cañar cuenta con nuevo atractivo turístico: Granja Burgay.
<https://www.turismo.gob.ec/canar-cuenta-con-nuevo-atractivo-turistico-granja-del-burgay/>
Recuperado: 2020-06-09
- Monteros, C., Cuesta, X., Jiménez, J., López, G. 2005. Las papas nativas en el Ecuador estudios cualitativos sobre oferta y demanda. Publicación Técnica de INIAP, Proyecto Papa Andina. Quito, Ecuador. 32 p.
- Morton, J. 2013. Fruits of Warm Climates. Echo Point Books & Media. 550 p.
- Mujica, Á. 1990. La arracacha o zanahoria blanca (*Arracacia xanthorrhiza* Bancroft) en Perú. Instituto de Investigaciones Agrícolas y Forestales. Puno, Perú. 27 p.
- Mujica, Á., et al. 1997. El cultivo del amaranto (*Amaranthus* spp.), producción, mejoramiento genético y utilización. FAO, UNA-Puno, U. Concepción, Chillán, Roma, Italia. 145 p.
- Municipio de Biblián. 1969. Bodas de Plata Cantonales. 1944-1969. Compilado. Luis M. Carpio. Biblián, Ecuador. Pp. 65.
- National Academy of Sciences. (Ed.). 1989. Lost Crops of the Incas: Little-known Plants of the Andes with Promise for Worldwide Cultivation. National Academy Press. Washington DC. 320 p.
- Nieto, C., Rea, J., Castillo, R., Peralta, E. Guía para el manejo y preservación de los recursos fitogenéticos. Publicación miscelánea No. 47. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias-INIAP. Estación Experimental Santa Catalina. Sección Cultivos Andinos y Recursos Fitogenéticos. Quito, Ecuador. 43 p.
- Paredes, I. 1962. Tulpa, Nifu, Ekinda. Quito, Ecuador. Pp. 22, 30.
- Peralta, E., Peralta, F., Peralta, H. 2019. Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia. Quito. Ecuador. Pp. 190, 197.
- Peralta, E., Murillo, Á., Mazón, N., Pinzón, J., Villacrés, E. 2013. Manual agrícola de fréjol y otras leguminosas: Cultivos, variedades, costos de producción. Publicación Miscelánea No. 135. Tercera edición. Quito, Ecuador: INIAP, Estación Experimental Santa Catalina, Programa

Nacional de Leguminosas y Granos Andinos.

- Peralta, E., Mazón, N., Minchala, L., Guamán, M. 2013. Fréjol arbustivo (*Phaseolus vulgaris* L.) y arveja (*Pisum sativum* L.) en las provincias de Cañar, Azuay y Loja. Publicación miscelánea No. 413. INIAP Estación Experimental Santa Catalina. Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos. Quito, Ecuador. 72 p.
- Peralta, E., et al. 2009. Catálogo de variedades mejoradas de granos andinos: chocho, quinua y amaranto, para la Sierra de Ecuador. Publicación miscelánea No. 151. INIAP. Estación Experimental Santa Catalina. Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos. Quito, Ecuador. 23 p.
- Peralta, E. et al. 2008. El ataco, sangorache o amaranto negro (*Amaranthus quitensis* H.B.K / *hybridus* L.) en Ecuador. Publicación miscelánea No. 143. INIAP. E.E. Santa Catalina. Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos. Quito, Ecuador. 63 p.
- Peralta, E., et al. 2007. Recetas con Leguminosas. Publicación miscelánea No. 97. Segunda edición. INIAP. Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos. E. E. Santa Catalina. Quito, Ecuador. Pp.4
- Peralta, E. 1985. Situación del amaranto en Ecuador. El AMARANTO y su potencial. Boletín No. 2. Archivos Latinoamericanos de Nutrición. Guatemala.
- Peralta, H. 2016. Biblián, historias de otros tiempos. Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo del Cañar. Pp. 8, 24, 109, 176, 177.
- Piperno, D., and Stothert, K. 2003. Phytolith evidence for early Holocene *Cucurbita* domestication in southwest Ecuador. Science 299:1054–1057.
- Piperno, D. 2011. The Origins of Plant Cultivation and Domestication in the New World Tropics Patterns, Process, and New Developments. Current Anthropology 52(4): 453-470.
- Proaño Cabezas E. 2007. Fitoquímica y agro industrialización de dos genotipos de Vasconcellea, chamburo (*Vasconcellea cundinamarzensis* V. Badillo) y toronche (*Vasconcellea stipulata* V. Badillo). Informe proyecto de investigación. ESPE-IASA. Sangolquí, Pichincha, Ecuador. 80 p.
- Reyes, P. 1990. El maíz y su cultivo. A.G.T. Editor. México, D.F. México. Pp. 26.
- Rivadeneira, M., Ponce, L., Abad, S., y Coronel, J. 2003. INIAP Zhalao 2003: Nueva variedad de trigo harinero para el sur del Ecuador. Plegable No. 210. INIAP, Estación Experimental Santa Catalina, Programa de Cereales. Quito, Ecuador.
- Romoleroux K, Meneses RI, Achá S. 2014. Rosaceae. In: Jørgensen PM, Nee MH, Beck SG, Arrázola S, Saldías M (eds), Catálogo de las Plantas Vasculares de Bolivia, Vol. 2. Missouri Botanical Garden Press, St. Louis, USA, pp 1131–1140
- Rúales C. 2007. Estudios para la recuperación de la flora nativa en el valle de Tumbaco Distrito Metropolitano de Quito: Inventario Florístico y ensayo de propagación vegetativa. Tesis en Magíster Scientiae. Gestión Ambiental. Universidad San Francisco de Quito. Quito. Ecuador, p. 144.
- Sanjur, O, Piperno, D, Andrés, T., Wessel-Beaver L. 2002. Using molecular markers to study plant domestication: The case of Cucurbita. Biomolecular Archaeology, Genetic Approaches to the Past. CAI Southern Illinois University OP 32:128-140.
- Salcedo, S. et al. 2014. Recomendaciones de Política. FAO. El concepto de agricultura familiar en América Latina y El Caribe. Santiago, Chile. Pp. 26.
- SIPAE. 2007. Hacia una agenda por las economías campesinas en el Ecuador. Quito.
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/42264.pdf>
 Descargado: 23-06-2019

- Spooner, D., Castillo, R., López, L. 1992. Ecuador, 1991 potato germplasm collecting expedition: taxonomy and new germplasm resources. *Euphytica* 60: 159-169.
- Tapia, C., Castillo, R., Mazón, N. 1996. Catálogo de recursos genéticos de raíces y tubérculos andinos en Ecuador. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, INIAP, Departamento Nacional de Recursos Fitogenéticos y Biotecnología, DENAREF. Quito, Ecuador. 150 p.
- Timothy, D. *et al.* 1963. Races of maize in Ecuador. National Academy of Sciences-National Research Council. Publication 975. Washington, D.C. USA. 147 p.
- Timothy, D. *et al.* 1966. Razas de maíz en Ecuador. Instituto Colombiano Agropecuario-ICA. Boletín Técnico No. 12. Bogotá, Colombia. Pp. 6, 9, 21, 25, 27, 28, 31, 32, 33, 35, 40, 41, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 51.
- Torres, N. 2006. Determinación del potencial nutritivo y nutracéutico de cuatro cultivares de tomate de árbol (*Solanum betaceum* Cav). Tesis de grado. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba, Ecuador. 60 p.
- Unigarro, C. 2015. Sistemas y patrimonio alimentarios. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*, núm. 15, julio-diciembre 2015, Quito. pp. 21-34
- Vásquez, V. 2016. Viaje en búsqueda de los mitimakuna cañaris en el norte del Perú. Casa de la Cultura Ecuatoriana. Núcleo del Cañar. Azogues, Ecuador. 59 p.
- Villa, J. 2008. Análisis del cambio de la cobertura vegetal nativa durante 1991-2008, en las parroquias Biblián, Jerusalén y Nazón. Cantón Biblián-Provincia del Cañar. Tesis Licenciatura en Ciencias de la Educación, especialidad Historia y Geografía. Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación. Universidad de Cuenca. Cuenca, Ecuador. 317 p.
- Villacrés E., Ruiz, F. 2002. Raíces y tubérculos andinos, alimentos de ayer para la gente de hoy. Recetas para una alimentación sana y nutritiva. Publicación miscelánea No. 114. INIAP. Estación experimental Santa catalina. Departamento de Nutrición y Calidad. Quito, Ecuador. Pp. 14.
- Yáñez, C; Zambrano, J; Caicedo, M. 2013. Guía de Producción de maíz para pequeños agricultores y agricultoras. INIAP, Guía No. 96. Programa de Maíz. Quito, Ecuador. Pp. 3, 6.

Sobre los autores:

Miguel Eduardo Peralta Idrovo nació en Biblián, Provincia del Cañar, en 1955. Bachiller Agrónomo graduado en el Colegio Nacional “José Benigno Iglesias” en 1974. Becario Universidad Central 1975-1980. Ingeniero Agrónomo de profesión, graduado en la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad Central del Ecuador (UCE), en 1981, en Quito. Ayudante ad honorem de Cátedra de Botánica en la Facultad de Ciencias Agrícolas, Instituto de Ciencias Naturales (UCE) entre 1979 y 1981. Ayudante de la cátedra de Microtécnica Vegetal en la Facultad de Química y Farmacia, Instituto de Ciencias Naturales (UCE) entre 1979 y 1981. Ayudante de Cátedra de Pastos y Forrajes y Cultivos de la Sierra en la Facultad de Ciencias Agrícolas (UCE) entre 1981 y 1982. Medalla al Mérito de trabajo en Recursos Fitogenéticos en Ecuador (FAO, 1986). Maestro en Ciencias en Fitomejoramiento y Fisiotecnia por la Escuela de Graduados del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM), México, en 1990. Becario del CIID-Canadá 1988-1990. Docente en la Escuela de Ingeniería Agronómica del ITESM en el Laboratorio de Fitomejoramiento (1989-1990). Segundo lugar en el Premio Rómulo Garza, por Investigación y Desarrollo. Tesis de M. C. Monterrey, México, ITESM en 1992. Vicepresidente y luego Presidente de la Federación de Empleados y Técnicos del INIAP (FENASET) entre 1992 y 1998. Docente de la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad Central, en la Carrera de Ciencias Agropecuarias de la Escuela Politécnica del Ejército-ESPE, y de la Universidad San Francisco de Quito, entre 1995 y 2007. Ingresó al Instituto Nacional

Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, INIAP, en la Estación Experimental Santa Catalina (Quito) en 1982 y se retiró en junio del 2016. Técnico, investigador y fundador del Programa de Cultivos Andinos. Investigador principal, líder del Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos del INIAP. Miembro del Comité Consultivo del Proyecto de Frijol para la Zona Andina, PROFRIZA y Presidente del Comité en 1991, 1995, 1996 y 1997 en representación del INIAP. Participante, expositor y capacitador en más de cien cursos, congresos, seminarios y reuniones nacionales e internacionales. Secretario Ejecutivo del IV Congreso Mundial de la Quinua y Primer Simposio Internacional de los Granos Andinos, Ibarra, Ecuador, 2013. Autor y coautor de más de 200 publicaciones científicas, técnicas y divulgativas (Repositorio del INIAP). Coautor de 38 variedades mejoradas de quinua, chocho, amaranto, fréjol arbustivo y voluble, haba y arveja; liberadas por el INIAP. Presea al Mérito Científico, Ilustre Municipio de Biblián (2010). Presea al mérito profesional en investigación y docencia, primera promoción de Bachilleres Agrónomos del colegio “José B. Iglesias” de Biblián (2017). Coautor del libro “Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia”, 2019 y autor del libro El Arupo, árbol ornamental con potencial de uso en Ecuador, 2020. Acreditado por la SENESCYT para realizar actividades de investigación en Ecuador (2014-10-24).

Raúl Oswaldo Castillo Torres, nació en Biblián, provincia del Cañar, en 1957. Obtuvo el título de Bachiller Agrónomo en el Colegio José B. Iglesias de Biblián en 1975. En 1982, se graduó de Ingeniero Agrónomo en la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad Central del Ecuador. En 1987, realizó una maestría en Ciencias en la Universidad de Birmingham, Inglaterra, especialidad de Manejo y Conservación de Recursos Genéticos de Plantas. En 1995, obtuvo el título de Ph. D. en la Universidad de Wisconsin – Madison, USA, en Fitomejoramiento y Genética de Plantas, con énfasis en Biotecnología. Trabajó para el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) desde 1980 a 1997, fue responsable del banco de Germoplasma de Cultivos Andinos hasta 1990. Con la aprobación del Consejo Directivo del INIAP en 1990 estableció el Departamento Nacional de Recursos Genéticos y Biotecnología (DENAREF), liderando el mismo hasta 1997. En este año, inició su trabajo en la industria azucarera del Ecuador como Director del Programa de Mejoramiento Genético de la Caña de Azúcar. Del año 2005 al 2007, fue designado Director Técnico del Centro de Investigación de la Caña de Azúcar (CINCAE) y en julio de 2007, fue nombrado Director General del mismo. En este proceso de investigación ha participado en la entrega de nueve variedades mejoradas de caña de azúcar. Fue profesor de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) dictando las materias de Fitomejoramiento, Biología Molecular y Genética desde 1999 hasta el 2013, además dirigió varias tesis de grado. Ha formado parte de los comités científicos de la Sociedad Internacional de Técnicos Azucareros (ISSCT), cuya sede es en Mauricio. Presea al Mérito Científico, Ilustre Municipio de Biblián (2010). Presea al mérito profesional en Investigación y Docencia, segunda promoción de bachilleres del Colegio “José Benigno Iglesias” de Biblián (2018). En 2019 fue designado presidente a nivel mundial de la ISSCT. También es miembro activo de los comités científicos de la Sociedad Norteamericana Ciencias Agrícolas (CSSA). A nivel nacional, es presidente de la Asociación Ecuatoriana de Técnicos Azucareros (AETA). Fue representante ante la FAO para el Acuerdo Mundial sobre Recursos Genéticos para la Agricultura y la Alimentación y representante del Ecuador ante el Consorcio Internacional de Biotecnología de la Caña de Azúcar (ICSB). Trabajó como consultor para varias organizaciones nacionales como FUNDACYT, ECOCIENCIA, a las universidades locales, así como a instituciones internacionales tales como International Plant Genetic Resources Institute hoy BIOVERSITY, The United Nations-UNDP-GEF, International Potato Center (CIP), y la Corporación Andina de Fomento-CAF y apoyo en proyectos de investigación en caña de azúcar al Grupo Gloria de Perú. En su carrera de investigador científico tanto en INIAP como CINCAE ha producido más de 50 publicaciones técnicas y científicas en libros y revistas internacionales, así como boletines técnicos y promocionales de caña de azúcar y otros cultivos.



Capítulo

7

Una muestra de la variabilidad de alimentos tradicionales de la cocina y gastronomía de Biblián (Fotos: Eduardo Peralta, 2018, 2019, 2020).



Cascaritas, fritadas y sancochos de chancho, acompañados de mote, papa y plátano, dan la bienvenida a Biblián a propios y extraños (Fotos: Eduardo Peralta, 2020-01-23).

Cocina y gastronomía en Biblián

Eduardo Peralta Idrovo

peraltaedu55@gmail.com

Francisco Córdova Idrovo

pacocordova3@hotmail.com



Antecedentes

Para tener el valor y tomar el desafío de escribir algo -aunque sea sencillo o de primera aproximación- relacionado con la **cocina** y la **gastronomía** en Biblián, los autores hemos considerado pertinente empezar por conceptualizar lo que es la cocina y lo que es la gastronomía y de esta manera introducirnos en una temática tan íntima como es el de comer, beber y alimentarnos; recuperando de alguna manera el ¿cómo fue o pudo ser?, ¿cómo en las últimas ocho décadas y ¿cómo es hoy?

Empezamos por citar a la investigadora Cristina Barros Valero de México (2018), quien en una entrevista relacionada sobre el papel que juega la biodiversidad en la cocina de este país, la científica destaca la importancia de la misma en la cocina y la gastronomía; y, alerta del detrimento ecológico de los cultivos tradicionales frente a los alimentos transgénicos o modificados genéticamente. Para la temática a tratar, rescatamos lo siguiente:

Yo prefiero la palabra cocina a gastronomía. Cuando se empieza a escribir de la cocina, en los primeros libros de los chefs franceses, se habla de la cocina francesa, es una bella palabra. Gastronomía es mucho más específica.

La gastronomía tiene relación con el placer, con el gusto, y terminó perteneciendo a una élite. La cocina empieza desde la producción de los alimentos, de dónde vienen (...) la cocina es el conjunto de saberes, las preparaciones, las técnicas (...) me inclino siempre por la palabra cocina. La palabra gastronomía se impone cuando la comida tiene ya un aspecto preponderantemente económico, de moda y de consumo. Antes no se hablaba de gastronomía.



En el contexto ecuatoriano de la cocina, en Valle del Río (Pillaro - Patate, 2019-11-01), con respecto a la tradicional colada “morada”, escribieron: *“La visión de don Eduardo Chonata no solo es la de cocinar la tradicional colada morada, su visión fue sentirla desde la siembra del maíz morado, su cosecha, el secado al sol de los Andes y ahora cocinarla, con más de un año de proceso donde se trabajó la tierra, se cosechó el mejor maíz y se obtuvo una harina morada inmejorable, cuyo sabor es único”.*

Aquí se puede reflexionar sobre lo que hace la diferencia entre cocina y gastronomía, pues la emblemática colada morada, ahora de consumo nacional, en gran medida es elaborada con un enfoque gastronómico, ya no necesariamente como fue la costumbre de cultivar y usar harina de maíz negro o morado, el ataco o sangorache y algunas plantas aromáticas, seleccionadas con este propósito. En su lugar está la maicena a la que se agregan múltiples ingredientes como frutas, el mortiño (siempre en la sierra centro – norte), la mora, ahora el arándano, las especias aromáticas, saborizantes, el ataco o sangorache y otras frutas tropicales y subtropicales, todas adquiridas en los mercados o supermercados, producidas con un enfoque esencialmente de comercio y mercadeo. Hoy la colada morada tiene marca y logo propios; dispuesta en atractivos envases de cristal o plástico, luciendo sus contenidos. Así, ya no ocurre lo “desde la huerta a la cocina y de la cocina a la mesa”. Como este ejemplo, ocurre con casi todos los alimentos, el desarrollo vertiginoso del mundo moderno, así lo exige. ¡He aquí lo que es la cocina y la gastronomía!

Para otros autores, la definición de cocina es la siguiente:

*“Del latín **coquina**, la cocina es el sitio en el cual se prepara la comida. Puede ser el ambiente dedicado a esta tarea en un hogar o el espacio específico en un restaurante, por ejemplo. En la cocina, por lo general pueden lavarse, cortarse, hervirse, asarse, fritarse o guisarse alimentos. Por otra parte, se conoce como cocina al aparato que permite cocinar la comida. En este sentido, el término se utiliza como sinónimo de horno. La cocina puede contar con hornillos, fuegos, parrilla y otros componentes, que se utilizarán de acuerdo a la comida que se desea preparar. La cocina puede funcionar con gas, electricidad o carbón, por ejemplo”. (Pérez, J. y Gardey, A. 2013).*

*“A la cocina también se le llama **culinaria** o **arte culinario** y muchos lo han definido como la manera en la que se preparan los alimentos de forma creativa, usando diversidad de ingredientes con métodos o técnicas que permitan disfrutarlos apetitosamente y sean digeribles, pero la cocina no ahonda en aspectos adicionales que se relacionan con la gastronomía”, mientras que la “gastronomía se define como el estudio de la relación existente entre el hombre, su entorno y por supuesto su alimentación, esto no es simplemente un conjunto de técnicas y de métodos para la cocción de los alimentos, sino que se toma en cuenta el modo en los que estos se utilizan y también todos aquellos factores culturales y sociales que van a permitir consumir de forma específica los alimentos y también su preparación a nivel culinario”.*

El Instituto Paul Bocuse de la Universidad San Ignacio de Loyola (Perú), señala la diferencia entre estos dos términos:



“Arte culinario: esta disciplina se inclina más hacia el arte de cocinar, expresando de manera creativa y original, las ideas artísticas de una cultura. Esta varía de la región donde se desarrolle cada corriente y el artista; es decir, las técnicas de preparación y los rituales relacionados a la sociedad que rodea en esta creación. En otras palabras, se relaciona al alma de cada pueblo y no posee una característica general sino asociada a cada región y su origen tradicional. De este modo, con el pasar de los años el arte culinario varía, dependiendo de cada cultura.

Gastronomía: nace de dos términos de origen griego: *gastros* y *nomos*, que respectivamente significan estómago y conocimiento. Esto, se refiere al estudio de la alimentación y su relación con la cultura del mundo: su vínculo con el hombre y su evolución, el contexto en el que se desarrolla cada estilo y los elementos que lo conforman dependiendo del entorno y época; siempre haciendo referencia a la comida”. (institutpaulbocuse.usil.edu.pe. 31-08-2019).

La noción de cocina también permite referirse al arte gastronómico o a la manera especial de cocinar de cada país, región o cocinero: “La cocina mexicana es demasiado picante para mi gusto”, “A mi madre le encanta la comida china”, “Pedro, llevó a Lourdes a cenar a un restaurante de comida italiana” (Pérez, J. y Gardey, A., 2013).

En los libros, bibliotecas e internet, se puede encontrar un sinnúmero de conceptos, definiciones o reflexiones sobre la cocina y la gastronomía; pero para el objetivo del presente trabajo, se consideran suficientes los antes mencionados. Ahora que el lector

tiene más claro estos términos, trataremos de acercarnos lo mejor que sea posible, para recordar, descubrir, describir, analizar y compilar, todo lo relacionado a este aspecto del pasado y del diario vivir del cantón Biblián.

Introducción

Gran parte de la variabilidad, diversidad, cantidad de recetas y platos que hacen la cocina ecuatoriana, tienen su origen en la época prehispánica, en su antigua tradición indígena pre Inca (Cañari) e Inca, que luego de la conquista y la colonización fueron modificados, con la llegada de nuevos ingredientes y productos tanto de origen vegetal como animal.

Debouck, D., en Peralta, E. et al. (2019), señala que *“las evidencias genéticas indican que el proceso de domesticación del maíz y el fréjol y la torta (fréjol vaquitas) arrancó hace 8.000 años antes del presente en los Andes, en un contexto sin cerámica y sin metalurgia en sus dos primeros milenios (y sin maíz durante el primer milenio). Entonces en las alturas de los Andes, ¿en cuáles ollas se cocinaban estos granos? Los autores vuelven a mencionar el uso del fréjol tostado, listo para el consumo humano luego de una cocción sobre una superficie caliente sin agua”*.

Al ser así, situación parecida debió ocurrir con el maíz, es decir al inicio de este cultivo, los antepasados debieron usar este grano o cereal, tostándolo de la misma manera, sobre una piedra y sin usar el agua para cocerlos.

Ulloa (2006), menciona que “Durante la Colonia, casi nada se escribió acerca de la comida latinoamericana y menos libros de cocina, siendo la única referencia un raro cuaderno de recetas fechado de 1780. Luego los primeros recetarios mexicanos fueron impresos recién en 1831 y en Perú el libro más antiguo data de 1866 (Olivas Weston, 1999).

Por toda la información sobre la biodiversidad, su origen, domesticación y dispersión; la alimentación inicial en estos territorios se basó en el maíz, fréjol, papa, quinua, amaranto, chocho, melloco, oca, calabaza (sambo, zapallo) y ají como las más importantes, sin dejar de mencionar a la mashua, jicama, zanahoria blanca, achogchas, hortalizas (tomate riñón, alcaparras o flor del maguey), hojas tiernas de quinua, ataco o sangorache y otras complementarias (paico, poleo, etc.) de origen andino.

Para tratar de entender la presión que ejerció el coloniaje sobre los pueblos andinos, sus costumbres, cultivos y alimentos, entre otros aspectos, es importante transcribir lo que dice Carmen Ulloa (2006):

En relación a los aportes andinos a la alimentación mundial como son por ejemplo la papa (Solanum tuberosum) y el tomate (S. lycopersicum) los condimentos y especias andinas son más bien de uso doméstico. El legendario país de la canela solo arrojaría un condimento de menor calidad que el asiático, que finalmente quedaría relegado a consumo tradicional. Los condimentos, especias y hierbas aromáticas

*más usados en el mundo actual provienen principalmente de Europa y Asia (p.e. canela, anís estrellado, pimienta negra, jengibre, cardamomo, nuez moscada, clavo de olor, romero, albahaca, eneldo, perejil, culantro, entre otros) y en número mínimo de partes cálidas de América, como son por ejemplo el achiote (*Bixa orellana*), el chile (*Capsicum annuum*), la pimienta dulce (*Pimentadilloica*) y la vainilla (*Vanilla planifolia*) (Rosengarten, 1969, Swahn, 1991). Esto fue sin duda una consecuencia histórica del gran número de plantas nativas que quedaron en desuso por la prohibición y exigencia de los españoles de cultivar plantas más palatables y rentables, la mayoría traídos por ellos. O quizás estos alimentos andinos recibieron escasa atención frente a las riquezas de oro y plata que encontraron los conquistadores (Olivas Weston 1996). De cualquier manera, quedarían así olvidados varios productos y sistemas autóctonos de producción.*

Uno de los aspectos importantes de una cocina es la combinación de diversas especias que le dan a la comida un sabor distintivo (Armelaños 2003). El mestizaje de la cocina andina sin duda se beneficiaría de la introducción de alimentos, especias y condimentos de otros continentes; basta con mirar los apetitosos platillos en cualquier libro o recetario de cocina moderna de nuestros países. Muchas recetas criollas todavía en práctica en la región andina tienen raíces muy antiguas en la época colonial, otras que se encuentran en libros de cocina de las abuelas lastimosamente han desaparecido (Olivas Weston 1996, 2001). Hoy en día, la globalización de las comidas chatarra y de la llamada cocina internacional amenaza con la estandarización del gusto y la pérdida de la identidad cultural de los pueblos, sobre todo en las grandes ciudades (Anónima 2005). En la región andina al igual que en otras regiones de planeta, hay movimientos y propuestas de recuperación de alimentos nativos de rico valor nutricional, de actualización de tecnologías tradicionales y sobre todo de valoración de productos autóctonos (Estrella 1986, Correa & Bernal 1989-1998, NRC 1989, Fried 1999).

Entre las fuentes de origen animal andino, se puede mencionar al cuy o conejillo de indias como el animal de uso ancestral y actual, más frecuente - emblemático en algunos pueblos - probablemente algunas especies de venados y conejos salvajes.

Más tarde con la conquista española y su posterior colonización, se introducen nuevos cultivos y crías, por ende, nuevos ingredientes vegetales y animales, dando lugar al mestizaje en la alimentación. Sobresalen entre los primeros el trigo, la cebada, la avena, entre los cereales; el haba, la arveja, la lenteja, la sarandaja y otras, entre las leguminosas y en frutales los manzanos, perales, claudias, higueras, etc.; la diversidad de hortalizas (zanahoria, remolacha, rábano, col, lechuga, nabo, acelga, etc.); condimentos (ajo, cebolla, tomillo, cilantro, comino, pimienta, etc.); medicinales o para infusiones (toronjil, menta, manzanilla, etc.). Entre los animales introducidos sobresalen los bovinos (carne, leche, cuero), porcinos (carne y grasa), ovinos (carne y lana), caprinos (carne, leche, cuero), equinos (carne y carga), conejos (carne y piel) y aves de corral como gallinas, patos, gansos (carne y huevos), entre otros.

De esta manera, los cultivos andinos, los introducidos (andinizados), los animales originarios, los traídos del continente europeo y los alimentos provenientes del mar o costa, sumaron para generar una mayor diversidad de ingredientes; de recetas europeas y andinas; de mixturas, en la comida y la bebida; en los pueblos serranos en particular.

Los ingredientes vegetales andinos

El maíz (*Zea mays* L.), fue y sigue siendo el ingrediente básico en la alimentación de la región sierra, del austro y de Biblián en específico. Este cereal, en países como México dio lugar a por lo menos 500 productos derivados de él (Cadena, B. 2018). En Ecuador con este grano se elaboran por lo menos 36 alimentos (Paredes, I. 1962). En Biblián se han identificado alrededor de 25 preparados usando maíz en grano seco, tierno y otras partes de la planta.

El fréjol o poroto (*Phaseolus vulgaris* L.), es el segundo ingrediente a bordo para la elaboración de platos tradicionales o costumbristas en Biblián, pues al ser parte de los sistemas de cultivo ancestrales, en asocio con el maíz, del mismo modo se hallan en la mesa de la población rural y urbana. Con el fréjol se elaboran platos como sopas, menestras, refritos o revueltos, con sus diferentes variantes.



Foto 1. Maíz y fréjol, granos nativos, haba y arveja, granos introducidos; fuentes de proteína, carbohidratos, minerales y fibra, en la dieta de Biblián (E. Peralta, 2019).

Las papas (*Solanum* spp.), son parte de la enorme diversidad y variabilidad en los Andes. En Biblián y territorios cañaris, se habla de por lo menos cuatro especies, cuatro variedades nativas y mejoradas. Fue parte de los sistemas de cultivo ancestrales, por ejemplo, la papa “chío”, de tipo chaucha, de color negro o morado, que se consumía con

cáscara hasta décadas pasadas, crecía y se desarrollaba de manera espontánea dentro el sistema de cultivo del maíz-frejol; ahora considerada extinta o desaparecida en estas chacras. Las ocas y mellocos conforman también, este grupo de tubérculos.



Foto 2. Los tubérculos como la papa, melloco y oca, muy importantes por su aporte de carbohidratos y minerales en la alimentación de los biblianenses (E. Peralta).

Los zapallos (*Cucurbita pepo* L.), zambos (*Cucurbita ficifolia* C.D.B.) y achogchas (*Ciclanthera pedata* S.), plantas cultivadas dentro del sistema del maíz, son parte complementaria en la diversidad genética para la alimentación, solas o combinadas con otros alimentos, como el maíz molido.



Foto 3. Las cucúrbitas son un componente importante en la alimentación en esta área andina de la provincia del Cañar (E. Peralta, 2019).

El ají o “ucho” (*Capsicum pubescens* R & P.), principalmente el tipo rocoto, de planta perenne, con frutos de color rojo o verde, fue y es condimento de tipo picante, importante en la comida, bien sea entero, molido en piedra o licuado.



Foto 4. Los ajíes o “uchos”, no podían faltar en la huerta, la cocina, la mesa y en los platos elaborados en Biblián (E. Peralta, 2019).

En cuanto a las hortalizas se refiere, su consumo y cultivo se incrementó década tras década. Fue muy frecuente el uso de las hojas de la col de plantas perennes o anuales, las achogchas y las hojas de nabo; a estas se suman el tomate riñón, zanahoria, remolacha, rábano, acelga, coliflor, lechuga, cebolla, aguacate, etc.

Otro grupo importante de alimentos ancestrales que desaparecieron en este territorio en la década de los años 60 o que disminuyeron su cultivo y consumo y que están siendo rescatados en las últimas cuatro décadas son la quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.); el ataco, sangorache o amaranto negro (*Amaranthus quitensis* L.); las ocas (*Oxalis tuberosa* Molina), el melloco (*Ullucus tuberosus* Caldas), la mashua o mashwa (*Tropaeolum tuberosum* R.&P.); la jicama o chicama (*Smallanthus sonchifolius* P.&E.) y la zanahoria blanca (*Arracacia xanthorrhiza* B.). Se debe mencionar al penco o maguey (*Agave americana* L.), que sirvió para extraer el pulque y la achira (*Canna indica*, *C. edulis* L.), como fuente de almidón y sus hojas para envolver los tamales o para la elaboración de tabletas de chocolate, de tipo artesanal.

Respecto de las frutas andinas que se producen en las altitudes de Biblián, no se puede dejar de mencionar al capulí (*Prunus serotina* Ehrh), taxos (*Passiflora tripartita* var. *mollissima* y var. *tripartita*), chamburos o sigralones (*Vasconcellea* spp.), moras (*Rubus* spp.), tomate de árbol (*Solanum betaceum* Cav.), pepino (*Solanum muricatum* A.), tocte o nogal (*Juglans neotropica* Diels), uvillas (*Physalis* spp.), entre otras.

Esto y algo más, es el legado de especies y variedades que dejaron nuestros antepasados para comer y beber, entre otros menesteres y que se hallaban o se encuentran en forma silvestre o cultivada en las chacras de Biblián.

Los ingredientes animales andinos

El más conspicuo o sobresaliente es el cuy (*Cavia porcellus* L.), cuya costumbre de criarlos y hacer parte de la alimentación, sin lugar a dudas lo heredamos y replicamos de generación en generación, con mejoras en la crianza, manejo de los animales y en la preparación como alimento; tan demandado en estas décadas.



Fotos 5. El cuy o cobayo fue y es parte de hogares rurales y algunos urbanos biblianenses (M. Guamán, 2019, E. Peralta, 2010).



Foto 6. Una parte de la diversidad y variabilidad de alimentos vegetales: choclos, papas, fritada con tostado, y arveja verde, en la alimentación tradicional de Biblián (E. Peralta, 2019).

El conocimiento adquirido, las habilidades y destrezas de las abuelas, madres y mujeres principalmente -sin ignorar el papel de los hombres-, permitieron que se herede en cada generación, las combinaciones adecuadas de los alimentos disponibles tanto de origen vegetal como de origen animal, para crear los más variados, atractivos, sabrosos y nutritivos platos.

¿En qué, dónde y con qué cocinaban?

Desde tiempos prehispánicos, es decir, cuando los antiguos pobladores de estos territorios ya sabían moldear y cocer el barro o cuando tuvieron acceso a utensilios de este material, probablemente empezaron a cocinar usando el fuego y el agua. Esta costumbre se hizo generacional, siglo tras siglo, se mantuvo y todavía perdura en hogares rurales, que, para disponer de alimentos cocinados, se idearon una “tullpa o tulpa” donde prendían fuego y usaron la leña como combustible.

Guevara, G., en Tulpa, Nifu y Ekinda de Paredes, I. (1962), señala que:

TULLPA arrastra consigo, el calor generoso del hogar indiano, el amor infinito de la madre aborígen y el dulce sabor de la no menos famosa e histórica cultura del maíz. Tullpa es la síntesis de la vida fecunda de las vírgenes del sol y la elocuente acción femenina, hecha fidelidad, virtud y raíz del ayllu vencido, pero siempre redivivo.

Este vocablo invoca un contenido de triángulo para atizar el fuego como la concepción decimal de Pitágoras, al señalar que el espaciado de la cantidad fue el triángulo y, en el triángulo está el principio de la matemática; también en la choza del indio su fogón, de tres piedras hacen el triángulo, que es principio del amor materno y fundamento de la magnitud del fuego en el ayllu. Esta figura es fuente de vida nutricia en la raza.

Según Paredes, I. (1962), la palabra Tulpa, es originaria de los indios colorados, y describe su estructura y lugar en la vivienda indígena:

La choza indígena constituida por un solo cuarto, a lo largo de toda la Sierra, llamase en otros lugares Yata, que significa casa y tierra (...). Dentro de esta choza su vida se ha desarrollado en forma rudimentaria y con aprovechamiento de los recursos naturales, convirtiendo así su vivienda en única habitación funcional: sala constituida por unos troncos de árbol o piedras grandes adecuadas, dormitorio cuya cama constituye el suelo, la estera o un lecho de paja, cubriéndose con el clásico poncho de lana. Todo este frío y modesto hogar, está permanentemente tibio por la TULPA, centro de cocina y comedor indígena, que le coloca la india en la mitad, en un rincón o a un lado de la choza, con un buen criterio protector esta TULPA calentará por la noche al hogar indio y mantendrá braza entre sus cenizas durante el día para preparar la comida; TULPA es aplicable a una piedra de fuego cogida en el río, que en relación a su forma y comodidad será utilizada para constituir con otras dos piedras iguales la cocina indígena, puede constituir un pentágono irregular cada piedra, con una base grande y firme de sustentación y hacia el extremo superior con pequeñas caras juntas que impresionan, algo piramidal que topa la base cóncava de la olla, que es sostenida por los tres lados con las quiminas que son piedras chicas arrumadas que ayudan a sostener la olla, dejando un espacio entre la base del recipiente y la tierra para así mantener el fuego, y todo este conjunto de tres piedras constituye la TULPA. (Figura 1).



Figura 1. La tullpa, formada por un triángulo de piedras duras, que resisten el calor. (Fuente: Tulpa, Nifu, Ekinda. Paredes, 1962).

En la memoria de algunos biblianenses se replica lo mencionado por la autora antes citada. La tullpa o fogón fue hecho en el suelo o piso y tenía tres piedras grandes (que no reventaban con el calor), recogidas en el río Burgay o cerros cercanos y se acompañaba de piedras pequeñas para no permitir que la olla o la paila se volteen (Figura 2); adicional a todo lo funcional de estos hogares. Cabe mencionar la presencia del cuyero, donde estos pequeños animales se beneficiaban del calor del fogón o tullpa.



Figura 2. Infografía y fotografía de un fogón o tullpa en hogares de Biblián (E. Peralta, 2019).

Vale la pena mencionar un acto de solidaridad entre vecinos respecto del fuego y la cocina. Algunos hogares compartían el fuego con otros que no lo tenían o se les había apagado. Una manera de mantenerlo prendido, era dejando tapado los carbones candentes con un poco de ceniza y al día siguiente con algo de viento, generado por un aventador o la boca (soplando), volvían a encenderse. También se prestaba entre vecinos, un “plato de mote” para el almuerzo o la merienda, mientras remojan o cocinaban.

En Biblián, en el año 2020 existen hogares campesinos, principalmente, que siguen usando la tullpa o fogón tradicional o mejorado para cocinar en el suelo.

Décadas más tarde, en los hogares de mejor situación económica, tanto indígena

como mestiza, los fogones se construían sobre bases de piedra y barro tratado (paja de páramo, excremento de vacunos, equinos, pedazos de teja). Las ollas de barro, cazuelas, cafeteras y tortilleras, las de hierro fundido, hierro enlozado o aluminio, descansaban sobre varillas de hierro o tubos metálicos y la leña se introducía desde el frente del fogón (Figura 3).

En estos hogares, la cocina y el comedor eran independiente de otras habitaciones, pero en muchos de ellos se seguía manteniendo el cuyero, para crear un ambiente más favorable para los animales.

En hogares pudientes, las cocinas fueron mejor elaboradas y totalmente independientes de los otros ambientes, tipo fogón elevado o de origen europeo, en estructura metálica, con una pequeña puerta para introducir la leña.

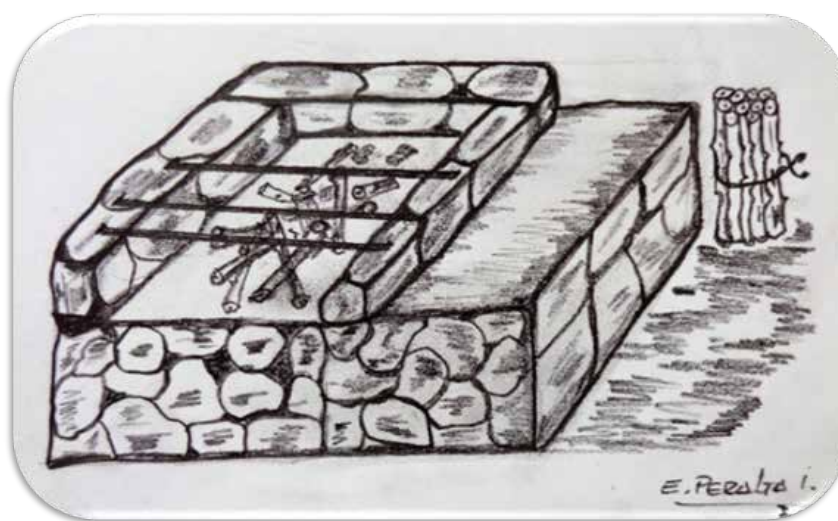


Figura 3. Fogón o tullpa, elevado a una altura de 80 a 100 cm del piso (E. Peralta, 2019).

La leña y otros combustibles para cocinar

Visto de esta manera, la cocción de los alimentos hasta la década de los años 60 fue con leña para la mayoría de la población. Algunas familias disponían del reverbero que funcionaba con gasolina para esta necesidad, más tarde llegaron las cocinetas de keroseno o kerex; sin embargo, muchos seguían cocinando con leña o combinaban su uso.

En conclusión, la leña fue el combustible durante muchos siglos para cocinar. En Biblián, las familias en el campo tenían que “hacer la leña, recoger o comprarla” para esta actividad. En el pueblo, la gente tenía que comprar la leña, la misma que generalmente provenía de los cerros cercanos, donde los campesinos cortaban los matorrales, hacían secar o recogían de árboles viejos o caídos y elaboraban las llamadas “cargas de leña”. Estos atados de 20 a 24 unidades por carga, de 50 a 60 cm de largo y de diferentes diámetros o grosores, eran transportados por pares a lomo de mulas, caballos o asnos, principalmente los días domingos, que era el día de feria en el pueblo, para comercializarlos (Figura 4).



Figura 4. Una manera de transportar y comercializar la leña desde el campo al pueblo, en Biblián (E. Peralta, 2019).

Además, la leña provenía de los aserraderos, pues todas las ramas y saldos sobrantes de este proceso se transformaba en combustible para la tullpa, el fogón o el horno de barro.

Las personas que no tenían acceso a la compra de la leña, recogían en los bosques de eucalipto, todas las ramas o cortezas secas que caían de los mismos; acopiaban las hojas secas de las pencas de los linderos o las “tarallas”, que no son otra cosa que la parte baja de los tallos del maíz secos, después de haberse realizado la recolección de la “calcha” o rastrojo del campo. Este trabajo era realizado generalmente por las mujeres o los niños en las vacaciones escolares.

Para atizar el fuego, se usaban los aventadores tejidos a mano, elaborados de carrizo, (*Arundo donax*), duda o dudilla (*Stromanthe ramosissima* L.) o suru (*Chusquea* sp.).



Foto 7. Aventadores elaborados a mano, tradicionales y “modernos” útiles para atizar el fuego o la candela en los fogones (E. Peralta, 2020).

Algunas familias tanto citadinas como campesinas, disponían también de un horno de barro, el mismo que servía primariamente para elaborar pan, el cual era calentado de la misma manera, con leña. Hoy muchos hogares lo siguen haciendo.



Foto 8. Hornos de barro más rústicos o mejor trabajados, siempre se usaron para hornear el pan y las carnes en el pueblo y en los campos de Biblián (Web, E. Peralta, 2018).

También, fue costumbre en Biblián “chaspar” al puerco o chanco muerto, con las hojas secas del eucalipto (*Eucalyptus globulus* Labill) o las hojas secas de los helechos, conocidas como “llashipa”, la misma que era recogida para este fin, en los cerros cercanos como el Atar, Uzho, Charón, etc.



Foto 9. Hojas secas de eucalipto y de helechos (llashipa), que servían para chaspar al puerco o chanco muerto (E. Peralta, 2020).

Muchas familias cocinaban los alimentos en los conocidos “reverberos”, los mismos que funcionaban con gasolina. Casi todos los hogares disponían de ellos para cocinar y a la vez, preparar los hervidos para los sabrosos draques.



Fotos 10. Un reverbero a gasolina y una cocina de kerex, muy semejantes a las que usaron por algunas décadas las familias del pueblo y rurales de Biblián (Web, 2019).

En la década de los años setenta, el mercado ofrecía las cocinas a kerex y más tarde ya fueron frecuentes las cocinas y cocinetas a base de gas licuado de petróleo. Un gran sector de la población accede a este nuevo sistema para cocinar y en la segunda década del siglo 21, las cocinas de inducción eléctrica pasan a ser parte de muchos hogares en Biblián, tanto en la ciudad como en el campo. Aquí juega un papel preponderante las nuevas costumbres de los migrantes en países como EE.UU. y la disponibilidad de recursos económicos, para mejores viviendas y por ende mejores medios para cocinar en sus hogares.

El agua para cocinar

Es de suponerse que hace siglos, Biblián disponía de muchas más fuentes de agua que las que hoy dispone de manera natural, es decir a la época, muchos pozos de agua que proveían del líquido vital a las familias, vecinos y comunidades del valle, se han secado. El río Burgay en sus inicios y hasta antes de ser receptor de aguas servidas, fue el lugar donde los biblianenses lavaban su ropa y recogían agua para sus hogares, a esto se sumaban las fuentes de pozos y vertientes.

Según Miguel Peralta B. (comunicación personal del 7 de septiembre de 2019), la fuente inicial del agua entubada y de potabilización del cantón, está ubicada en Chaullagüin (debajo del cerro el Uzho), donde emanaba agua caliente, la misma que llegaba tibia al tanque de distribución ubicado en la parte alta de la iglesia matriz del pueblo de Biblián. Posteriormente, este tanque receptor se volvió punto focal para otras fuentes de agua para la población.

En Bodas de Plata cantonales de Biblián (1969), se menciona que las diferentes administraciones municipales gestionaron recursos y realizaron obras de dotación de agua en la parroquia matriz y parroquias rurales como Sageo, Nazón y Turupamba, entre las décadas de 1950 a 1970. También se menciona de la provisión de bombas manuales para la extracción de agua subterránea o de pozos, en diferentes localidades.

Con la modernidad, la mayoría de la población de la ciudad y el campo, dispone de agua potable o agua entubada, para entre otras necesidades, atender los requerimientos en la cocina.



Foto 11. Fuentes de agua en el cerro Padre Rumi a 3 707 m s.n.m., que contribuyen a dotar de la misma a muchas comunidades del cantón (E. Peralta, 2019).

Utensilios convencionales que se usaron y usan en la cocina y gastronomía de Biblián

Arnero	Espumadera
Ashanga	Estropajo vegetal
Aventador	Estropajo de fibra metálica
Baldes	Molinillo
Barriles de madera	Molino manual, de mesa, "Corona"
Batea	Ollas
Bolillos	Olla tamalera
Cafeteras	Pailas de bronce
Cazuelas	Pailas de cobre
Cedazo	Paja de páramo
Cucharas de palo, hierro, cromadas	Piedra de moler
Tutuma	Sartenes
Cuchara mama	Tortilleras
Cucharón	Tusas de maíz
Cuchillos metálicos	Trapos para lavar

Algunos utensilios comunes en la cocina:



Fotos 12. Algunos utensilios útiles y prácticos en la cocina en tiempos pasados: Tutumas, ollas de hierro fundido, cafeteras de hierro enlozado y aluminio, platos de cristal de colores, molinillo de madera, bolillos de madera, cedazo, harnero, charol, vasos de cristal, azucarera de barro vidriado, plato de hierro enlozado (E. Peralta, 2019).

Materiales que se usaban para lavar los utensilios de cocina

En décadas pasadas, para lavar los utensilios de la cocina y comedor, fue de uso frecuente en los hogares el uso de las tusas y hojas del maíz, frescas o secas; paja de páramo; el estropajo de fibra vegetal obtenida del fruto seco de una cucurbitácea tropical (*Luffa sepium*); pedazos de trapo (tela de lana o algodón) y más tarde los estropajos de fibra metálica.



Fotos 13. Tusas secas o frescas, hojas de choclo, fibra o estropajo vegetal y estropajo metálico, usados para lavar los utensilios de cocina (E. Peralta, 2019).



Fotos 14. Los utensilios tallados en madera y los elaborados en barro, siempre fueron parte de la cocina en los hogares de Biblián (E. Peralta, 2020).

Condimentos, especias y plantas aromáticas:

Según la RAE (2001), por **condimento** se entiende “todo aquello que sirve para sazonar la comida y darle buen sabor” y a las **especias** como “sustancia vegetal aromática que sirve de condimento; por ejemplo, el clavo, la pimienta, el azafrán, etc.”.

Hernández, F. en *Gourmet de México* (2019), marca la diferencia entre especias y condimentos. Indica que “condimentos” es cualquier sustancia que enriquece el sabor de nuestros platos; algunos se emplean para conservar alimentos; pueden ser de origen vegetal, animal, mineral; los más conocidos son la sal y el vinagre. Las “especias” se consideran parte de los condimentos; sirven para aumentar la presencia aromática de la comida; son de origen vegetal, raíces, bulbos, cortezas, rizomas, hojas, tallos, flores, frutos o semillas; pueden estar en trozos, en polvo o enteros; la mayoría funciona para acelerar el proceso digestivo.

En la comida de nuestros tatarabuelos, bisabuelos, abuelos, padres, en el día de hoy y en el futuro se usaron, usan y continuarán usándose.

En Biblián entre los condimentos y especias, se pueden citar las siguientes:

Achiote (*Bixa orellana* L.): Nativa, cultivada. Semillas utilizadas enteras o molidas, sirven para condimentar y colorear de rojo a algunos platos de sal.

Ají rocoto o uchu (*Capsicum pubescens* R&P.): Nativa, cultivada. El fruto se usa como condimento picante de comidas, en forma de salsa o en rodajas frescas. También se incluye al pimienta picante o poco picante.

Ají gallinazo (*Capsicum annuum* L. *C. frutescens*): Nativa, cultivada. Se usa en la comida como condimento picante.

Ajo (*Allium sativum* L.): Introducida, cultivada. Se usan sus bulbos enteros, cortados o molidos para condimentar las comidas.

Albahaca (*Ocimum basilicum* L.): Introducida, cultivada. Se usa para condimentar comidas de sal o de dulce.

Canela (*Cinnamomum zeylanicum* o *C. verum* J.P): Importada. Se utiliza como condimento en algunos platos de dulce.

Cebolla puerro (*Allium ampeloprasum* var. porrum (L), J.G): Introducida, cultivada. Se usa como el ajo o verdura para dar sabor a las comidas.

Cebolla escalonia (*Allium ascalonicum* L.). Introducida, cultivada. Se usa para preparar la “yerbita” que sirve para decorar y dar sabor a las comidas, como las sopas o caldos.

Cebolla blanca (*Allium cepa* L.): Introducida, cultivada. Cebolla blanca, paiteña. El bulbo se usa como condimento.

Cebolla colorada (*Allium cepa* var. *agregatum*): Introducida, cultivada. Cebolla colorada, paiteña, muy usada en la preparación de alimentos, por su sabor fuerte.

Cebollita de mata (*Allium fistulosum* L.): Introducida, cultivada. Hojas comestibles, que se consumen picadas muy finas para adornar los platos.

Cilantro o culantro (*Coriandrum sativum* L.): Introducida, cultivada. Es un aditivo de alimentos, las hojas, flores y tallos se usan como condimento en las comidas.

Chicharrón: carne, piel o cuero de cerdo, que seco y frito se usa para combinar o sazonar algunos platos.

Chilchil, tagetes (*Tagetes terniflora* Kunth): Nativa, cultivada. Hojas comestibles y condimento de alimentos, las flores y hojas se usan como condimento en sopas de zambo, queso y papa.

Comino (*Cuminum cyminum* L.). Importado. Especia que se usa sus semillas molidas para condimentar todo tipo de comidas.

Hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill): Introducida, cultivada. Las hojas y semillas se usan como condimento en ensaladas y coladas.

Maní (*Arachis hypogaea* L.): Nativa, cultivada. Las semillas cocidas o tostadas, entera o molidas, sirven para dar sabor a las sopas, carnes y pescados.

Molle (*Schinus molle* L.): Introducida, cultivada. La semilla y fruto seco molido se usa como condimento (pimienta blanca).

Laurel (*Cordia* sp.): Nativa, cultivada. Sus hojas secas se usan para condimentar algunas comidas.

Menta (*Mentha spicata* L. y *M. piperita* L.): Introducida, cultivada. Las hojas se usan para lavar y condimentar alimentos como las tripas y mondongos de los animales, se aderezan carnes y otros platos.

Orégano (*Origanum vulgare* L.): Introducida, cultivada. Las hojas y los tallitos, frescos o secos son usados para condimentar comidas (sopas, caldos) o carnes.

Paico (*Chenopodium ambrosioides* L.): Nativa, cultivada. Las hojas, flores y frutos, se usan como condimento en ensaladas, sopas y otras comidas.

Pepa de sambo (*Cucurbita ficifolia* C.D.B.): Nativa, cultivada. Las semillas tostadas y molidas se agregan a algunos platos, como una salsa (pepucho).

Perejil (*Petroselinum crispum*, *P. sativum* (Mill), N y H): Introducida, cultivada. Las hojas y tallos se usan como condimento de sopas, papas, fréjoles, etc.

Pimienta (*Piper nigrum* L.): Introducida. Cultivada. Su fruto es utilizado como condimento, es picante.

Poleo o tipo (*Minthostachis mollis* G.): Nativa, cultivada. Las hojas se usan como condimento y aguas aromáticas.

Romero (*Rosmarinus officinalis* L.): Introducida, cultivada. Las hojas sirven de condimento para hornear y asar carnes.

Tomillo (*Tymus vulgaris* L.): Introducida, cultivada. Usada para condimentar algunas comidas y para los adobos de las carnes.

Plantas o hierbas aromáticas

Las plantas o hierbas aromáticas se caracterizan porque sus principios activos están constituidos, total o parcialmente, por esencias. Estas hierbas fueron y son usadas como especias, condimentos o tisanas por sus características organolépticas, que brindan a los alimentos y bebidas: aromas, colores y sabores. El uso de las hierbas aromáticas y medicinales ha formado parte de las tradiciones y costumbres, ya que han sido utilizadas como “remedio” para combatir todo tipo de enfermedades desde épocas prehistóricas o formaron parte de la alimentación, como el caso del cedrón, la malva olorosa, el toronjil. En algunos hogares de Biblián las aguas aromáticas se consumían con pan o con máchica, como parte de la alimentación.

En el listado anterior, ya se mencionaron algunas especies que se usan más como condimentos y especias. A continuación, se presentan los nombres de otras plantas de uso frecuente para preparar aguas aromáticas o tisanas, que son originarias o se adaptaron al ambiente andino en Biblián:

Alelí (*Erysimum cheiri*)
 Anís (*Pimpinella anisum*)
 Anisillo (*Tagetes filifolia*)
 Ataco o sangorache (*Amaranthus quitensis*)
 Borraja (*Borago officinalis*)
 Cedrón (*Aloysia citrodora*)
 Escancel (*Aerva sanguinolenta*)
 Galuay (*Oreocallis grandiflora*)
 Hierba buena (*Mentha spicata*)
 Hierba luisa, limoncillo (*Cymbopogon citratus*)
 Manzanilla (*Chamaemelum nobile*)
 Malva olorosa (*Pelargonium odoratissimum*)
 Moradillas (*Alternanthera* sp)
 Paico (*Chenopodium ambrosioides*)
 Toronjil (*Melissa officinalis*)
 Valeriana (*Valeriana officinalis*)



Fotos 12. Cebolla paiteña, tomillo, perejil, cebolla de rama, ajo, romero, albahaca, comino, ají, cebolla perla, achiote y cilantro, de uso frecuente en la cocina y gastronomía de Biblián (E. Peralta, 2019).

Adobos

Según la RAE (2001), el **adobo** puede ser: “Caldo o salsa con la que se sazona un manjar; caldo, y especialmente el compuesto de vinagre, sal, orégano, ajos y pimentón, que sirve para sazonar y conservar las carnes y otras cosas”.

Si bien en la cocina de Biblián, no se conoce o utiliza exactamente como en la definición anterior, en cada hogar, la madre o persona que dirigía o dirige la cocina, tenía sus propios adobos para elaborar la comida o alimentos. Se han rescatado algunas combinaciones de especias y condimentos que se usaron y usan como adobos en la cocina biblianense, seguramente existen muchas variantes más.



Foto 13. Cebollas, ajos, comino, achiote y sal, la base de los adobos (E. Peralta, 2019).

Para el cuy

- Ajo molido
- Comino molido
- Sal refinada

Para la carne colorada o asada de chanco

- Achiote molido
- Ajo molido
- Sal refinada

Para el pernil:

- Ajo molido

- Pimienta blanca
- Comino molido
- Sal refinada

Para el caldo de gallina runa o de campo:

- Cebolla paiteña picada
- Ajos enteros
- Sal

Para el pollo horneado:

- Ajo molido
- Cebolla paiteña molida
- Orégano
- Comino
- Sal refinada

Manteca de chanco:

Por su sabor, parece que la manteca del chanco, fue la fuente primigenia de grasa para las frituras con las que se elaboraban y elaboran muchos alimentos acuosos o sólidos. Para la década de los años 60 y posteriores, ya se volvió frecuente el uso del aceite vegetal de palma, soya, maíz o girasol.



Foto 14. La manteca de chanco, es la grasa de origen animal de uso frecuente desde décadas pasadas, para freír o agregar sabor a las comidas (E. Peralta, 2019).

Para alimentos con sal y con dulce:

La panela o raspadura y el azúcar fueron los ingredientes que se usaron y se siguen usando para dar sabor dulce a algunos alimentos sólidos, sopas, coladas o bebidas y desde muchas décadas atrás, la miel de abeja. Hace muchas décadas la sal en grano fue la tradición, años más tarde llegó la sal refinada y yodada, para facilitar su uso y prevenir enfermedades como el bocio.



Foto 15. Los ingredientes más utilizados para los alimentos de dulce o de sal: panela o raspadura y azúcar refinada y la sal en grano y refinada, infaltables en la cocina costumbrista (E. Peralta, 2019).

Los huevos de gallina:

Casi por lo general, la mayoría de los hogares criaban aves de corral, por lo que, los huevos nunca faltaban en la cocina familiar. Se destacaban los huevos de cáscara de color verde, blanco hueso o café claro. Estaban listos para la alimentación ya sea tibios, pasados, duros, revueltos o batidos con cerveza malta o negra, etc.



La leche, el quesillo y los quesos:

La leche de vaca, disponible todo el tiempo, en casi la mayoría de los hogares de Biblián, tanto en el campo como en el pueblo, lo tenían en propiedad o alguien los proveía por litros o galones, de la misma manera que el quesillo y el queso, siempre para su consumo directo o en combinación con otros alimentos. Conocida por muchas décadas en el pueblo, porque ofrecía estos productos a domicilio fue la Sra. Sara Dután. En otra escala, las haciendas de Burgay proveyeron todo el tiempo de leche y quesos a la población austral.

Los quesos, por su calidad, han dado nombre a Biblián en la historia. Peralta, H. (2016), informa que Joaquín de Merisalde y Santisteban, Corregidor y Justicia Mayor de

Cuenca en 1765, escribió una crónica en la que describe a todo el corregimiento del austro y sobre Biblián anota: *“Saxes, Bibllan, Burgay nada inferior en calidad y tan poblado como los demás. Hay muchas haciendas de ganados vacunos que hacen recomendable el país con sus buenos quesos. Danse muchos en la provincia y son recomendados en todo el reino”*.

Así, la gran ganadería de Biblián proveyó y provee de leche y sus derivados al pueblo, al austro, principalmente a la ciudad de Cuenca, al país y en algún momento de la historia los quesos se exportaban a Europa.

Los pequeños ganaderos y los agricultores que tenían por lo menos una vaca que proveía de leche, sumaban, para que la leche, el quesillo, el queso fresco, mozzarella, mantequilla y la nata, no faltaran en los hogares de este pueblo.

Muchas marcas y nombres de quesos aparecieron y así mismo desaparecieron del mercado, por diversas circunstancias. Entre otras, hoy son conocidas las marcas “La Virgen”, “San José” y “El Salto”, que produce queso fresco, mozzarella, fresco semiblando entero y quesos gouda de “El Bueste”.

Sobre los quesos gouda, en el año 1920, Max Conanz, el suizo que llegó a Biblián, fue otro de los precursores en la fabricación de quesos maduros de alta calidad en su hacienda San Galo en Burgay, con apoyo del Sr. Purcher. Su sobrino, Patricio Muñoz G. (2019), de la hacienda El Bueste (lugar de mucha agua), desde 1994, empezó a elaborar queso fresco, yogur y queso maduro, de manera artesanal. A la época, la leche para estos quesos proviene de vacas alimentadas solamente con pastos, con hierba producida bajo un enfoque orgánico, sin sobre alimento; logrando así un sabor diferente de la leche para obtener el queso maduro, conocido con el nombre de gouda, pasteurizado; con 11 variedades de queso: ají, ajo, aceituna, orégano, natural, ahumado, hongo portobello, mostaza de dijón, cebolla, pimienta y arándano (Facebook Live: F. Córdova, Biblián Virtual, 2019).



¿Cuál es la alimentación cotidiana y costumbrista de este cantón?

Observando el listado de platos y alimentos usados y que se continúan utilizando en la cocina de los hogares biblianenses, sin lugar a equivocación, se puede afirmar que siempre fue una alimentación variada y nutritiva, considerando la gran diversidad y variabilidad de ingredientes que forman parte de la misma. Estos son de origen vegetal y origen animal, producidos en las chacras del pueblo o traídos de provincias cercanas de la sierra, costa y amazonia. Están presentes cereales, leguminosas, tubérculos, raíces, hortalizas, frutas, especias, medicinales, etc. de origen vegetal y carnes de todo tipo como vacuno, borrego, de aves de corral, cuyes, conejos, pescados y mariscos.

Esta diversidad de platos son parte del desayuno, el almuerzo y la cena de su población. A esto hay que sumar el incremento de los alimentos agro industrializados o procesados que también han pasado a ser parte de la dieta de las personas, con más énfasis en las últimas cuatro décadas a través de tiendas, mercados y supermercados y las recetas de todo tipo, disponibles en las redes sociales.

Es altamente probable que al listado presentado a continuación le falten más platos tradicionales de Biblián, es decir, serían más de 100 platos diferentes. Cabe resaltar que en muchos hogares se mantiene la tradición de disponer del mote con cáscara o pelado, en el centro de la mesa, eventualmente para el desayuno, pero siempre para el almuerzo y la merienda:

- 1 Chocolate batido en agua
- 2 Chocolate con leche
- 3 Cacao en polvo en agua o en leche
- 4 Café pasado en agua
- 5 Café instantáneo en agua
- 6 Café con leche
- 7 Leche de vaca
- 8 Chocolate con máchica (chapo)
- 9 Aguas aromáticas (cedrón, hierba luisa, toronjil, etc.)
- 10 Morocho de dulce
- 12 Pan blanco
- 13 Mestizo
- 14 Mollete
- 15 Otros tipos de pan
- 16 Mote, canguil, tostado
- 17 Mote pillo
- 18 Huevos revueltos, tibios, etc.
- 19 Quesillos y quesos
- 20 Frutas
- 21 Avena

- 22 Jugo de frutas
- 23 Sopa o locro de papas
- 24 Sopa de papas con nabos
- 25 Sopa de fréjol con papas
- 26 Sopa de fréjol con fideos
- 27 Sopa de habas con papas, coles
- 28 Sopa de arvejas secas
- 29 Sopa de arvejas tiernas
- 30 Sopa de lenteja
- 31 Sopa de quinua
- 32 Sopa de cebada (arroz de cebada de sal o dulce)
- 33 Sopa de verduras
- 34 Sopa de albóndigas
- 35 Sopa de fideos
- 36 Sopa chorreada
- 37 Sopa de arroz con carne o pollo
- 38 Sopa de melloco con carne/queso
- 39 Sopa de papas con cuy
- 40 Sopa de fréjol con coles
- 41 Sopa frita (huevo más harina de castilla)
- 42 Sopa de carne de res (hueso blanco) con hortalizas
- 43 Sopa de avena tostada con papas
- 44 Sopa de fideos con carne
- 45 Sopa de carne con tallarín casero
- 46 Sopa de sambo tierno
- 47 Sopa de mote, con fréjol, col picada y carne de cerdo (mote casado)
- 48 Locro de papas con nabos
- 49 Caldo de huevo
- 50 Caldo de mocho
- 51 Caldo de patas de res
- 52 Caldo de carne con yuca o papa
- 53 Caldo de pollo o gallina
- 54 Caldo de carne de res
- 55 Arroz con huevo estrellado
- 56 Arroz con carne de res, pollo (bistec)
- 57 Arroz con pescado
- 58 Arroz con menestras
- 59 Arroz con atún o sardina
- 60 Arroz con tallarín
- 61 Arroz con guatita
- 62 Arroz a la valenciana
- 63 Arroz relleno (verduras, jamón pollo)
- 64 Aguado de gallina
- 65 Zanahoria y coliflor revuelta con huevo

- 66 Zapallo cocido con panel y leche
- 67 Papas enteras con o sin cáscara
- 68 Papas con cuero de chancho
- 69 Papas fritas
- 70 Llapingachos
- 71 Guatita
- 72 Tallarines
- 73 Mote choclo
- 74 Trucha o tilapia frita
- 75 Otros pescados y mariscos
- 76 Morocho con sal o dulce
- 77 Dulce de manzanas
- 78 Dulce de higos
- 79 Empanadas
- 80 Tamales
- 81 Chigüiles o chiviles
- 82 Humitas o chumales
- 83 Tortillas de maíz tierno o seco
- 84 Buñuelos
- 85 Camotes cocidos
- 86 Pasteles
- 87 Quimbolitos
- 88 Rompope
- 89 Puchero
- 90 Papas con carne asada
- 91 Agua de hierba mate o de Paraguay
- 92 Colada de tapioca
- 93 Morcillas
- 94 Ensalada de nabos
- 95 Manjar de leche con coco
- 96 Pulque o cháhuar mishqui
- 97 Chicha de jora de maíz, quinua, avena
- 98 Ají molido en piedra
- 99 Ají con tomate de árbol cocido y cebolla
- 100 Alcaparras (encurtido de hortalizas con flores del maguey o penca)
- 101 Ensaladas de hortalizas
- 102 Choclos con queso, etc.

Patricio Muñoz González (comunicación personal, realizada el 10 de febrero de 2020), respecto de la cocina y la gastronomía que él recuerda y que fue ejercitada en las casas de las haciendas (San Galo, Burgay, El Bueste, El Salto, Los Pinos) de su familia, empezando por el hogar de Max Konanz y Lola Muñoz; comenta lo siguiente:

Entre los platos tradicionales se hallaba el locro de papas, papas con nabos, habas

con queso; en el carnaval el mote pata; la fanesca en semana santa; el caldo de patas y los jamones artesanales, en otras fechas.

Los alimentos se cocinaban con leña en cocinas antiguas, fogones o tullpas, para más tarde ser remplazados por la cocina de kerex y para los años 70, por las cocinas a gas. Para este menester, se usaban ollas de barro, de hierro fundido y hierro enlozado. Para ahumar carne, quesos y quesillo, se usaba la “ashanga”, la misma que se colgaba sobre los fogones para beneficiarse del humo.

La vajilla y las copas eran importadas de Francia o Suiza o de fabricación cuencana.

La alimentación diaria se componía del desayuno, el almuerzo, el café de la tarde y la merienda. El desayuno era servido a las seis de la mañana y consistía de huevos de campo, leche, café o chocolate, pan y queso; en el almuerzo (12:00) se ofrecía mote, sopas de papas, papas con nabos, arroz con carne, papas con carne, carne seca o cecinada, etc.; el café de la tarde (15:00) consistía de una pequeña cantidad de café y en la merienda (17:30) se ofrecía mote, o platos entre arroz con carne, habas con mote, mote pillo, mellocos o café con leche.

¿Cómo era la comida en hogares de mejor economía en el austro?

Serrano, M. C., señala: “En cuanto a la hora de la comida, nunca faltaba en su mesa un pozuelo de rico mote, pues como buena “hija del maíz” decía que nuestra comida cuencana no podía sobrevivir sin este ingrediente. Las sopas por su parte merecen un espacio particular. En su casa éste era probablemente uno de los platos más succulentos, ya que para mi abuela no podía haber comida sin una buena sopa. Tenía un repertorio interminable de sopas: desde la sopa de rosquitas de quesillo, de espárragos con sagú... El segundo plato se caracterizaba por una deliciosa pierna de perrito ahumado, achogchas rellenas, pollo con nata o frío, salón con hongos secos y en ciertas oportunidades un buen trozo de cuy hecho en cangador (plato que ella decía sentir que le liberaba de todas las nostalgias) acompañado de tamales de papa o de maíz, motepillo, diversas variantes de arroz de cebada o papas chauchas y unas deliciosas ensaladas, calientes o frías, de zucchinis, alcachofas, lechugas, tomates y aguacates pauteños, que siempre le encantaban, satisfaciendo hasta al paladar más exigente y el hambre más voraz. Pero la parte que más anhelaba de sus comidas era la hora del postre, albaricoques, sorbetes de gullán, papaya o chirimoya, higos pasados en almíbar o azucarados, nogadas, flan de coco con ciruelas, buñuelos, dulces de corpus y la deliciosa taza de guayaba con tocte forman parte de aquellos dulces sabores que a uno le trasladan a momentos felices. A continuación del postre comenzaban a circular por la mesa tazas de café pasado o una olorosa agua de frescos, que con el color del ataco y unas gotas de limón preparaban a nuestras bocas para una magnífica tertulia que no se interrumpía ni por la llegada del café con rodillas de cristo, pan de las Villacís, mermeladas de naranjas, ruibarbo, bocadillos de guayaba...”



Platos emblemáticos de la cocina y gastronomía biblianense

1. Caldo de gallina runa o de campo

Ingredientes:

- Gallina criada a campo abierto, con maíz y hierbas, menor a un año de edad
- Fideos tipo tallarín, de preferencia hechos en propiedad
- Arroz blanco, papa o yuca
- Ajo entero o molido
- Cebolla
- Huevos
- Sal
- Perejil

Preparación:

- La gallina despresada, se coloca en una olla de agua hirviendo, junto con el ajo, la cebolla paiteña picada y la sal. Cuando la carne está a medio cocer, se agrega el arroz lavado, los fideos, las papas o la yuca peladas para continuar con la cocción. Se sirve caliente, con cebolla verde y perejil picados fino, acompañado de mote y ají, al gusto.



2. Cuy asado a la brasa o al carbón

Ingredientes:

- Animales jóvenes faenados, bien pelados con agua muy caliente y ceniza, con un día de anticipación
- Papas medianas o grandes peladas
- Semillas de sambo maduras
- Hojas de lechuga
- Ajo molido, comino y sal

Preparación:

- Disponer de un fogón o brasero de leña muy caliente. Los animales que fueron faenados y adobados el día anterior con el ajo, el comino y la sal, se colocan en una vara de madera de 1,20 m de largo y 3 cm de diámetro conocida como “cangador” y sobre el carbón al rojo vivo se procede al asado del mismo, haciendo girar lentamente sobre el calor y punzando con la punta de un cuchillo a objeto de eliminar sangre o agua acumulada.

Un cuy muy bien pelado, adobado y asado, es decir, sin sangre en sus huesos, es una delicia al paladar, el mismo que entero o en presas es servido con papas peladas cocidas enteras y ají.

Para hacer más agradable este potaje, las semillas del zambo se tuestan en una sartén caliente y luego se muelen en piedra o en una licuadora, para con una pisca de sal, elaborar una salsa conocida como “pepucho”, la que se sirve adornando las papas y las hojas de lechuga.



3. Fritada y sancocho de chanco

Ingredientes:

- Carne de chanco picada en pedazos pequeños, de piernas, brazos o lomos.
- Ajos enteros
- Cebolla en rama
- Sal

Preparación:

- En una paila de bronce, preferentemente, aunque puede ser también de cobre, barro o aluminio, se pone una porción pequeña de agua con la cebolla cortada en pedazos medianos, el ajo y la sal a hervir y en esta se van colocando los pedazos pequeños de grasa y carne picada para su cocción. Hay que mover constantemente hasta que salga la manteca y la fritada tome un color café; cuando ya está en su punto la cocción, se saca en un recipiente la fritada y se separa la manteca en otro recipiente. En los residuos pequeños que quedan en la paila se agrega mote para preparar el conocido mote sucio. A veces se agrega papas picadas en pedazos pequeños o plátanos maduros y está listo para servir con mote.



- Para preparar el sancocho, se pone una porción pequeña de agua con la cebolla cortada en pedazos medianos, el ajo y la sal a hervir y en esta se van colocando los pedazos de carne picada para su cocción. En todo este proceso hay que mover la carne para que vaya tomando su nivel óptimo de cocción y se obtiene el llamado “sancocho”, el mismo que es consumido con mote.

4. Hornado de chanco

Ingredientes:

- Chanco maduro o lechón, debidamente faenado
- Ajo molido
- Comino
- Sal

Preparación:

- El animal puede ser adobado desde el día anterior con el ajo, el comino y la sal, en una lata o bandeja para hornear. En un horno de barro, calentado adecuadamente con leña, se coloca la misma, se tapa la entrada del horno y después de algunas horas se obtiene una carne succulenta, muy bien cocida, con agradable color, sabor y olor, lista para servir con mote y papa (llapingachos).



5. Cascaritas de chanco

Ingredientes:

- Chanco joven, engordado para este fin

Preparación:

- Una vez faenado, el pelo o cerdas son quemados usando un soplete a gas, a muy alta temperatura, cuya flama pasan una y otra vez sobre la piel del animal, la cual es limpiada constantemente con un cuchillo, hasta que tome un color amarillo o café claro y se torne muy crocante.



Las cascaritas de chanco, la sabrosa fritada, los chicharrones, el tostado y el mote, dan la bienvenida a Biblián en la Ruta E 35 o Panamericana, entrada norte, en Cahicay (E. Peralta, 2019, 2020).



El GAD Municipal de Biblián promociona en redes sociales, uno de los platos emblemáticos de la gastronomía de este pueblo; turistas y vecinos, no dejan de deleitarse con tan sabroso plato (GAD Biblián, 2018, 2019).

6. Caldo de patas de res

Ingredientes:

- Patas de res bien “chaspadas” y lavadas
- Ajo
- Orégano seco
- Cebolla paiteña
- Mote pelado cocido
- Avena
- Sal

Preparación:

- Las patas cortadas en pedazos se ponen a cocinar en suficiente agua, junto con el ajo, cuando está a medio cocer se agrega la cebolla paiteña picada y la sal, como también el mote pelado cocido y se sigue haciendo hervir hasta que la carne este sumamente suave. Se sirve caliente, agregando orégano seco o cebolla verde finamente picada.



7. Mote casado

Ingredientes:

- Fréjol amarillo “canario” seco, bien cocido
- Maíz pelado, en forma de “mote”, bien cocido
- Tocino o “humacara” de puerco, cortado en pedazos pequeños
- Pepas o semillas de sambo, tostadas y molidas en piedra, molino casero o licuadora
- Manteca de color (con achiote)
- Cebolla paiteña
- Ajo y comino
- Sal y orégano

Preparación:

- Primero preparar un refrito con ajo, comino, cebolla y la manteca de color en una olla grande; luego, se hierva suficiente agua en la que se adicionarán dos porciones de poroto o fréjol y una de mote, cocidos, junto con el tocino. Una vez bien cocido, se agrega la pepa de zambo tostada y molida y se mueve suavemente para que se homogenice en la olla. Se sirve muy caliente, agregando sal y orégano seco al gusto.



8. Puchero

Ingredientes:

- Espinazo de cerdo en pedazos
- Arroz blanco
- Papas
- Col picada en pedazos grandes
- Cebolla
- Comino
- Ajo
- Color (achiote y manteca)
- Manteca de cerdo
- Sal

Preparación:

- Poner a cocinar los pedazos del espinazo junto con las especerías, el arroz, la papa, la col, una poción de color y manteca y dejarlo hervir hasta su completa cocción. Se sirve caliente junto a una porción de mote.



9. Buñuelos

Ingredientes:

- Huevos
- Harina de castilla
- Sal
- Azúcar
- Levadura
- Aceite
- Panela

Preparación:

- Batir bien las claras de los huevos, por separado las yemas, se agrega y bate junto con el azúcar, la sal y levadura. Luego adicionar la harina hasta que tome consistencia y con una cuchara se vierte este batido en el aceite hirviendo. Por separado, la panela se la diluye para obtener una miel obscura. Se sirven los buñuelos junto con la miel de panela y queso.



10. Fanesca

Ingredientes:

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| - Zambo tierno | - Arroz blanco |
| - Fréjol tierno | - Achogcha |
| - Arveja tierna | - Cebolla paiteña |
| - Haba tierna pelada | - Ajo molido |
| - Choclo tierno | - Comino molido |
| - Lenteja | - Manteca de chancho |
| - Papa | - Sal y achiote |
| - Col | - Pescado seco (lisa) |



Preparación:

- Cocinar todos los granos por separado, picar el zambo muy fino. Hacer un refrito con las especias. Poner a cocinar junto a los granos más duros. Por separado cocinar la col, luego agregar todos los granos, papa y col, junto con el espinazo del pescado, previamente retirado el exceso de sal, a objeto de darle sabor. Agregar un nuevo refrito sin color. Se sirve bien caliente con pedazos de carne del pescado seco, libre de sal.

Este plato es tradicional y costumbrista en Biblián, principalmente en la Semana Santa. Personas de noventa años, recuerdan que se preparaba y consumía desde que fueron niños, es decir, por la década de 1930. En algunos sectores y familias, había la costumbre de preparar ollas muy grandes, a objeto de compartir con la familia y doce familias vecinas, en memoria de los doce apóstoles que acompañaron a Jesús.



Este plato elaborado en Biblián tiene entre 17 y 20 ingredientes. Eulalia Vintimilla (Cuenca, 2005), en Sabor de los Recuerdos, presenta una receta de la fanesca con 23 ingredientes, cuya diferencia con la receta biblianense, hace la presencia de fréjoles pallares tiernos (tortas), la leche y dos tipos de pescado seco (bacalao y obscuro, secos). Se puede decir que, la fanesca puede variar en su sabor, apariencia, consistencia, aroma, dependiendo del lugar donde se prepare, pues mucho depende de la disponibilidad de los ingredientes y los gustos de las personas que lo preparan.

11. Revuelto de poroto o porotos pillos

Ingredientes:

- Fréjol tierno o seco, cocido
- Cebolla paiteña o cebolla blanca picada
- Manteca de cerdo o “mapahuirá” (manteca negra)
- Huevos
- Sal al gusto

Preparación:

- En un recipiente, se fríe la cebolla finamente picada en la “mapahuirá”, hasta que se dore. Se agregan los fréjoles cocidos y sal; revolver frecuentemente y luego agregar los huevos y continuar revolviendo hasta que se cocinen bien. Se sirve caliente.



12. Menestra de fréjol

Ingredientes:

- Fréjol seco cocido, en su caldo
- Plátano verde (opcional)
- Cebolla paiteña o perla picada en cuadrados pequeños
- Cebolla blanca en rama, picada
- Culantro picado
- Aceite de mesa
- Comino
- Ajo picado
- Sal al gusto

Preparación:

- En una olla, se pone el aceite a llama baja o poco calor; luego agregar la cebolla paiteña o perla, el ajo y la cebolla blanca y preparar el refrito. Adicionar el fréjol cocido, el verde picado en trozos pequeños (algunas personas prefieren trozar con las manos para evitar que la oxidación y para que espese) junto con la sal y los condimentos. Luego, se debe añadir la cantidad de agua necesaria, de preferencia caliente, suficiente para cocinar el tiempo necesario para que se cocinen todos los ingredientes a la vez. Unas personas elaboran muy espesa, otras no.



13. Mote pillo

Ingredientes:

- Mote con cáscara o pelado, bien cocidos
- Cebolla paiteña o cebolla blanca picada
- Manteca de cerdo o aceite vegetal
- Leche
- Huevos
- Sal al gusto

Preparación:

- En un recipiente, se fríe la cebolla finamente picada en la manteca o el aceite, muy caliente, hasta que se dore. Se agrega el mote cocido y la sal, luego los huevos, una porción de leche y todo es revuelto hasta que estén bien cocidos. Se sirve caliente.



¡¡Mote pillo!!

14. Sopa de porotos con coles

Ingredientes:

- Fréjol en grano seco, cocido
- Hojas de col o repollo
- Papas picadas
- Manteca de cerdo
- Achiote
- Cebolla paiteña

Preparación:

- En un recipiente, se ponen a cocinar las hojas de col y las papas picadas en pedazos pequeños, junto a la cebolla picada y una porción de manteca y color extraído del achiote. A medio hervir, se agrega el fréjol y deja cocinar el tiempo necesario. Se sirve caliente, acompañada de mote o maíz tostado.



15. Menestrón

Ingredientes:

- Fréjol seco cocido
- Fideos
- Costillas de chanco
- Cebolla paiteña o perla
- Ajos
- Papas o zapallo
- Orégano
- Sal

Preparación:

- En una olla se hace un refrito de cebolla y ajo, se agrega el fréjol, las papas picadas o zapallo, el fideo levemente tostado poniendo a cocinar en suficiente agua, junto a las costillas de chanco y sal al gusto. Se sirve caliente.



Platos especiales

1. **Melcocha con tocte:** Al hervir la panela blanca, preferentemente, se obtiene la llamada melcocha, la misma que es batida para obtener la mejor elasticidad, color y consistencia y a esta se agregan pedazos de la nuez del tocte o nogal maduro. La mezcla de estos ingredientes, da lugar a una sabrosa melcocha con sabor a nuez. Era y es un platillo que se prepara en los hogares, cuando las familias con sus niños se reunían o reúnen los días domingos, generalmente.



2. **Tocte con mote:** Es otro platillo que vale la pena probar. Es muy simple de elaborar, pero al degustar su sabor es muy especial. Se requiere mote con cáscara o pelado cocido, pedazos de la nuez del tocte maduro y pequeños pedazos de panela. Los tres ingredientes consumidos a la vez, causan un sabor muy agradable al consumidor.



- 3. Puchaperra o pulchaperra:** Plato preparado en época de cosecha de frutos del capulí, conocido también en el austro con los nombres de “purcha perro” o “colada de capulíes” (Vintimilla, E. 2005). Para su elaboración se requiere preferentemente capulíes de frutos delgados, pequeños y dulces, porque tienen la propiedad de romperse a la cocción y espesar el cocimiento. El grano grueso o “chaucha”, se puede cocinar, pero se mantiene entero todo el tiempo. El capulí se cocina con una porción de maicena, otros lo hacen con avena e incluso arroz de cebada. Mientras se cocina, dependiendo del gusto, se añade azúcar o panela. Es servida bien fría o caliente con leche; la mezcla da lugar a un potaje de color morado, muy atractivo a la vista y de un sabor muy agradable al degustar. Otras personas acostumbran consumir el capulí cocinado con máchica.



- 4. Champuz:** Se cocina el mote pelado molido junto con las especias como la canela, el clavo de olor, la pimienta y hojas de naranjo, hasta que se ponga completamente suave, luego retirar las especias y agregar leche, haciendo hervir por cinco minutos más. Se endulza al gusto con panela. Si se requiere espesar, se le agrega una porción de maicena disuelta en leche. Servir caliente, acompañado de buñuelos e higos.



- 5. Dulce de higos:** Los higos semi-maduros deben ser sancochados y luego exprimidos con las manos para eliminar el agua. Por separado se diluye la panela y se cierne. En este líquido muy dulce, agregar los higos y cocinar hasta que tomen consistencia, color, sabor y aroma. Se sirve con queso o quesillo. ¡¡Una delicia en las fiestas del taita carnaval!



- 6. Fideos en propiedad o de casa:** Sobre una mesa o superficie plana muy limpia, se mezcla la harina de castilla, los huevos de campo y una pisca de sal, para formar una masa, que luego es tendida en pequeñas porciones sobre la superficie plana. Con un bolillo, se hace rodar y se va aplastando a la masa, con movimientos suaves, hasta obtener una masa de tres mm de grosor. Mientras se aplana, hay que esparcir pequeñas cantidades de harina para dar mayor consistencia. Luego proceder a cortar con un cuchillo, en cintas de hasta medio cm de ancho y de largo diferente. Finalmente, poner a secar al ambiente. Bien secos, son conservados en recipientes oscuros. A través del tiempo son usados para combinar en caldos o sopas con carne de gallina, res o cerdo. Una buena masa se obtiene con la siguiente proporción: 100 g de harina de trigo, 1 huevo y una pisca de sal.



- 7. Carne colorada, costillas y carne asada de chanco:** La carne de chanco o cerdo fileteada o la costilla, es envuelta en un adobo de sal, achiote y ajo molido. Luego es colgada sobre un fogón o tullpa para que se beneficie del humo de la leña de la cocina, combinando con exposición al sol, hasta que esté completamente seca, cuidando la presencia de impurezas. Así, se procede a guardar hasta por seis meses. Para consumir con mote o papas, esta carne seca, cecina o costillar, es asada al carbón, con lo que se produce y consigue una exquisitez, aroma y salinidad, muy agradable al paladar.



- 8. Colada morada:** Este alimento, que hoy en día es de consumo nacional, en fechas anteriores o posteriores al día de difuntos (2 de noviembre), en Biblián no fue costumbrista. Por testimonios, se sabe que algunas familias empiezan a preparar la colada morada a partir de la década de los años 70. Una de las personas que lidera la introducción de esta costumbre, tradicional en los pueblos de la sierra centro-norte, es la madre Oblata Zoila Solórzano[†]; probablemente debido a que por su condición de religiosa participaba de esta preparación en conventos de esta parte de la serranía y aprendió a elaborar la misma. En Biblián fue muy raro encontrar maíz de grano de color negro y no se conocía el mortiño (*Vaccinium floribundum*), fruto nativo de la sierra y los páramos del norte del país, base, de la típica colada morada. Cada hogar prepara a su manera y se deleita con ella.



- 9. Draques:** Se procede a hervir el agua junto a la canela y las panojas del ataco o sangorache por cinco minutos. Una vez que haya salido el sabor de la canela y el color rojo tinto del ataco, se cierne en un colador muy fino y luego agregar a este preparado el limón y el azúcar al gusto. Se sirve caliente en copas pequeñas, una parte de licor de caña (aguardiente) y dos partes de agua de sangorache o ataco.



- 10. Espumilla:** Una golosina para niños y adultos. Para preparar se requiere guayabas, huevos y azúcar. La guayaba debe ser pelada, cocinada y una vez fría se despulpa. Luego separar las claras de las yemas y batir las claras con la pulpa de la guayaba, añadiendo azúcar al gusto a punto de nieve. Se debe batir hasta que presente una consistencia firme. Servir en copas, postreras, vasos pequeños y conos o barquillos, adornando con grageas.



11. Helados: Elaborados con agua y colorantes vegetales o artificiales, fueron ofertados todo el tiempo (desde la década de los años 60) en el área urbana y en el campo, para ello los heladeros con su clásico cajón o carretilla de helados, se movilizaban ofreciendo los mismos. Cabe resaltar el helado de coco y leche, para lo cual se requería de coco rallado, leche, canela, y azúcar; moldes de aluminio y palitos de carrizo o de madera de eucalipto. El coco rallado se cocinaba con la leche, azúcar y la canela, hasta que hierba por lo menos 10 minutos. Una vez frío era cargado a los moldes y en seguida al congelador.



12. Otros platillos: Pulque de arroz de cebada y guayaba; dulces de leche, guayaba, manzana, piña, durazno, tomate de árbol, etc.

Platos tradicionales en los santorales y fechas festivas

En Biblián hasta la década de los años 70, muy pocas personas o familias celebraban el día del cumpleaños, lo tradicional o costumbrista fue celebrar el día del santo. Familiares, amigos y devotos del santo, festejaban con buena música, comida y bebida, la noche de la víspera y al día siguiente. Los santorales más festejados en Biblián y que aún algunas familias lo conservan son: San José y Josefina, Juan, Pedro, Pablo, Rosa, Ramón, Natividad, Mercedes, Miguel, Francisco, Luis, María y Antonio.

La cocina giraba alrededor de un chanco, vaca u oveja despostada, las gallinas,

cuyes o conejos, con los cuales se preparaban los platos antes mencionados. Por ejemplo, al faenar un cerdo, se preparaba las cascaritas, la morcilla, sancocho, fritada, puchero, tocino, carne roja para cecina, chicharrón y shungus y se acompañaba con mote de maíz pelado y maíz tostado. A todo esto, se agregaba la chicha de jora, gaseosas, aguardiente de caña, los infaltables draques y el ají con tomate de árbol.

Seguía el festejo y no podía faltar el caldo de gallina, los cuyes o conejos asados, el caldo de res o de borrego y de postre siempre se ofrecía higos dulces, tamales, quimbolitos, dulce de leche, guayaba o piña.

En las fechas festivas, iniciando un nuevo año o en carnaval, muchos hogares preparaban y ofrecían entre otros platillos, el nombrado mote pata; en la semana santa la fanesca; en el jueves de Corpus, los variados y sabrosos dulces; en tiempos de cosechas, el chocolate caliente con tortillas de maíz y en la Nochebuena y Navidad, gallina o pollo al horno, cuyes asados, chocolate con pan de casa y buñuelos con miel; así cerraban la cocina de un año calendario.

Pan, panaderos y panaderías importantes

Es altamente probable que en casi todas las áreas agrícolas del territorio de Biblián, desde la época de la colonia se haya cultivado trigo, ya que cumple con los requerimientos agroecológicos de clima y suelo.

Vásquez, N. (1997), señala que “cuando no existían molinos, la obtención de harina se hacía en las casas y en las mismas panaderías”. Indica que para este trabajo existían piedras de moler granos: piedras de río preparadas por picapedreros quienes le daban la característica forma de tina; y el complemento, la “guagua”, otra piedra redonda y aplanada, por un lado, para girar sobre el grano, de un lado a otro, triturándolo hasta reducirlo a harina”.

En Biblián había un molino grande, movido por la fuerza del agua, que también molía con piedras, a mediados del siglo pasado.

La piedra más grande o base se llamaba “quingra” o “mama” y la piedra pequeña o guagua “uray”. Según Peralta, E. *et al.*, (2019), la versión sobre el molino, es la siguiente:

La familia de Francisco Idrovo (Pacho seco o Don Pacho) y Adelaida Espinoza, vivieron arrendando por cierto tiempo, un lugar llamado El Molino entre las décadas de los años 1940 y 1960, propiedad de Don César Ullauri, ubicado al frente de la actual Escuela Héroes de Verdeloma. En este molino, ofrecían el servicio de molienda de granos en el pueblo, entre ellos trigo, maíz, cebada, jora (maíz germinado), para elaborar harinas para pan, máchica, chicha, entre otros.

El molino trabajaba sin descanso, es decir de día y de noche y los que más demandaban sus servicios eran personas oriundas del pueblo de Biblián y Cañar, que

hacían turno esperando las 24 horas para ser atendidas y poder llevar sus harinas, principalmente las de trigo y la máchica, elaboradas con las cosechas producidas en estas localidades.

Una de las harinas más demandadas para la elaboración del pan fue la llamada Manitoba (de variedades canadienses) que se producía en este territorio, por su calidad para elaborar el pan. Las personas más antiguas, recuerdan que se sembraban en los terrenos de toda el área aledaña al molino, es decir lo que hoy son las escuelas, el mercado y el estadio y en el área rural del pueblo.

Vásquez, N. (1997), indica que *“del molido el trigo, se pasaba al tamizado o cernido en un cedazo para obtener la harina y, para que sea de mejor calidad, volvía a pasarse por el tamiz del floreador. De esta manera conseguíase la variedad deseada de harina y de esto dependía el éxito de los sabores del pan, sin olvidar que la calidad depende esencialmente del trigo”. Esta misma autora complementa y dice “Desde la antigüedad eran tres variedades principales de harina: harina flor, la de menor extracción del endospermo; mollete, un sedimento de la flor; y sema, que a su vez es un sedimento del mollete”.*

El pan y otros elaborados con harinas de trigo o maíz fueron parte importante de la vida cotidiana de los biblianenses. Muchas generaciones se deleitaron de la diversidad de panes elaborados con las manos y horneados en hornos de barro calentados con leña, para citar unos pocos: pan blanco, pan de agua, empanadas, galletas, mestizos y molletes (de color oscuro, integrales), palanquetas, delicados (harina de maíz con miel de panela y quesillo), moncaivas, cambray, raspa gañote, roscas, rosquitas, pan de leche, cachitos, mini guaguas y guaguas de pan.

Vale la pena mencionar un grupo de personas o familias que se destacaron haciendo este trabajo de panificación:

Hortensia Vélez, Isabel Arévalo (Srta. Chabela), Lola Ortiz, Gecelina Cabrera, Herminia Sacoto, Ana Correa, Rosa Mora, Eugenio Cabrera, Belisario Ortiz, Familia Zhindón García, Francisco Zhinín, Eulogio Cárdenas, Teresa Encalada, Jaime Fernández, Victoria Sacoto, entre otros.

Todos ellos disponían de un horno de leña, mesa de amasijo, artesas, bateas, palas, ganchos, tazas, latas de hornear, canastas de carrizo, duda o suru y manteles.

Expertas cocineras

Para fiestas familiares (bautizos, matrimonios, santorales, grados, recepciones civiles y eclesiásticas), en las décadas de los años 60 y 80, hubo en Biblián personas reconocidas por sus conocimientos y habilidades para cocinar y preparar banquetes de alta calidad culinaria. Cabe recordar a Lucrecia Álvarez, Carmelina Molina, Margarita Nieto, Victoria Idrovo, Julia Molina, Julia Dután, Leticia Cabrera, entre otras.

Dulceras y dulceros

Con motivo del jueves de Corpus, la tradición fue elaborar y expender los más variados dulces en esta fecha. Se ubicaban en los bajos del Palacio Municipal, el antiguo convento de las madres Oblatas y del colegio La Dolorosa por un lado y al frente, siguiendo el muro del parque Velasco Ibarra, en la calle Mariscal Sucre y en las veredas de las casas, por donde pasaba la procesión eucarística. Adultos y niños se deleitaban degustando dulces de diferente tipo y consistencia, colores, olores, sabores y formas. Se recuerda como personas activas en la elaboración y comercialización de los mismos a las Sras. Julia Molina y Rosa Sarmiento, entre otras y a la Srta. Judith Iglesias, quien traía dulces más elaborados desde la ciudad de Cuenca para ofrecerlos en Biblián.

En este grupo, sin tener exactamente el perfil de las personas antes mencionadas para los dulces de esta festividad religiosa, es meritorio mencionar a Don José Cevallos, que con mucho respeto y consideración generaciones de biblianenses le conocíamos con el sobre nombre de “José candelas” (1960 a 1980), quien con su conocimiento y habilidades elaboraba el sabroso “rico coco”, los chupetes de colores, las chispiolas, el canguil, el rompe muelas, los huevos chilenos y manzanas envueltas en miel, entre otros alimentos dulces y era infalible su presencia en las fiestas cívicas, religiosas, deportivas y en la puerta de la emblemática escuela Daniel Muñoz.



Para la festividad de la iglesia católica del Corpus Christi, a celebrarse el jueves 11 de junio de 2020, -en tiempos de la pandemia- el GAD Municipal de Biblián, con anticipación convocó a los emprendedores en la elaboración de los dulces para inscribirse y ofrecer en un servicio de puerta a puerta el sábado 13 de junio, cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad; todo esto con el objeto de mantener viva esta tradición, dinamizar la economía y ante la imposibilidad de desarrollar eventos de participación masiva de personas. Por lo menos siete familias manifestaron su interés en participar, entre ellas Mercedes Martínez, Fanny Chimborazo, Marta Pulgarín y Enriqueta Barreto.

Restaurantes o comederas

De la auténtica cocina y gastronomía de Biblián, a la época quedan aún las hermanas Julia y Angelita Dután, quienes domingo a domingo en su tradicional fogón, sobre piedras y cocinando con leña y carbón, en ollas de barro, ofrecen deliciosos platos costumbristas, desde hace 60 años, aproximadamente. Un negocio que aprendieron y heredaron de su señora madre, doña Josefina. Vale la pena saborear entre otros platos el mote con cáscara; el cariucho de papas, con huevo; el caldo de gallina criolla o runa, con yuca; el arroz moro (con arveja tierna); el locro de porotos; el ahogado de cueros; la fritada; el sancocho; ensalada de mellocos amarillos; la papa chaucha con manteca negra; las habas tiernas; el tostado; los choclos; la chicha de jora en cántaro (tapa de tuzas) y el agua medicinal a base de manzanilla, mora y otras plantas. Julia Dután (comunicación personal, realizada el 9 de febrero de 2020).



Un restaurante que deleitó en Biblián fue el llamado “El Rocío”, de la Sra. Rosa Calderón de González, allá por las décadas de los años 60 y 70, ubicado al frente de una de las esquinas del mercado municipal y la nueva vía Panamericana (Avenida Alberto Ochoa y Tres de noviembre), en aquel entonces.

Una persona destacada pero anterior a esta época es la Sra. Mercedes Heras, más conocida como la “Michi del Shalva”, casada con Salvador Cajamarca, en la esquina del parque central de Biblián y la Ave. Daniel Muñoz -vía al santuario- fue el lugar, durante algunas décadas, donde comían o almorzaban estudiantes, peregrinos, visitantes, trabajadores ferroviarios, de obras públicas, etc.

También se recuerda a Elías Pulla, quien, los días domingo ofrecía succulentas bandejas de arroz, churrascos, caldo de patas y otros.

Fritaderos y cascaritas de chanco

No había aroma más exquisito en el ambiente de la calle Mariscal Sucre, junto al puente de la quebrada del Paylón, donde la Sra. Carmen Cabrera a quien cariñosamente le conocían como “Carmen chaspa” y 10 metros más hacia el sur, Don José Guamán, quienes a partir de las 11 de la mañana empezaban a freír la carne de puerco para elaborar una de las más sabrosas fritadas del pueblo. La paila de bronce de don José estaba hacia la calle, a la vista de todos los transeúntes y el aroma envolvía toda el área.

También es memorable por la fritada bien elaborada, las Sras. Corina Vicuña y Guillermina Vicuña, que se ubicaban al frente del parque dedicado a la Madre.

Actualmente, se destaca por estos platos, Carmen Cajamarca, en la esquina de Mariscal Sucre y Ave. Alberto Ochoa.

Por comunicación personal de la Sra. Sandra Buri, el 23 de enero de 2020, la preparación de las cascaritas se inició hace 26 años aproximadamente en el sector de Cazhicay. Para la elaboración, los chanchos o cerdos llegan del camal, son ubicados correctamente y usando un soplete que produce una flama muy fuerte, en base de gas, empiezan a amarillar al cuero, para lo cual usan manteca blanca o manteca amarilla (de la fritada aliñada), un cuchillo fino para ir limpiando y un punzón para evitar que reviente.

A la fecha están trabajando en la formación y legalización de una pre asociación de procesadores de chanchos, con énfasis en las cascaritas, con por lo menos ocho personas dedicadas a esta labor.

Fabricantes de gaseosas

Hasta la década de los años 70, aproximadamente, en Biblián también se fabricaban colas o gaseosas, envasadas en botellas de cristal. Como el más antiguo se recuerda al Sr. Gonzalo Torres, cuya embotelladora estaba en el centro de Biblián, en la casa de Francisco Idrovo. También, la Sra. Pancha Cabrera, quien elaboraba una cola de “uva” y del Sr. Luis Peralta, quien envasaba y distribuía las gaseosas de naranja y otras, llamadas cariñosamente “cola mosquito” u “ordinarias”, para distinguir de las industrializadas como la Pepsi Cola, Cruzh, Seven up, Fioravanti, Lima limón, Lima Dry, Manzana, Royal Crown cola y el agua de Güitig (®), entre otras.

Chicha

Una bebida muy consumida en las décadas pasadas fue la chicha, principalmente elaborada con la jora o germinado del maíz. En este aspecto, se rescata el nombre de la Sra. Justa Solórzano, cariñosamente conocida como “mamá Justa”, quien elaboraba y ofrecía a diario chicha de maíz y avena y lo hacía por litros, galones y barriles.

Tiendas de abarrotes

Históricamente, para cada época y algunos de larga data, contribuyeron a través de sus tiendas de abarrotes a proveer a la población biblianense de muchos de los alimentos consumidos de manera cotidiana. Sobresalen entre otros: Luis Argudo, Ernesto Barreto, Mercedes Ochoa, Abel Cabrera, Laura Cabrera, Gabriel Ávila, Gabriel Solórzano, Gustavo Zea, Semira Idrovo, Francisco Idrovo, Lastenia Gutiérrez, Judith Peralta, Olimpia Vicuña, Judith Iglesias, Honorato González, Reinaldo Calderón, Eulogio Cárdenas, Marcia Solórzano, Olga Idrovo, Jaime Fernández, Miguel Ávila, Alberto Montero. Cabe resaltar que la tienda de Don Eulogio Cárdenas, a la época tiene como 90 años desde su establecimiento, ahora administrada por los “sucesores de Eulogio Cárdenas”.

La cocina y gastronomía en el “Tayta Carnaval” en Biblián

Quien creyera, pero por lo menos con un mes de anticipación a los días del carnaval, en Biblián y otros pueblos de la Sierra, por tradición, los jóvenes principalmente, empezaban a lanzar agua a las compañeras, vecinas o estudiantes de secundaria, valiéndose de las clásicas “bombas” o “vejigas” de caucho y cuando llegaron los juguetes de plástico, con las pistolas lanza agua, de diferentes formas y tamaños.

Llegaba el domingo de carnaval y a más de lanzar los globitos con agua, a los que caminaban por la calle o estaban en la ventana o puerta de su casa, en la pila del parque Tomás Sacoto, uno tras otro, los jóvenes escolares y colegiales eran atrapados y metidos a la “pila del parque”, una vez que salían de la Iglesia parroquial, escuchando la misa dominical, esto ocurría entre las 9 y 12 horas de la mañana.

Algunos eran felices, bien empapados, otros estaban enojados porque se mojaron sus papeles o sus mejores galas. El domingo, lunes y martes de carnaval, se jugaba con mucha algarabía, euforia, alegría entre familias, vecinos, amigos y visitantes tanto en la ciudad como en el campo. El talco, la harina de castilla, la maicena, el hollín, la serpentina, el agua de colonia, la espuma y los huevos, no podían faltar para el juego del carnaval. El río, la pila, la llave de agua, un charco o un poso, también fueron buenos lugares para jugar. A muchos les gustaba este juego, pero otros lo conceptualizaban como un juego “salvaje”. Esta descripción, es una panorámica del carnaval en Biblián hasta entrado el siglo XXI y un poco más.

Junto a toda esta diversión, la cocina y ciertos platos típicos fueron parte de los carnavales de antaño. Muchas familias hacían propicia la fecha y las festividades carnestolendas para reunirse y compartir el juego, la comida y la bebida.

Varios hogares se preparaban criando chanchos, gallinas y cuyes, dedicados a esta festividad, junto a la chicha de maíz “jora”. No podía faltar en las casas, los tradicionales draques para el frío (aguardiente y agua de sangorache) y en la comida el afamado **“mote pata”**, cuya receta tradicional, facilitada por Marcela Bustamante (comunicación personal, 9-03-2020), es la siguiente:

Ingredientes:

- Maíz pelado, bien cocinado
- Humacara del puerco, adobado 8 a 15 días antes y cocinado
- Ajo
- Comino
- Pepa de sambo
- Manteca de puerco
- Leche de vaca
- Sal

Preparación:

- En una olla grande, se elabora un refrito con una porción de manteca blanca, ajo y comino, luego se coloca suficiente agua para hervir. Se agrega el mote cocinado y la humacara cortada en pedazos pequeños. Mientras hierve, se revuelve constantemente y por separado, en una sartén se tuesta las semillas o pepas de sambo, agregando un poco de sal para que no salten. Una vez tostadas las pepas se muelen en piedra o en una licuadora, se agrega una porción de leche y todo éste preparado se añade a la olla. Se cocina unos cuantos minutos más, hasta que la sopa presente una consistencia espesa. Se agrega sal al gusto y se sirve caliente

Con el paso de los años, las innovaciones en la cocina y la gastronomía y la facilidad de adquirir carnes procesadas o embutidos u otras semillas (maní), ha dado lugar a muchas variantes en la preparación del “mote pata”.



Plato tradicional de la cocina y gastronomía de Biblián: “mote pata” (Foto: F. Córdova, 19-03-2020)

A partir del año 2005, con base en investigaciones históricas, costumbristas y en vigencia en los sectores rurales del cantón, Francisco Córdova Idrovo, Paola Arias Vicuña (Reina de Biblián 2005) y la Fundación de Damas Voluntarias de la localidad, proponen valorar, compartir, popularizar e institucionalizar la celebración del “Tayta Carnaval” en Biblián, tomando como referencia la costumbre que aún se mantiene en ciertos sectores rurales de Biblián como es la presencia del “Tuta Puri”, que visita diferentes casas o posadas, interpretando coplas carnavaleras, al ritmo del tambor y el pingullo o simplemente con tapas de ollas que produzcan un sonido que denota la presencia de este personaje.

Con ocho días de anticipación a la celebración de la fiesta del carnaval, se promueve la participación rural y ciudadana, con propios y extraños, en el pedido de aceptación al personaje que previamente ha sido designado Tayta Carnaval del año, en virtud a sus méritos como persona entusiasta y que colabora con el adelanto del cantón en sus diferentes aspectos; estimándose en no menos de 500 personas participantes en esta actividad. Los organizadores y ex taytas carnaval llegan con agrados consistentes en **cuyes asados con papas, mote, ensalada, dulce de higos, dulce de tomate de árbol, mote pata, chicha de jora, trago de mora y el canelazo**; mientras el tayta carnaval, recién designado recibe a la delegación con el **chancho hornado** para degustar con todos los presentes, después del programa formal de petición y aceptación; los invitados disfrutaban al ritmo de la música carnavalera.

Con el mismo entusiasmo, el sábado de carnaval se realiza la tradicional fiesta del Tayta Carnaval, que consiste en el desfile de comparsas que se inicia en el barrio La Loma. La primera posada se da la casa de la familia Bustamante Fernández, donde se ofrece el **canelazo** y el **mote pata** como preludio de una buena fiesta; luego, el Tayta Carnaval junto con las diferentes delegaciones barriales y de organizaciones e instituciones de la localidad recorren las principales calles de Biblián, recibiendo el cariño de la gente que voluntariamente se une a esta celebración, ofreciendo a todos **comida y bebida**. Se estima que alrededor de 5.000 personas se congregan en todo el trayecto del recorrido que realiza el Tayta carnaval y sus acompañantes.

La comida y la gastronomía biblianense es compartida con todos los que llegan a Biblián y Nazón a disfrutar del carnaval. Ofrecen a los participantes los platos antes mencionados, sin dejar de brindar el **mote pata, hornado de puerco, cascarita, fritada, cuyes asados, papas, choclos, habas tiernas**, etc. Todos disfrutaban del juego, la comida y las bebidas, procesadas o artesanales. Sin lugar a dudas, es la época del año que más participación ciudadana acontece en este territorio y alrededor del juego, la música, el baile y las bebidas, la gastronomía engrandece esta celebración.

Rescate de los platos tradicionales o costumbristas y nuevas ofertas gastronómicas

El “*Kawsayapi*” ... la bebida tradicional que identifica a Biblián

Es una bebida de origen biblianense, que ha sido rescatada, mejorada y promocionada desde diciembre de 2019, como resultado de un trabajo de investigación etnobotánica, cultural, agrícola y medicinal, sobre las bebidas tradicionales de la provincia del Cañar; que, desde la cosmovisión andina, significa “**colada de la vida**”.

Calle, J. (2019) en su calidad de asesor de Agrovida, entidad a cargo de esta iniciativa gastronómica, manifiesta que con base en la tradición culinaria del “**apizhca**”, es decir de la colada de zambo maduro cocinado, con harina de maíz -que fue costumbre en los hogares de antaño- se generó el kawsayapi como “un bien intangible de alto valor agregado”.

A esta colada llamada apishca, los padres y abuelos lo conocían también con el nombre a “**mishqui api**”, un plato costumbrista en hogares rurales, principalmente.

La bebida fue presentada oficialmente en Biblián, en el marco del Primer Encuentro Nacional del Sombrero de Paja Toquilla, el 4 y 5 de diciembre de 2019; a la vez que, se anunció la presentación oficial a realizarse en el Pawkar raymi o Tayta Carnaval del año 2020.

Esta bebida, libre de alcohol o licor, se elabora con la pulpa del sambo maduro, harina fina preferentemente de maíz de grano de colores rojo, morado, azul o negro, frutas serranas de temporada como el chamburo, mora, tomate de árbol, manzana, reina claudia, uvilla, pera, etc., hierbas aromáticas (cedrón, warmi poleo, menta, hierba luisa, malva olorosa, toronjil) y plantas medicinales (ataco o sangorache).

El 17 de febrero de 2020, el GAD Municipal de Biblián, a través de la red social Facebook, convoca e invita al primer concurso de preparación de la bebida típica del cantón, a realizarse en la parroquia Nazón el 20-02-2020.



En la parroquia Nazón, con la participación de 11 organizaciones comunitarias, se realizó el concurso sobre el “kawsayapi”, al que acudió a degustar también una gran cantidad de público. La Asociación de Productores Agroecológicos y de Medicina Ancestral de Nazón, se hizo acreedor al primer premio.

De esta manera, el GAD Biblián auspicia el rescate del saber ancestral (cocina) y promueve nuevas presentaciones gastronómicas, para el deleite de propios y extraños en las festividades como el carnaval. Acciones que se suman para engrandecer la cultura, costumbres, tradiciones, emprendimientos e innovaciones agro alimentarias de este hermoso cantón cañari. (www.eltiempo.com.ec, Facebook: 17-02-2020, Programa Tertulia, Facebook Live: 1-03-2020).





Asociaciones participantes en el Primer Concurso para la elaboración del “Kawsayapi”, en Nazón, Biblián
(Foto: F. Córdova, 20-02-2020).

Bibliografía revisada y consultada:

- Barros, C. 2018. El papel de la biodiversidad en la cocina mexicana. Disponible en: <https://www.eleconomista.com.mx/arteseideas/El-papel-de-la-biodiversidad-en-la-cocina-mexicana-20180422-0073.html> 31-08-2019
- Bodas de Plata Cantonales. 1969. Biblián. 1944-1969. Publicación Municipal. Luis M. Carpio (comp.). Biblián, Ecuador. 88 p.
- Cadena, B. 2018. Cocina Mexicana. XXV reimpresión. Nonclem Ediciones. CD México, México. 275 p.
- de la Torre, L., H. Navarrete, P. Muriel m., M.J. Macia & H. Balslev (eds). 2008. Enciclopedia de Plantas Útiles del Ecuador. Herbario QCA de la escuela de Ciencias Biológicas de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador & Herbario AAU del Departamento de Ciencias Biológicas de la Universidad de Aarhus. Quito & Aarhus. 949 p.
- Hernández, F. (2019). Diferencias entre especias y condimentos. Gourmet de México. Descargado de Pinterest, 2019-11-07.
- Nieto, C., Rea, J., Castillo, R., Peralta, E. 1984. Guía para el manejo y preservación de los recursos fitogenéticos. Publicación miscelánea No. 47. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias, INIAP. E.E. Santa Catalina. Programa de Cereales. Sección Cultivos Andinos y Recursos Fitogenéticos. CIRF, CIID. Quito, Ecuador. 43 p.
- Paredes, I. 1962. Tulpa, Nifu, Ekinda. Editorial Artes Gráficas. Quito, Ecuador. 126 p.
- Peralta. E., Peralta, F., Peralta, H. 2019. Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador. Perú y Bolivia. Quito, Ecuador. 213 p.
- Peralta. E., Peralta, M. Peralta, F., Peralta, H. Peralta, A. 2019. Los Pachosecos. Semblanzas de la Familia Idrovo-Espinoza. En revisión. Quito, Ecuador. 20 p.
- Peralta, E., Villacrés, E. 2015. 100 recetas prácticas usando Quinua, Chocho y Amaranto. Publicación miscelánea No. 421. INIAP. Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos y Departamento de Nutrición y Calidad. Estación Experimental Santa Catalina. Quito, Ecuador. Pp. 110.
- Peralta, H. 2016. Biblián, historias de otros tiempos. Casa de la Cultura “Benjamín Carrión”, Núcleo del Cañar. Azogues, Ecuador. Pp. 15.
- Pérez, J. y Gardey, A., 2013. En: *Definición de cocina*. Disponible en: <https://definicion.de/cocina/> Consultado: 31-08-2019.

Real Academia Española. 2001. Diccionario de la Lengua Española. Vigésima segunda Edición, Tomo II. España. Pp. 33, 417, 660.

Serrano, M.C. El sabor de los recuerdos, in memoriam de Eulalia Vintimilla.
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/30132/3/89-315-1-PB.pdf>

Taburete, J. 2016. En: Descubre la diferencia que existe entre cocina y gastronomía. Disponible en: www.oberaxe.es Consultado: 31-08-2019

Ulloa, C. 2006. Aromas y sabores andinos. Botánica Económica de los Andes Centrales. Editores: M. Moraes, et al. Universidad Mayor de San Andrés. La paz, Bolivia. Pp. 33-328.

Universidad San Ignacio de Loyola. En: ¿Sabes cuál es la diferencia entre gastronomía y arte culinario?
<https://institutpaulbocuse.usil.edu.pe/blog/sabes-cual-es-la-diferencia-entre-gastronomia-y-arte-culinario>. Consultado: 31-08-2019.

Vásquez, N. 1997. Panes tradicionales de Cuenca. Cuadernos de cultura popular. No. 5. Centro Interamericano de artesanías y artes populares, CIDAP. Tercera edición. Cuenca, Ecuador. 86 p.

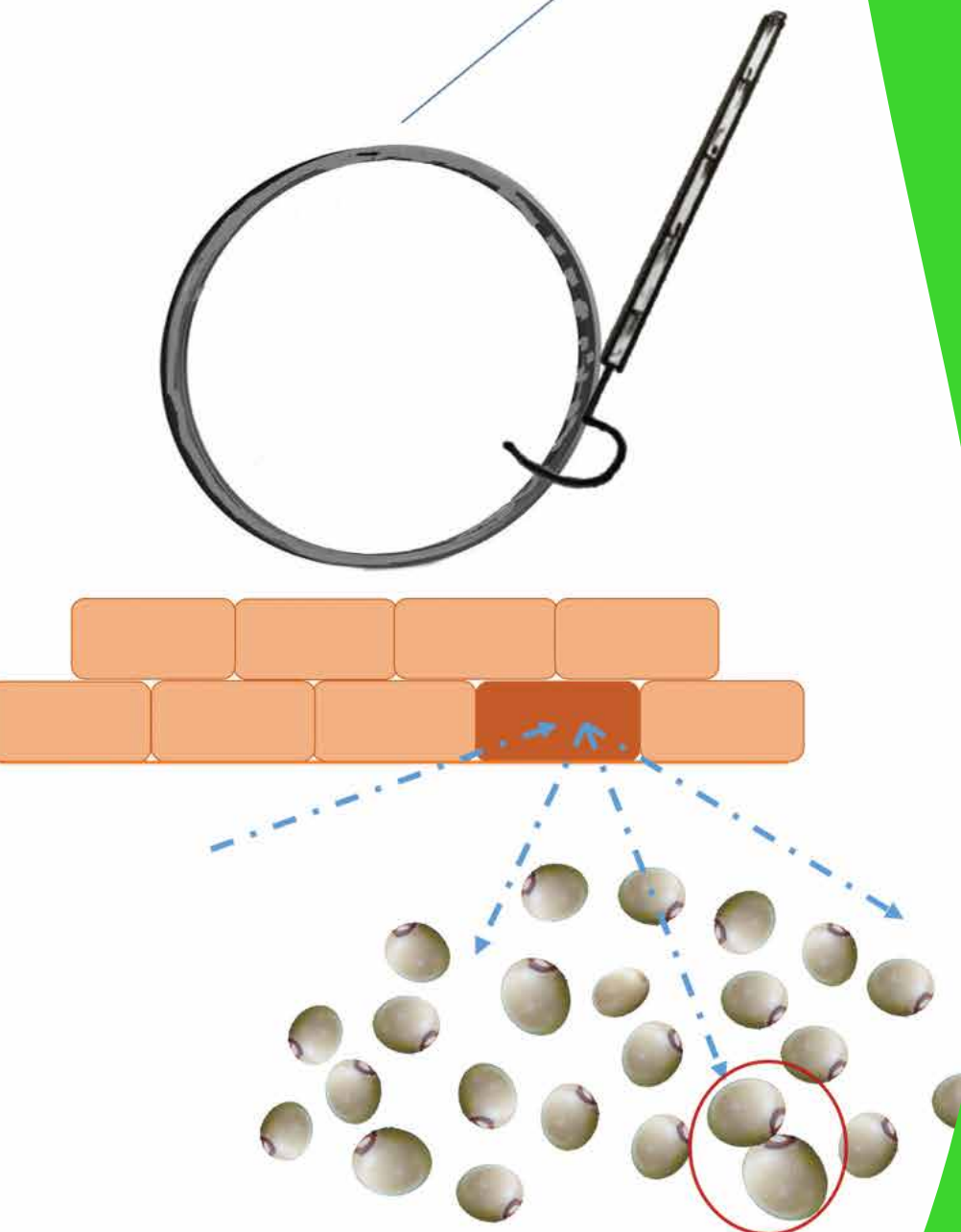
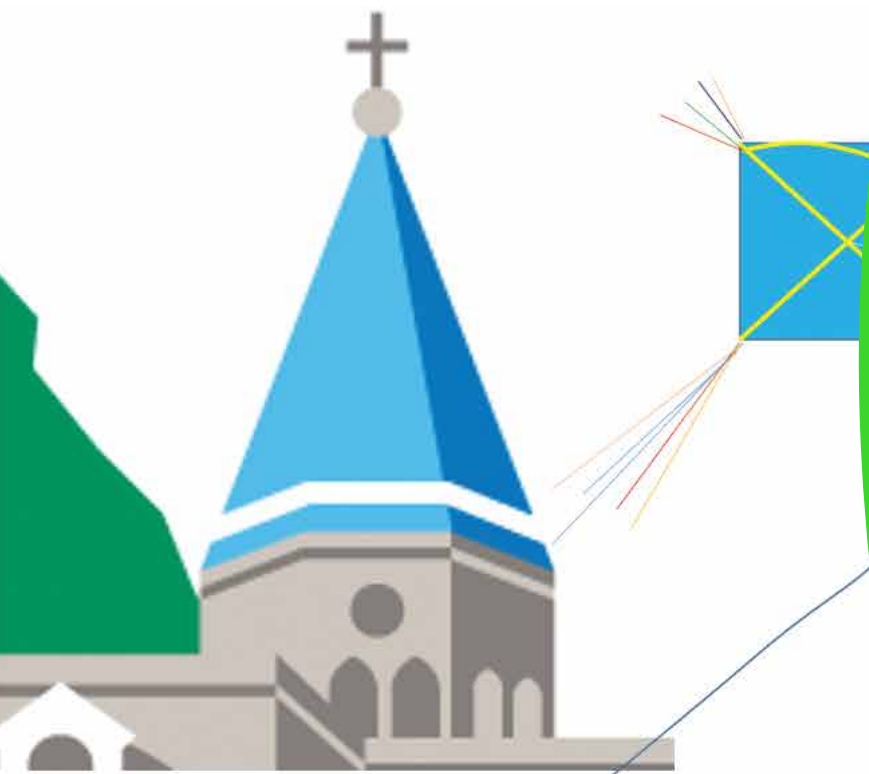
Villacrés, E. *et al.* 2007. Jícama. Raíz andina con propiedades nutraceuticas. Boletín Técnico No. 128. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias, INIAP., E.E. Santa Catalina, Dpto. de Nutrición y Calidad. Quito, Ecuador.

Vintimilla de Crespo, E. 2005. El Sabor de los Recuerdos. Cuenca, Ecuador. Pp. 70, 120, 147, 150.

Sobre los autores:

Miguel Eduardo Peralta Idrovo: Idéntico a Capítulo 6.

Francisco Alejandro Córdova Idrovo, nace en Biblián, provincia del Cañar el 01 de febrero de 1963. Estudios primarios en la Escuela Héroes de Verdeloma, Biblián; la secundaria en los Colegios Luis Rogerio González y Juan Bautista Vásquez, ciclo básico y diversificado, respectivamente, en Azogues, obteniendo el título de bachiller en Filosófico Sociales en 1981. Estudios superiores en la Universidad Católica de Cuenca, sede Azogues, obteniendo el título de Licenciado en Ciencias de la Información y de la Comunicación Social. Diplomado superior en Comunicación Digital en el Instituto Nacional de Periodismo José Martí, Habana Cuba, 2005. Especialista en Imagen Corporativa en 2014 y Magister en Comunicación Corporativa, en la Universidad Regional Autónoma de los Andes UNIANDÉS, 2015. Desde 1980 incursiona en el periodismo y la comunicación como reportero de Radio Ondas del Volante y Ondas Cañaris de la ciudad de Azogues; corresponsal de Diario El Tiempo y de la Agencia Ecuatoriana de Prensa en el cantón Biblián; periodista fundador de Radio Santa María, 1985. Primer puesto en el “Premio Reportaje Periodístico”, otorgado por el Núcleo del Cañar de la Unión Nacional de Periodistas del Ecuador en 1994. Camarógrafo de Telecuenca, 1993-2001. Presidente del Colegio de Periodistas Núcleo del Cañar, período 2000-2002. Presidente fundador de la Cámara Junior, OLM Azogues, 2002. Presidente fundador de la Cámara de Comercio del cantón Biblián, 2003. Director de Comunicación del Municipio de Cañar, 2005-2007. Responsable de comunicación del proyecto de Codesarrollo Cañar-Murcia, 2007-2008. Relacionista Público de la Secretaría Nacional del Migrante, 2008. Concejal del cantón Biblián, 2009-2014. Presidente fundador de la Casa de la Cultura extensión Biblián, 2012. Docente de la Carrera de Comunicación en la Universidad Católica de Cuenca sede Azogues, 2011-2014. Asesor de Comunicación del GAD Cantonal de Paute, 2014-2019. Docente Investigador de la Carrera de Comunicación de la Universidad de Cuenca, 2015-2019. Coautor del libro “La Tragedia Blanca de Biblián”, 2013. Autor del capítulo “El reto de plantear una producción audiovisual, respecto de la Cultura Cañari”, publicado en el libro Nuevas formas de expresión en comunicación, Ediciones McGraw-Hill, España 2016. Coautor del libro “Biblián, Memoria gráfica. Tomo I”, 2019. Presea al mérito Periodístico e investigativo otorgado por la Municipalidad de Biblián el 1 de agosto de 2019. Director de Comunicación del GAD Provincial del Cañar, octubre 2019, febrero 2020.



Capítulo

8

Los biblianenses en edad escolar, disfrutaron jugando alrededor de 100 juegos diferentes, hasta la década de 1980.

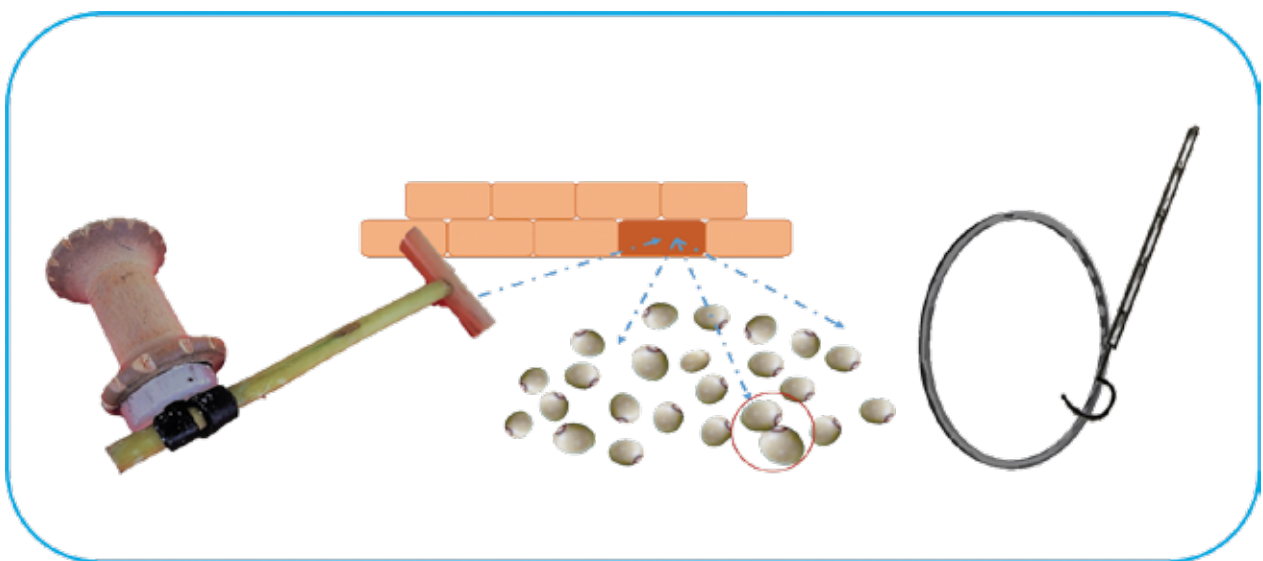


Paisaje urbano y rural, hacen del actual Biblián un pueblo atractivo, lleno de belleza estética, engalanado por el imponente santuario del Rocío (Fotos: Francisco Córdova R., "Junior", 2020-04-29 y Eduardo Peralta I., 2019-01-09).

Juegos populares en Biblián

Francisco Peralta Idrovo
ldupacoperalta@hotmail.com

Eduardo Peralta Idrovo
peraltaedu55@gmail.com



“Mi relación con lo popular, creo, es el secreto homenaje que yo le hago a mi Madre... Su figura de lo popular es la que reventó mi relación con Marx. Para mi Madre la religión no era opio, era energía”

Jesús Martín-Barbero

Introducción y análisis del contexto

Hablar de los juegos populares es hablar en nombre del pueblo del que somos, de los que están y de los que nos hacen falta, es lo entrañable biblianense y lo representativo ecuatoriano y latinoamericano, es nuestro realismo mágico para celebrar los 76 años de cantonización de Biblián, más la suma de los años de los que venimos de ser en el mestizaje lingüístico cañari, kichua y castellano, y que vamos a cantar lo popular y los juegos populares desde el lugar que nos hermana: paisaje, devoción, historia, cultura, destino y ficción.

Lo popular, el ser pueblo, comunidad, del ser indio en símbolo acuñados del nombre asiático con el que se impregnó la imagen en la América Precolombina, o de los indígenas

de los que somos, sin excepción en nuestro orgulloso mestizaje, lo popular que viaja desde los nativos del lugar, de allí, del pueblo y la comarca, de ser naturales de un lugar, autóctonos, de la llacta, de la complejidad de definiciones imperativas para tener de donde ser.

Y para iniciar el sendero, de cómo hacemos nuestra cultura, sin definiciones, conceptos ni categorías, afirmamos que lo popular es lo que nos encuentra en su forma aureática de ser, y no traducida por interlocuciones ciudadinas, racionales y peregrinas. Es lo que nos hace la lengua y el lenguaje, la oralidad, lo que nos han contado, cantado e informado, la oración y la comunión, lo comunicado y lo que comunicamos.

La belleza y hermosura que viene de la tierra y el sudor, de la paciencia y la espera, los frutos de la tierra cultivadas y trabajadas, la minería, y de la semilla prometida en el verde paisaje que alimenta la ilusión de una larga vida, la producción. Lo popular en el encuentro del todo, de lo único e incomparable, la fe, la esperanza, el encargo de lo impotente al ser humano, el mito, el rito y las libertades espirituales, la religiosidad popular. El nombre, los apodos, la identidad, el respeto, las utopías, aspiraciones en la seguridad, la familia y la población, las formas de organización, el caserío, el barrio, el pueblo, el cantón, lo rural y urbano, el centro, el parque y los alrededores, en la política y lo político.

Lo popular que se dice en nuestra casa y que nombra la casa de los vecinos, en las plantas medicinales para ser salud, en la comida, la bebida, la vestimenta y la cocina para ser bienestar, en amistad, unión, apoyo y solidaridad para ser lealtad, en la lúdica, el juego, las vacaciones, las fiestas y las ferias para ser deportes, recreación y turismo.

Popular en lo que aprendemos y en lo que enseñamos, lo que percibimos y contamos, las primeras letras y los incipientes versos, las primeras sumas y divisiones, restas y multiplicaciones, la escuela, el libro, el lápiz, el cuaderno y el borrador, la escuelita, el trueque, los préstamos, los medios de sobrevivencia, el dinero, las monedas, y las finanzas y las cosas materiales que hacen el patrimonio.

Lo celestial y terrenal, lo natural y moral, la agresividad y la violencia, el respeto y las aspiraciones, el prestigio y la exclusión, la identidad de sangre y la discriminación, los atavismos mentales y la humillación, las libertades, los derechos y las obligaciones, los códigos y las normas, las reglas y las obediencias, el respeto a la vida y el crimen, la honra y las faltas, lo justo y lo injusto, la justicia, y si algo falta, para decir de nuestro pueblo, lo popular, lo que reclama ser dicho y nombrado por todos, que en este esfuerzo se aspira un encuentro patrimonial de imágenes, en el imaginario de ser lo popular en nuestro pueblo de Biblián.

Ser de Biblián e hispanohablantes, con kichuismos, para decir con libertad, a tres voces, de Biblián y su mundo de la vidaⁱ como pueblo “...que viene del Antiguo Testamento, AT, (*goyim* y *am neotestamentario*), gentiles, además de la expresión <pueblo de la tierra>

ⁱ El mundo de la vida, categoría desarrollada por Jurgen Habermas, hace referencia a la comprensión de que los humanos somos mundo (naturaleza), mundo social (simbólico – subjetivo) y mundo de la vida (intersubjetivo).

que evolucionó de <población indígena> y <determinado grupo popular> hasta <población indígena gentil y hostil al judaísmo> (De Ausejo, 1981).

Así como la versión latina *populus*: gente común y humilde de una población, o; un país con gobierno independiente, con población de menor categoría, ciudad o villa, que confronta con el “civitas – átis” del latín que se refiere a conjunto de edificios y calles, regidas por un ayuntamiento, cuya población densa y numerosa se dedica por lo común a actividades **no agrícolas**, entre otras acepcionesⁱⁱ. El resaltado **no** es para confirmar que **los pueblos son agrícolas** y **las ciudades son industriales**, urbanitas.

De parte de los autores, como sentencia Sloterdijk (2006): “En el fondo, ningún hombre cree que el aprender de hoy solucione <problemas de mañana>, más bien, es casi seguro que los provoca”. Para un buen comienzo, no es posible pensar que cada quien escoge sus formas de sentido y expresión, hay marcos de referencia, por tanto, suscribimos un espectro sobre lo popular, en el marco y contexto social, “La cultura “popular” o de “masas” no es ni una expresión artística liberada de las restricciones de clases, ni el efecto puro de una dominación: es una relación negociada, pero con ventaja para los medios dominantes” (Migret, 2005). Entonces es: la triada hegemónica, negociada y oposicional, es abuelo, papá, hijos. Tres mundos en dialogo.

El discurso de cómo hoy vivimos y comprendemos los juegos populares, cómo los conocemos y celebramos es el devenir de la historia en el lenguaje y lo que en su continuidad ha trascendido de pueblo en pueblo, laboratorios sociales que guardan y siguen mostrando, con celo y medida, evidenciando y demostrando las formas de sentir y ser de los estados de ánimo que habitan los mundos de la vida (Habermas, 2014).

Una propuesta que abriga la certeza y la confianza de que quienes se acerquen a este pequeño oasis beban de los juegos populares, generaciones presentes, y las de mañana, en diálogo con nosotros: la identidad, la libertad y la dignidad que somos.

Vamos a decir de los juegos populares, por tanto, suscribimos que la lúdica y los juegos, de acuerdo a la investigación y publicación “La lúdica y el juego con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia”, de autores ecuatorianos, biblianenses (Peralta, *et al.* 2019), en tríadica conceptual y pragmática andina: genética y agricultura, psicología y comunicación, sociología e historia, la lúdica y los juegos en donde se detalla:

De la lúdica, del latín, ludus, adjetivo perteneciente o relativo al juego, como lúdica, y ludi: jugar, frotar, estregar, rozar algo con otra cosa, y su alcance, el ludópata que padece de ludopatía (adicción patológica a los juegos electrónicos o de azar).

Y dice del Juego, del latín iocus, acción y efecto de jugar, ejercicio recreativo sometido a reglas y en el cual se gana o se pierde, y jugar, hacer algo con alegría y con el

ii En referencia y aclaración qué y cómo se define a lo largo de la historia la palabra y el concepto pueblo, en tanto los juegos populares se definen de hecho como los juegos del pueblo o de un pueblo. Las dos referencias están tomadas de la RAE.

solo fin de entretenerse o divertirse, y su correlato, el jugador, el que juega, el que tiene el vicio de jugar, el que tiene especial habilidad y es muy diestro en el juego. La diferencia clave está en asumir que la lúdica es imaginación creadora y el juego actividad con reglas y normas que se crean y recrean en la memoria.

Ahora digamos de lo popular para en adelante legitimar este encuentro, **juegos populares**. La importancia de analizar y fundamentar lo popular viene desde las escuelas socráticas, allí despunta la Escuela popular-filosófica, que está representada por Jenofonte, Gritón, y otros. Y más cercano a nosotros:

José Vasconcelos, Oaxaca (México), desde su cátedra, desde ser rector de la Universidad Nacional y desde la Secretaría de Educación, que regentó desde 1921 hasta 1923, realizó esfuerzos considerables para la reorganización de la enseñanza universitaria, la cultura popular y la difusión de los autores clásicos (incluyendo los filósofos) en México. El pensamiento filosófico de Vasconcelos está inspirado en una reacción contra el intelectualismo y en un intento de revalorizar las posibilidades de la intuición emocional, con vistas a la constitución de un sistema metafísico que, según propia confesión, puede calificarse de “monismo fundado en la estética”. (Ferrater, 1964)

Vasconcelos para los latinoamericanos es punto de partida en la tensionante disputa de reconocernos en el realismo mágico y el realismo ilustrado, merito grande tiene el citado filósofo en su vocación y acciones de poner en escena la cultura popular.

Es de criterio general decir que los juegos populares son generacionales, pasan de padres a hijos, guardan temporalidades y hay lugares de mayor afincamiento mientras en otros quedan en la memoria y los recuerdos. Son construcciones de identidad y expresiones de la lúdica, la sensibilidad, lo creativo, lo motivacional y de interés, son didácticas y metodologías en la cultura, que vienen de la agricultura, de las formas del trabajo agrícola, competencias lingüísticas en la visualización, escucha y habla, en las percepciones en general, son emociones, valores y subjetividades, las bromas, el chiste, el sarcasmo, la burla y el humor, el acumulado de experiencias y la fuente en donde se ven retratadas la forma de ser de los pueblos, como Ferrater (1964) desde el romanticismo nos ambienta:

Predomina el interés y la acentuación por lo velado, por lo misterioso, por lo sugestivo y, en general, por el “fondo” contra la “superficie”. Pero, además, se abre paso cada vez más la orientación hacia lo dinámico contra lo estático. Esta última orientación puede dar lugar a dos actitudes: o a la tradicionalista, opuesta al espíritu de la Ilustración y amiga de las manifestaciones específicas de cada comunidad, o a la progresista, que adopta ciertos postulados de la Ilustración, pero los transforma insuflándoles el patetismo y la carga emocional de que éstos carecían a los ojos de los románticos. Es fácil descubrir en ambas direcciones el elemento de lo religioso, si bien en un caso se trata de la religión tradicional (y hasta pre-tradicional) y en el otro de la “religión del futuro”. En lo que se refiere al método, el romanticismo sostiene con frecuencia el primado de la intuición y del sentimiento frente a la razón y al análisis; lo irracional

le atrae indudablemente más que lo racional, lo imprevisible más que lo previsible, lo multiforme (que se sigue manteniendo en el seno de todo principio omnicomprensivo) más que lo uniforme, lo trágico más que lo cómico (inclusive la ironía [v.] es una ironía trágica), lo oculto más que lo presente, lo implícito más que lo explícito, lo sublime (v.) más que lo bello, lo aristocrático (y lo popular) más que lo burgués, el espíritu colectivo más que el individual, lo anónimo (o lo genial) más que lo nombrable, lo interno más que lo externo y lo dramático más que lo apacible.

Desde esta lectura general, romántica, y que muchos insisten en la espontaneidad, no dejemos de decir que tienen normas y acuerdos de los participantes, ausencia de reglas y racionalidades técnicas y los objetos de uso, son de la naturaleza, la cotidianidad y el reciclaje, aquí inician los primeros pasos de la reutilización de los objetos, creatividad y que hoy han sido formalizados como herramientas educativas. Las naciones, los cegadores, las escondidas, escondite, la rayuela, saltar la soga, la gallinita ciega, el ratón, el sopla mocos, las sillas, el florón, el gato y el ratón, los aros, y los nuestros, de los cuales decimos que son una ganancia a nuestro pueblo: los llanos, el 10-20, los pepos, el quiriminduña, viento o hueso, y otros que desarrollamos y jugamos con palabras e imaginación más adelante.

Para que esta lectura sobre los juegos populares en Biblián desde tres voces y percepciones, los autores sugerimos el empoderamiento subjetivo para investigar, testimoniar y escribir con emocionalidad y alegría de un pueblo, sin limitar con racionalidades técnicas, temporales, territoriales y emotivas lo que de suyo para todos es transparente, los juegos se han hecho en el devenir de la cultura y en cada rincón, adquirió sus formas, detalles y colores y también fundamentar el criterio de que lo que dice el pueblo de sí, se dice en lenguaje romántico y romanticismo como signo de los tiempos para comprender el pasado, dialogar el presente e imaginar el futuro en nostalgia, y desde Ferrater, en tres tonos:

Se ha discutido mucho si ‘romanticismo’ es un término que designa solamente una cierta época de la vida y de la cultura occidentales, o bien si puede ser considerado como expresión de una constante histórica. Los historiadores se inclinan a la primera concepción; algunos filósofos de la historia y de la cultura, a la segunda. Según esta última, el romanticismo ha estado presente en varias épocas y constituye una de las dimensiones del alma y dionisiaca en oposición al alma apolínea... y el significado de ‘romanticismo’ en el movimiento de ideas, sentimientos, creencias y productos culturales que se extendió aproximadamente desde 1800 a 1850 por diversos países europeos (Francia, Alemania, Inglaterra, Italia, España, etc.) y americanos y que fue precedido por concepciones muy variadas del siglo XV, la poesía pastoril, las morales del sentimiento, etc.

Lo que viene se sostiene en percepción estético cognitiva de: agricultura, lenguaje y música, y desde allí, desde este lugar memoria, los autores siembran, leen, y entonan un difícil concepto que, investigado, no tiene lugar de origen y fecha de nacimiento, sin

embargo, es dataismo, religión de datos, sin autor, maravillosamente, para que podamos inscribir, anónimo, sin nombre, por tanto, de todos los nombres. Y también, desde este anonimato, la oralidad, el obrar, lo escrito, lo que se oculta, el desconocido, (no la sociedad anónima) que está, hizo su pueblo, vive en él, y él en su memoria. De aquí en adelante no hay conceptos de los juegos populares, hay narrativas en el obrar, hay testimonios.

Lo popular desde la observación del realismo ilustrado es lo “relativo” al pueblo, procede de él, su sentido, espiritualidad y prácticas, es y también se lo entiende desde expresiones monetarias y económicas en valor de número, para decir de los “menos favorecidos” los de menos recursos y menos cultura, como también, los de mala reputación, los más conocidos, los extravagantes, los buhoneros e iconoclastas o irreverentes a las imágenes.

“Mete gol gana” o tener más porotos o bolas en los bolsillos, brincar más alto, hacer más de cien llanos o saltar de la piedra más alta al río, ya no entra en los cánones de la racionalidad, ya no es menos o más, ya no es blanco, negro, indio, longo o cholo, es mestizo, ya no es del pueblo o del campo, rural o urbano, de escuela jesuita o de escuela franciscana, ser de convento oblato o de los sagrados corazones si todos atienden a un solo dios, el de la religiosidad popular.

Todo se funde en lo popular, popular que por supuesto, racionalizado por el dinero y en determinadas fechas ponen en esplendor la conservación de las marcadas diferencias teologales, aristocráticas, democráticas, burocráticas y ácratas, subterráneas y tapadas, larvadas: sentimientos que no se manifiestan abiertamente, ocultamiento de intereses y naturaleza del ser y parecer, la amenaza a toda utopía, pues allá caminan los pueblos. Popular que viene siendo la invención de Constantino, el catolicismo para encontrar a todos, en control y dominio, en liberación, obediencia a Dios, y teología de la liberación juntos, vaya forma de sabernos en realismo mágico.

Lo popular que se hace viene siendo la persona o las personas que enuncian su acción y presencia, quien levanta la mano para reclamar el irrespeto y las injusticias ejerce el poder de uno, su poder. Los padres de familia saben que quien pedía se inicie en la hora indicada la reunión terminaba siendo el presidente de los padres de familia de la clase, es lo popular, “VOX POPULI VOX DEI”, la voz del pueblo es la voz de Dios, no es un simple enunciado, nos está faltando comprensión, no es pasado, existe, y pronto ha de volver. El mundo está constatando que lo popular inició nuevamente su camino, sino preguntémonos por el poder popular en Chile, pueblo hermano en lengua y sueños, en Mapuche y en Cañari.

Lo popular oculta la decisión anticipada en la tragedia y la comedia. Trágico necesario es la expresión de Poncio Pilato: “A quién queréis que os suelte, a Jesús el llamado Rey de los Judíos o a Barrabas”, y el pueblo dijo a Barrabas, un ciudadano con cargos en la justicia (Nacar F. y Colunga A., en Mateo 27. Del 2-25, ejemplo de la pregnancy, simplicidad visual, y huella del poder popular, del ejercito del pueblo, la guerrilla, el poder popular, las milicias populares, en suma, el desorden para el orden porque no son bendecidos,

pontificados, regulares y bendecidos, es la expresión popular y esto marca lo popular en Biblián con las imágenes vivientes de recordación en Semana Santa, la procesión de Viernes Santo, máxima expresión de lo popular para comprender los símbolos y valores fundantes de nuestra cultura popular. Este ensayo sobre los juegos populares en este sentido es una realidad conversacional, de acuerdo con Shotter (2001), quien vuelve sobre la construcción de la vida a través del lenguaje: argumentemos con psicología popular:

Por tanto, no hay manera de estar fuera de nuestras formas conversacionales de comunicación con los demás o de emplear otro lenguaje especializado (formal) para criticarlos; los mismos recursos lingüísticos cotidianos que proporcionan la formulación de diversas afirmaciones, proporcionan también su cuestionamiento, su puesta en duda, su negación y su justificación.

La lengua popular, de la que se hablaba en la escuela decía de lo vulgar, de lo natural, de los “naturales”, ahora sabemos que eso es de nuestra madre y mama. Tanta sabiduría guarda y emana de la máxima popular “No es mama la que ha parido sino la que cría”, volvamos a decir, somos lenguajeados, hechos en y por el lenguaje, creaciones de la palabra, y de eso Biblián sabe, infinitamente: Blanca Flor del Camino, Max Conanz (Biblián su mortaja), Michi Diez, y otros nombres... es pensamiento reflexivo, cuestionador, común a todas las versiones, un más allá de las verdades únicas, es realidad desde dentro, palabras en diálogos y sentidos, hablar en consonancia con la vida social, una forma de ser no oficiales, formular, demostrar, hacer acontecer y fundamentar, no sino en el principio de que quienes no habiendo vivido, lo saben, una suerte de ellos y nosotros.

Y qué decir de lo popular que se expresa en lo imaginario y la imaginación, es decir, de los gagones, palabra que no está en el castellano y que cuenta de dos animalitos, parecidos a los perros de raza pekinés, color blanco algodón, que corrigen el comportamiento sexual y amorio de los compadres, están para recordar el respeto, la fidelidad al cuerpo y la lealtad a la palabra. Formas de cultivar lo popular, las manifestaciones y las tradiciones de un pueblo que se ve desnudado en su mundo interior y que lo popular le hace saber que le duele, cuáles son sus sufrimientos y las alegrías del buen vecino, prójimo y amor.

Esta el arte popular que cultivamos y contemplamos, lo que cuestiona y vuelve a ser sombra, arte popular hecho por todos: anónimos nacidos en el pueblo, caminantes, lenguajeados y nombrados, comunicados y admirados, artesanos, artistas, obra y contemplación, de allí de donde precisamente se dice baile y canto popular, misa campal o al aire libre, fiestas populares en clara distancia de las aristocráticas formales y racionales como la sesión solemne y el coctel. Artistas en la agricultura que ciertamente merece un florilegio, artesanía en la hojalatería, la carpintería, la panadería, y con asombro, la fotografía y otras formas más de decir con obras, un sentir y pensar con pasión y paciencia agrícola, los tiempos de la vida, la naturaleza y las emociones.

Decimos que una palabra es popular o esta popularizada y que algo o alguien es popular desde aquel hecho o aquel día, y están los actos que se muestran como popularizadores (venta de chucherías en el mercado, igual el mercachifle que el político,

campañas de vacunación, igual que convocatoria a la novena) para que se configure lo popularmente dicho o repetido con diversos tonos de oferta. Irrumpe la semántica popular en donde juega el lenguaje y jugamos con el lenguaje, esos dichos que representan el sentir de la humanidad en camino y no reconocen autor: “luchando con la vejez, consuelo que solo es una vez”, legado generacional de aceptación del fin.

La filosofía popular y los filósofos populares merecen este aparte. Para nuestra comprensión el debate estaba entre los sofistas (de charlas populares) y los filósofos (de verdades académicas), ahora sabemos que los filósofos populares son los que viven la filosofía como el saber del amor y los filósofos de academia aman la sabiduría. Lo popular también es decir la verdad y la complejidad de las ciencias en metáforas, así, la gravedad universal se llama Dios y esto inscribe la religiosidad popular, de tanto quilate social en estos precisos momentos, y en Biblián la causa Rociana no es menos que la creación, en los mitos religiosos la Virgen del Rocío nos cuida y protege del mayor mal de la humanidad, el hambre, es Rocío para la agricultura, e innegable porque el pueblo sabe que no tendrá hambrunas, imaginario del agua como principio de vida.

Hay percepción del espacio, tiempo, iluminación y sueños, que en la ciencia viene siendo estructura, mecanismo, movimiento y virtualidad, en suma; dataísmo: información fundamental, adecuada, ordenada, concreta que documenta los acontecimientos. Para comprender lo popular debemos alcanzar un acuerdo: hay humanidad, hay ciencias, no hay unanimidad. Hay mundo, mundo social y mundo intersubjetivo, popularizando: hay huesos, sangre y pellejo, hay formas de pensar aprendidas, hay formas de soñar... y claro, construcciones sociales, simbólicas, sino veamos hoy como nos reconocen e identifican las cascaritas con mote y ají. No dejamos de ser jaboneros, tal vez, el único pueblo en la humanidad donde se lavaba telas y linos blancos, con jabón negro. Datos, nombres, sentidos que se popularizan.

Sin excepciones, desde la colonialidad la reproducción era por bendición, accidente, castigo, pecado, y porque “en la mejor tela cae la mancha”, la multiplicación porque “toda guagua trae el pan bajo el brazo”, no era una operación matemática, la renovación era darse en otra vida, la repetición de “la primera comunión en la confirmación de ser hijos de Dios y soldados de Cristo”, en tanto que conjugar era mezclar o hacer un champuz, y en la escuela, decir un verbo en sus diferentes formas.

Asociación, y las organizaciones populares, era la organización de las relaciones y el juego dirigido y estaba visibilizada en la asociación de clases, o asociación ilícita, y nos orientábamos con el sol de frente y al norte, y en la mano izquierda el Oriente. Oriente era y existía para nosotros en navidad y en los Tres Reyes, pues los reyes venían de oriente para alabar al rey de reyes, que nació en occidente, en Belén de Judea. Otra vez la fuerza de la pregnancy popular de la tradición cristiana, riqueza simbólica que asumimos y hoy nos permite leer en colores la pintura racista que somos, de acuerdo con el Evangelio de San Mateo: oro, incienso y mirra, Melchor el europeo, Gaspar el asiático y Baltasar el africano: blanco, trigueño cobrizo y negro, de recordación el cinco y seis de enero.

Imposible no decir de los impopulares, que de tanto ser nombrados resultan ser los más populares. Ejemplos al canto: las madres solteras, las más nombradas en lo innombrable, y de ellas la lucha simbólica entre el bien y el mal. Construcción social, política simbólica, lucha simbólica. Solo recordemos que, simbólicamente, San Francisco de Asís nos enseñó lo popular con el Pesebre: una cueva que nos recuerda que nació en humildad, la ecología y la temperatura se regulaban en el resuello de la mula y el buey, una madre soltera que encuentra matrimonio, desde el canto divino, nace el hijo de Dios para ser hombre, el valor del oro, el incienso y la mirra... un canto popular con profundas raíces y renovación en Biblián.

Y así, también las analogías y los sueños de los durmientes son expresiones profundas de lo popular, es la fuerza popular del pensamiento como el sentido de la patria y que puso en cada caso y hecho particular el sentido de la tradición como lo que viene en signos y símbolos comunicados desde el pasado. En cada hogar biblianense se dirá y se repite que los sueños malos no hay que contar porque se cumplen.

Lo que se crea y recrea en la cultura presente, la continuidad como mediación comunicativa entre el pasado y el futuro, el puente que une al ayer histórico con la historia del mañana. Es un tiempo entre tiempos, momentos que narrados y transmitidos en vía social oral, escrita, teatral, visual y ficcional, en creencias, recuerdos y costumbres, leyendas, historias e instituciones, en suma, y lo que falta, lo que nos habita el presente.

Esta construcción simbólica se propone ser, en la ecología humana del pueblo de Biblián, una arquitectura subjetiva con y desde la memoria de los juegos populares, ser y es, la obra abierta que se narra en los barrios, en los imaginarios de reinención y memoria en cada recuerdo, sonrisa y risa, etnografía de campo, historias de vida que salen del silencio, testifican, dan cuenta, producen recuerdos y rediseñan fantasías, sin métodos ni técnicas, y vuelven a los silencios.

Son micro relatos entre amigos, familia, reuniones familiares, relatos escolares y pretextos de adolescencia y juventud, narrativas en recuerdos, memoria e interpretación de los adultos mayores, y regreso a los caminos, a reinventarse y a reintentar en la sabiduría de que a los buenos maestros les queda el compás de la vida. Es tanto pensar un pueblo desde los juegos populares, como queda dicho, es el hacerse de sentidos en la calle, en “la chulla tripa”.

Dar cuenta de la filosofía popular y de la semiótica popular que se amplía en las formas del lenguaje, en las dos formas de existencia del lenguaje, la referencial y la de los objetos, la lógica y del pensar, lo popular como construcción social y forma de estar en el mundo, esa forma de ser la Rodadera de don Eulogio, el Clavado del Diablo Guamán, la piscina de la escuela (un estanque de agua, reservorio del primer molino de propiedad del señor César Ullauri y luego de la primera planta eléctrica del pueblo), la línea del ferrocarril, el parque, los muñecos de ciprés en el parque, obra del artista ecólogo Pedro Tapia, y en esta obra el dialogo popular: “Vea don Mañutito, sin motivo este hombre me quiere pegar”. Era la queja del pueblo al Señor Manuel Carpio Sarmiento, Maestro de Capilla, que, desde

el balcón, en solaz, vigilaba y contemplaba el parque. Una suerte de cuitar o recordar la distancia.

Es la suma de voces y experiencias de los habitantes del pueblo en presencia y en ausencia, de todos, no hay renombres, influencias ni confluencias interesadas, son las primeras formas de conocer el urbanismo y la escolaridad clásica, es lo que se supone viajó en la memoria temprana y se hace presente real en lo bueno de lo viejo y lo pasado, en la oralidad y visualidad del mirar que en este texto se conserva en literalidad.

Qué guardamos en el paso o el tránsito de ser casa, caserío, comunidad, barrio, el prójimo, anejo, parroquia, las parroquias y el pueblo y de cuyo imaginario sea resistir y resistirse a ser ciudad, lo que encarna cuestionamientos a la economía y lo que Jesús Martín-Barbero nombra como “Cultura política de la resistencia popular” (Martín-Barbero, 1987). La ciudad es el orden patológico del mundo racional que para ser industria mató la agricultura, para ser tecnología eliminó las artes y para ser virtualidad le tiene mal heridos a los sueños y utopías, un pueblo de sentir popular.

De las primeras familias del pueblo, de inmigrantes y migrantes, de romeriantes, comerciantes y escolarizadores, pastores evangélicos, curas y doctrineros de reconquista, contrabandistas, burócratas y obreros, artesanos y agricultores, dueños de hacienda, huasicamas, partidarios y huasipungueros, explotadores y explotados, de mineros, monolíticos y ferroviarios, choferes, zafreros, colonos y viajeros, de radionovelas y telenovelas, la televisión, el cine y hoy las redes sociales, tenemos y somos los juegos populares que se mixturaron, se hibridaron, se resemantizaron y reinventaron en las huellas de sus pasos en el sentido y la validez de lo popular, la mezcla, la mixtura, el cambalache que se muestra en los juegos populares.

Jugar es una forma de materializar la lúdica, los deseos y los actos de habla, acciones humanas que reúnen experiencias y dan vida a una nuevas experiencias, reconocimientos, dominios, insubordinaciones y diferencias, diarios íntimos, denuncias públicas del amor en las hojas de pencos, en donde las pucarillas son los soportes de nuestras ancestrales formas de medios de comunicación, graffiti que gritan en garabatos lo que hoy se expresan en los muros del FaceBook o el WhatsApp, son los archivos y álbumes de familia, son las percepciones subjetivas y las esquizofrenias que como el amor, pasan por tantos pueblos, juegos populares que celebran y conmemoran la vida, los actos y acciones comunicativas y no los números, estadísticas y valores en dinero.

Cuanta energía y visión se derrocha cuando se recuerda y se juega con los amigos en la memoria, memoria que se traza como territorios en los que están los presentes, los distantes y los ausentes. Pues solo en lo popular es posible pensar cómo se jugaba fútbol con botellas, piedras, cartones y cuyas figuras no tenían como condición ser circunferencias, el imaginario de la pelota, era jugar sin retorno, y la espera del cumplimiento del calendario para cada remembranza dibujaba ya la virtualidad y los juegos programados que son la individualidad sin retorno, solipsismos. Se esperaba el verano, el tiempo de chacras, agosto no por la recordación de la cantonización (no siempre fue así), agosto por tiempo de cometas.

No es peregrino o equivoco poner en escena un concepto: juegos ecológicos, no lo es y recomendamos, queda escrito en líneas anteriores, un libro nacido de estas vivencias y experiencias, de las entrañas del pueblo, Lúdica y juegos con el frejol en Ecuador, Perú y Bolivia, en donde se registran lúdicas y juegos con frejol, todos populares, todos con filosofía, simbólica y acciones comunicativas, todas lingüísticamente producidas en lo popular.

Esto que se dibuja a continuación es ganancia. Poner en escena el juego de los llanos, como la perfecta armonía del cuerpo, el equilibrio y el golpe a la liviandad, elevación y espera (los llanos son un hisopo de la “*gualpa tispina*” refregado en las manos y suavizados con saliva), las rodaderas en las hojas de penco negro, las hojas de malva blanca, con valor económico acordado, convencional, para hacerlos funcionar como circulantes con valor monetario en las tienditas. El psicoanálisis del “me quieres no me quieres” en el deshojar de margaritas, el ñachag o las dalias de los cercos, las coronas para separar libros de las flores de bungas, la entonación de sonidos y música en las hojas del capulí y los pingullos de los sigses, el adivinar los puntos cardinales y la geografía con los adivinadores (larvas de insectos) entre tantas y tantas formas poéticas de los juegos populares. Aquí está la tarea para todos, inventariar la memoria de los juegos populares.

Los juegos populares son marca y huella en los estados de ánimo, la movilidad, las adrenalinas y la accidentalidad en los coches de madera, cuyo lubricante era la manteca de chanco, que en cada recuerdo nos dibuja el fogón y la cocina de la casa, era la personalidad y el culto a la velocidad, ¡increíble!, en Biblián se jugaba con la ausencia. Actitudes y comportamientos disimiles en los juegos de imitación y teatralidad con el cuerpo como el remedo, el mimetismo, saltar la sogá, las simulaciones y roles en las tienditas, los juegos de fuerza, a los caballos. Las formas y siluetas que adopta el cuerpo del hacedor bailar de los trompos, “halar a la mano” o el arte de volverle romo a la punta del clavo, y nombrarlo “sedita o plumita” es de otro orden gramatical.

Entonces, juegos ecológicos que se diseñan en escenarios biológicos – cuerpo, espacio, tiempo- que figuran la competencia como el nadar en los ríos, en el gran Burgay, subir los árboles más altos, las montañas y los picos, en equipo o en la supremacía de la individualidad. Ecológico es jugar a arar la tierra, humanizando y reemplazando a los bueyes, y de allí se conservará siempre, de los amigos, ser el mejor amigo, ser “yunta”. Saber y decir popular. Las cantinas y las fondas, para beber licor y para comer, eran populares. Son populares.

Muy de lo popular son los juegos con reserva y orden moral como el “silba” (asalto a los genitales masculinos y cuya defensa era silbar para parar la escena), el contrato del “tumbo”, y el pido “bolsillo”, en el primer caso evitar que cualquier objeto que se tenía en la mano sea sujeto de golpe y caída al piso, que se hacía propiedad del golpeador, y el segundo, previo acuerdo se legitimaba la apropiación de todo objeto y valor que se tenía en cualquiera de los cuatro bolsillos.

Es necesario recordar que los pantalones sastre y los jeans clásicos tienen cuatro

bolsillos, el posterior derecho es para el pañuelo mientras el anterior derecho es para guardar el dinero, el posterior izquierdo es para agenda, cartera y documentos y el anterior izquierdo era el sucedáneo por si no había espacio en los otros. Son juegos populares con expresiones de suspicacia y picardía, de ganancia, una forma de regular la amistad y la confianza, crisis, equilibrio crisis, y regreso al equilibrio, juegos en previo acuerdo y consentimiento en que se debía celebrar un casamiento y un descasamiento que no era divorcio.

Los juegos populares en el pueblo son los carnavales, el carnaval que viene siendo la insubordinación de la humanidad al orden y la autoridad, ausencia de autoridad, es comida, bebida, cuerpo, alcohol y restitución, lo carnavalesco popular que desafía y pone en latencia a las reglas, y normas, el escenario donde se expresa lo biológico y el placer, y no es perturbación ni violencia. Sea motivo de sugerir que en la expresión carnavalesca de lo popular se inscribe el miedo y cuestionamiento a lo popular, la expresión de la riña, las extravagancias, las estéticas del descontento, los desbordes que se expresan en los límites de lo biológico y cultural. Carnaval que siempre trae olores a mote pata y puchero.

Trascendente en nuestra cultura el humor popular, sin reparo de estilo y categorías lingüísticas, expresión de como el pueblo los nombra, son creaciones que asignan sentido al mundo, son lugar cuerpo y tiempo, procedimientos, comportamientos, lo bello y la hermosura, las formas macondianas de nuestra realidad, lo que nos descubre increíbles. Gabriel García Márquez en *Botella al mar* para el dios de las palabras, dice que “en la República del Ecuador tienen 105 nombres para el órgano sexual masculino, y en cambio la palabra *condoliente*, que se explica por sí sola, y que tanta falta nos hace, aún no se ha inventado”, y ennoblece y embellece lo popular cuando dice que “una vivandera de la Guajira colombiana rechazo un cocimiento de toronjil porque le supo a viernes santo” (Instituto Cervantes, 1998), así como en Biblián lo popular de una mujer bonita dice que “se parece a Domingo de Ramos”

Los juegos populares son creaciones y asignan sentido al mundo, son lugar, cuerpo y tiempo, comportamientos y procedimientos en la memoria, aquí se codifica y decodifica el acto, el hecho, la acción y los valores, aquí en lo popular la sexualidad pasa por los cristales del humor que como dice Sigmund Freud, “lo que no se puede decir en serio se dice en broma”, y aflora el doble sentido, el sarcasmo, la ironía y las interpretaciones en códigos compartidos. Lo popular es confrontación, hidalguía y rectitud de actos, es disentir sin pedir perdón. Lo popular es cara a cara, no es por encargo, es dialogo simbólico en lugares y tiempos significativos. Acto-mundo, acto-vivencia son formas de romper lo estático y dejar que afloren las estéticas de las vivencias. Es pueblo.

¿Al ser así, en resumen, qué entendemos por juegos populares o ancestrales?

Se conoce como juegos populares, tradicionales y ancestrales, a aquellos que se van pasando de padres a hijos, en otras palabras, que se heredan de generación en generación. Son parte de la cultura de los pueblos en todos los rincones de la tierra. Reflejan el ingenio, la creatividad, la lúdica, para entretenerse a través de jugarlos, solos o en compañía, a cualquier edad, sin distingo de género y raza.

Son característicos o propios de una región, muchos se identifican con su territorio, generalmente elaborados con materiales o elementos simples, del entorno, de reciclaje, de la naturaleza, del hogar, etc. Su denominador común fue o es no usar materiales o juguetes tecnológicamente complicados.

Mantilla, O. (2012) a este respecto dice:

“Quienes evocan los incontables juegos populares de antaño destacan lo mucho que ayudaban a robustecer la amistad, la inteligencia y la integración familiar, pues en más de un caso –como las cometas- el juguete se lo construía entre varias personas. En cambio, ahora, los juegos tienen muy poca imaginación, son muy fríos y se aíslan de los demás y queda a un lado el trabajo grupal”.

Muchos de los juegos de este tipo, lo que hicieron a través del tiempo, es caracterizarse por ser incluyentes, sin distinciones de ninguna naturaleza, que contribuyeron significativamente al desarrollo de las habilidades mentales y destrezas, pues a más de que fueron las maneras de distraerse y divertirse, culturalmente ayudaron a transmitir principios y valores, al desarrollo intelectual, la solidaridad y la comunicación familiar y dentro de la sociedad.

Del libro Juegos Tradicionales del Ecuador, de Petroff, I. y Palacios, F. (2016), rescatamos lo siguiente:

(...) la infancia a no dudarlo, es esa parte de nuestras vidas que la recordamos con mayor intensidad, nostalgia y fuerzas posibles, porque representa ese conjunto de hechos, situaciones y acontecimientos que se confunden con el amplio espectro de la magia, la fantasía y la creatividad.

En todas las generaciones humanas, las etapas de la vida se cumplen sin discusión, en unas sociedades son más hiperactivas que en otras, pues no podemos decir que en todos los hogares se jugaba en la infancia del mismo modo, ya que hasta hoy en día, existen familias que, por sus menesteres, los niños tienen que dejar de jugar para ayudar en las labores del hogar o del trabajo de sus padres, por lo tanto, algunos no juegan, o si lo hacen es con mucha restricción.

Aun así, los que tuvimos la oportunidad de jugar en esta época de la vida, recordamos que sirvió para hacer más amigos, ser más compañero, compartir más el tiempo libre y a aprender a distinguir entre los buenos y los malos del entorno. Cómo no recordar a aquellos que se pasaban de listos, para llevarse las canicas o los fréjoles, con las plantas de sus zapatos embarrados en arcilla a propósito, mientras se jugaba honradamente a la pica, al pepo, a las tingadas, por ejemplo.

Petroff, I. y Palacios, F. (2016), referente a estos momentos de la cotidianidad del juego indican:

“Siempre descubrimos en el juego, aquel que no respeta las normas, al roñoso, que se queda escondido para trampa, al llorón que solo quiere ganar, al que se levanta con las apuestas; en fin, a todo mortal que después, en la vida va a tratar de ganar con las estrategias del dolor y el engaño”.

“Los niños practican los modelos lúdicos, que les entrega la tradición, ejercida por la comunicación que protagonizan los “más grandes” hasta que ellos entienden lo que implica la creatividad y se constituye en la generación que apuesta a darle un nuevo giro a los juegos aprendidos (...)”.

“Muchos juego y juguetes son el resultado de un proceso de mutación y reciclaje, que es una buena contribución a enriquecer el bagaje lúdico con que cuenta ese grupo, ese colectivo como práctica cultural, sinónimo de iniciativa y emprendimiento”.

“En la infancia, el juego tiene un fin en sí mismo y va acompañado por sentimientos de alegría, satisfacción y tensión; es intrínsecamente motivador; estimula sus capacidades físicas, intelectuales y afectivas, su fantasía e imaginación”.

¿Cuántos y cuáles juegos populares se conocen en el Ecuador?

Para recordar, se mencionan los juegos más populares y practicados en Ecuador: las canicas o bolas de cristal; las cometas, los ensacados, el burrito de San Andrés, el baile de la silla, la hula hula, la cuerda o sogá, la cebolla, a las escondidas, las quemadas, los pepos, la rayuela, el trompo, la perinola, el pan quemado, los dados, el palo encebado, los atracones, el huevo y la cuchara, el baile del tomate, la gallina ciega, ponle la cola al burro, la ronda, el lobo, el florón, el baile de la escoba, etc.

Petroff, I. y Palacios, F. (2016), informan por lo menos 100 juegos diferentes en el Ecuador, de estas características, es decir tradicionales, populares o ancestrales.

Lara, J. (2011), en su libro “Juegos de otros tiempos”, menciona alrededor de 48 juegos para niños, 37 juegos para niñas y 22 juegos mixtos, y una lista de ilustraciones de los mismos. Es decir como 107 juegos, aproximadamente.

¿Cuántos y cuáles se jugaron y se juegan en Biblián?

Los juegos más populares en Biblián fueron:

1. La pelota de trapo o de “ishpapuró”
2. El aro o la rueda
3. Las bolas de cristal o canicas
4. Los trompos
5. Los llanos o cascaritas
6. La rayuela
7. A saltar la sogá

8. Las quemadas
9. Las cometas
10. El tractor
11. Las volquetas o carritos
12. Los billusos
13. Los porotos o fréjoles
14. El carro de tabla o coche de madera
15. La zapatilla
16. Las escondidas
17. La cocinita
18. Los aviones, barcos de papel, soplamocos, coge piojos
19. Los piropos
20. Pepe salta la llama
21. Las cogidas o los segadores
22. Chichigua monta
23. El florón
24. Las naciones
25. Los narros
26. La pelota en llamas
27. Los dados
28. Las barajas o naipes
29. Los ensacados
30. Palo encebado
31. Gallo pitina
32. El puerco encebado
33. Torneo de cintas
34. Mishar
35. Pájara pinta (ronda)
36. El gato y el ratón
37. Halar la soga
38. Los toctes
39. Estatua
40. El pata a pata
41. El taca taca
42. La gallina, los pollos y el gavián (ronda)
43. El carnero con trompos
44. El puente (ronda)
45. El lobo (ronda)
46. El yo yo
47. El balero
48. El zumbambico
49. El teléfono
50. Carrera de ensacados

Al escribir sobre los juegos populares y ancestrales, se trata de recordar, revivir y retomar en la medida de lo posible, con la niñez y la juventud y algunos adultos, para mantener viva la memoria y la sabiduría de nuestros abuelos.

La pregunta clave es ¿quién no ha jugado entre las décadas de los años 40 y 80 alguno de los juegos antes mencionados? Esto porque en la cotidianidad de nuestro pueblo los juegos ocurrían en diferentes momentos: 1) Luego de colaborar en las actividades diarias del hogar; la chacra y los animales (fuimos pueblos rurales); los niños buscaban cómo distraerse y para ello elaboraban sus propios juguetes o juegos para la distracción y el entretenimiento, poniendo en práctica sus habilidades y destrezas.

Los juegos fueron simples, a veces rústicos, de accionar solitario o en grupo, y a todo lo que se encontraba o disponía, se buscaba la manera de usarlo en el juego.

2) Luego de salir del aula de clases o de la jornada escolar, en el camino de retorno a casa, se aprovechaba para con los amigos y compañeros echarse una jugada con cualquiera de los elementos disponibles.

Solo era necesario un poco de entusiasmo y alegría para jugar, pues en cualquier lugar o momento había un elemento para jugar, por ejemplo, de los más sencillos y oportunos que se jugaron en Biblián: los llamados “llanos” para hacer “cascaritas”. Alguien decía ¡¡juguemos cascaritas!! o ¡¡juguemos llanos!! Los participantes, buscaban una plantita pequeña conocida como llano, cuchi mikuna, wallpa o gualpa tispina (*Poa annua* L.: gramínea o poácea) que crece en cualquier lugar; que no sea ni muy grande ni muy pequeña; preferentemente tierna; de pocas hojas lanceoladas; se arrancaba, limpiaba la tierra, se le aplastaba entre las manos con un poco de saliva y cuando se la tenía hecha un rollito, se lanzaba al aire y con el pie derecho o izquierdo se le iba golpeando suavemente una y otra vez, sin dejar caer; se contaban estos “botes” o cascaritas.

Había muchachos o “guambras” tan hábiles y con resistencia física, que pasaban de las 70 cascaritas, sin hacer caer el llano. Demostrando así que se trata de habilidad, concentración y fortaleza física, para sostenerse en un solo pie y equilibrando el cuerpo con los brazos, hacer gala del mismo.

Parte 1. Descripción de algunos juegos populares en Biblián

1. La pelota de trapo o de vejiga

Los niños, cuyos padres no tenían recursos para adquirir una pelota de caucho o de cuero para jugar, recurrían a las medias viejas de lana, de seda o nailon que no servían en casa, para llenarla de trapos viejos o papel periódico y organizar con ella un partido de fútbol; que a veces era entre dos niños o en grupo; en la calle, en el corredor de la casa o en una cancha improvisada; cuyos arcos eran marcados con dos piedras, el carriel o la chompa.

Generaciones anteriores recuerdan que cuando alguien faenaba un puerco o cerdo, la vejiga o “ishpapuro” era muy requerida para hacer una pelota. Esté órgano animal, era debidamente tratado y secado, para luego ser inflado con la boca, servía para jugar pateando de un lado a otro.

2. El aro o la rueda

En todos los barrios rurales o urbanos del pueblo, los niños varones, buscaban la manera de conseguir una rueda o un aro, bien sea de las llantas de los vehículos (borde interno); de una bicicleta vieja o el aro de los tanques de hierro, que generalmente se usaban para almacenar combustibles.

Con este aro o rueda, se corría haciendo rodar de frente y a la derecha del niño, usando un pedazo de madera o palito, que permitía direccionarlo. Un poco más avanzado fue la elaboración de una horqueta con una varilla delgada de hierro, introducida en un pedazo de carrizo y usada como manivela. Este elemento permitía al jugador, direccionar la rueda con más versatilidad y frenar si era del caso.

Este juego fue más individual, pero había grupos de niños en los barrios que organizaban un concurso de “carreras con el aro”.



3. Las bolas de cristal o canicas



Las bolas de cristal o canicas fueron y continúan siendo un elemento de juego de niños y niñas, principalmente en edad escolar. Con ellas se juegan a las tingadas, al pepo, a la pica, etc. Su diversidad de colores y tamaños hace muy atractivo jugar con las mismas. Se jugaba la culebra, el caracol, la pica, las tingadas.

4. Los trompos

Estos fueron esencialmente elaborados de madera, aunque en ocasiones algunos niños o jóvenes disponían de trompos de tagua y más tarde de plástico. En Biblián había hábiles ebanistas o carpinteros que los fabricaban en su pequeño torno.

Se jugaba de manera individual, simplemente haciendo bailar en el piso; levantado con la mano por entre los dedos índice y el medio o en modos más avanzados, lanzando y recogiendo en la palma de la mano.

Se jugaba también a los “tillos” o monedas. Consistía en que dos o más jugadores apostaban ¿quién con golpes del trompo que bailaba en la mano, empujaba o arriaba más lejos o a la meta, a una tapa de gaseosa o una moneda? Otro juego, consistía en sacar canicas, porotos o monedas desde el interior de un círculo dibujado en el piso.



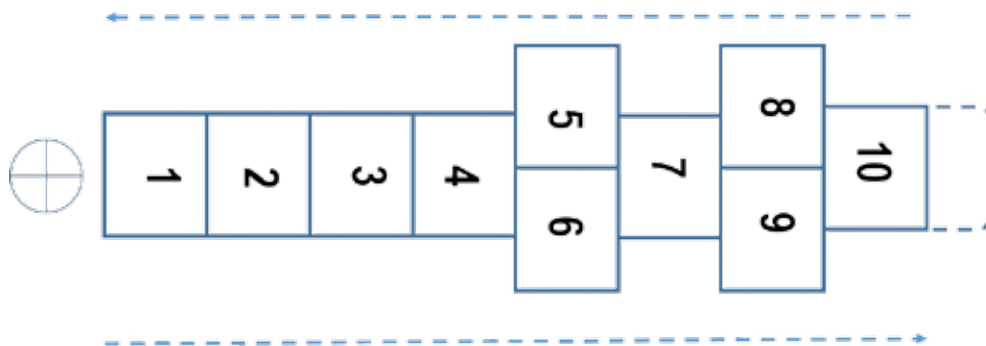
5. Los llanos o cascaritas

Usando el llano que crecía en cualquier suelo húmedo, después de limpiarlo, se hacía un pequeño rollo y mojando con saliva entre las manos, estaba listo para jugar las cascaritas al golpearlo con la parte derecha del pie.



6. La rayuela

Con una tiza o un carbón se dibujaba en el piso 10 cuadrados o rectángulos del mismo tamaño, los cuales se numeraban del 1 al 10, como en la figura. Podían jugar varios jugadores hombres y/o mujeres, para lo cual cada uno debía tener su propia “ficha”, que podía ser un pedazo de teja, de cáscara de plátano u otros materiales y una vez que se ponían de acuerdo ¿quién juega primero? El juego se iniciaba, lanzando la ficha al cuadro 1 y saltando al mismo en un solo pie se avanzaba hasta el cuadro 4, en los cuadros 5 y 6 se ponían los dos pies, luego en un solo pie el 7, con los dos pies el 8 y el 9, con un solo pie el 10 y retornaban de la misma manera. Seguía el juego, el jugador o jugadora que primero acertaba en ubicar la ficha en el cuadrado correcto, sin tocar las líneas de sus lados, luego sin pisar las mismas con los pies o no cometer errores al saltar y pisar. Si cometía uno de estos errores, perdía la jugada y daba paso al siguiente jugador. Cuando retornaba, reiniciaba donde se quedó en el juego anterior. Ganaba quien lograba ir y retornar del cuadro 1, al cuadro 10.



7. A saltar la sogá

Dos niños del barrio, cogían una sogá, generalmente elaboradas con fibra de manila o cabuya de las pencas y colocándose en un extremo de la misma, hacían girar a esta con las manos en el mismo sentido (derecha o izquierda). Niños y niñas saltaban dentro o debajo de la sogá, cada que esta pasaba rozando el piso, para no ser quemadas y salir del juego. Era un gran ejercicio físico.

8. Las quemadas

Más de dos niños y niñas se ponían de acuerdo para jugar a las quemadas. Para esto, disponían de una pelota pequeña de cualquier material y se acordaba quien es el primero en quemar. Consistía en que todos los niños corrían a esconderse en algún lugar y el quemador, dando unos pocos pasos lanzaba la pelota al más cercano, si le tocaba estaba quemado y volvían a reiniciar el juego.

9. Las cometas

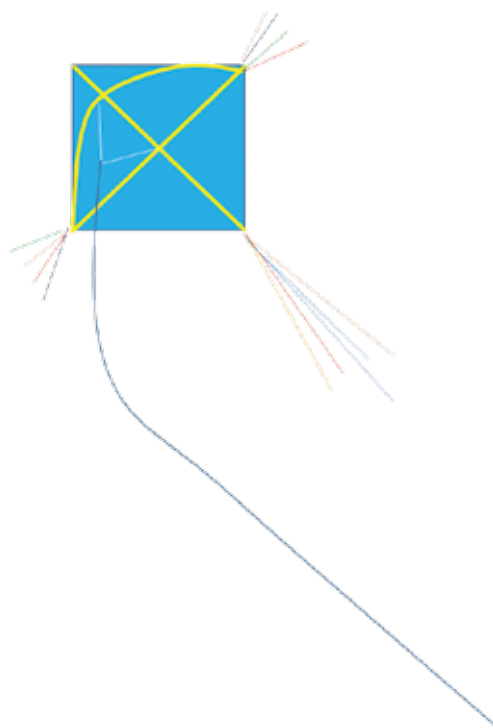
Cuando llegaban los meses de julio y agosto (secos, sin lluvias y con fuertes vientos

de verano) y con ellos las vacaciones escolares, los papás y los niños más grandes, se ingeniaban para elaborar cometas. Los que más podían, elaboraban con el papel de los globos, papel cometa o papel de seda; otros se ingeniaban usando el papel periódico, el papel de empaque o el papel de las fundas de cemento.

Para darle firmeza se usaba varitas de carrizo seco (livianas) o tallos de la inflorescencia del sigsal o siksi, las que eran pegadas a la misma con goma arábiga; goma extraída de la cáscara de los zambos (raspando previamente) o engrudo preparado con harina de trigo.

Se requería elaborar el arco, tensado con hilo chillo, que coincidiera exactamente con los extremos del cuadrado del papel. Se colocaban las alas y la cola, hechas del mismo papel cortado en forma de serpentinas y de varios colores.

La clave estaba en elaborar bien el “compás”, ubicado en la parte central del arco, de este dependía para que se eleve sin dificultad. Se usaba ovillos de hilo chillo o piola fina para elevarla lo más alto posible. Casi siempre terminaba enredada en los árboles o los cables eléctricos.



10. El tractor

Este juego no era muy común o frecuente entre los niños, pues la limitante fue el poder disponer de un carrete de madera, los mismos que usaban y disponían los sastres, costureras o en casa, donde venían los hilos para las máquinas de coser. Los filos del carrete, eran cortados en forma de dientes, que, al girar, permitiera un mejor agarre en el piso.

Se requería además una banda, una liga o un pedazo de “jebe” (caucho), cortado de los tubos de las llantas de vehículos, de 5 cm de largo por medio cm de ancho. Una rodela de un “cabo”, vela o esperma con un orificio al centro, de diámetro parecido al de la rueda del carrete, dos tachuelas o clavos pequeños, un palo de helado o varita y un pedazo de madera seca o corteza de la caña del maíz, para simular la cuchilla de un tractor buldócer.

Por un extremo del caucho se cruzaba el clavo, luego se pasaba por el orificio de la carreta y la rodela de esperma, se templaba la liga y se la amarraba a un extremo del palo de helado, que hacía de palanca o barra empujadora y al otro extremo de este con la tachuela se clavaba un pedacito de madera, muy liviana.

Se daba “cuerda”, sosteniendo con una mano a la carreta, girando muchas veces al palito o varita, para que la liga se enrosque y luego suavemente era colocada en el suelo para jugar empujando tierra, arena o pedacitos de hojas secas.



11. Las volquetas o carritos

Disponer de una lata de sardinas, de forma ovalada, grande mediana o pequeña ya era tener una “volqueta”, para jugar transportando tierra, piedras o arena de un lugar a otro. Lo único que se requería fue, que no tenga filos cortantes, hacerle un pequeño orificio a un lado y poner un hilo o piola para poder halar o arrastrar llena de material.



12. Los billusos

Las cajetillas o envoltorios de tabacos o cigarrillos con marcas comerciales, fue otro de los juegos de las décadas de los años 60 y 70. Estas cajetillas fueron elaboradas en papel, impresas a colores, pegadas por sus lados con gomas fáciles de despegar; lo que permitía obtener el papel y dar forma de billetes.

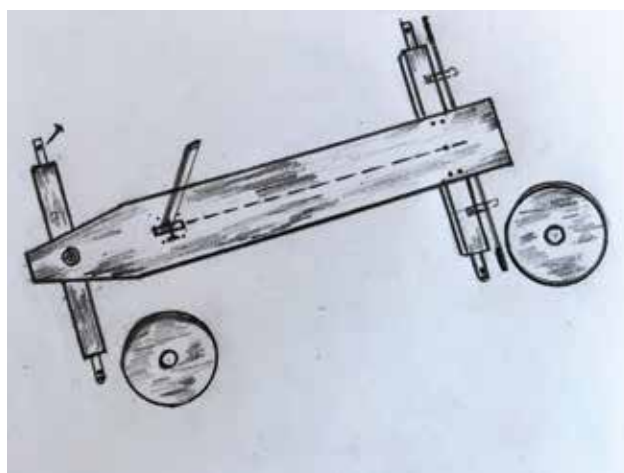
El billuso de la marca más rara era el que tenía el valor más elevado, los más frecuentes todo lo contrario. Destacaban entre los de fabricación nacional dos tipos de cigarrillo de picadura granulada y papel trigo: “Progreso” y “Dorado” y dos de hebra y papel arroz: “Full Speed” y “Welcome” (Cegan, 1951). Las marcas importadas, entre otras fueron Kool; Chesterfield; Lucky Strike; LM; Marlboro; Camel; Kent; King; Lark; Winston; Brisas;

Belmont; More (®), etc. En cualquier juego practicado, las apuestas se pagaban con billusos. Había niños líderes, que se auto nombraban “banqueros”, y ofrecían el servicio de guardar el exceso de papel de algunos jugadores; sin dejar de cobrar por el mismo. A continuación se presenta una muestra de cómo fueron los billusos, usando un papel de envoltura de cigarrillos de esta época.



13. El carro de tabla

No todos los niños o jóvenes tenían la posibilidad de tener un carro de tabla o madera, pero si había uno en el barrio que servía para que todos puedan jugar. Se buscaba una calle o camino con pendiente y por este bajaban a buena velocidad, hasta sufrir un volcamiento inclusive. Inicialmente las unidades fueron hechas de ruedas de madera, insertas en ejes también de madera, aseguradas con un pasador o clavo metálico. Otros más tarde ya forraban la superficie de rodamiento de las ruedas, con bandas de caucho obtenidas de las llantas viejas de los autos. También disponían de un sistema de frenos, tanto atrás como adelante. La palanca del freno se ubicaba en el centro de la tabla principal y accionaban el freno, halándolo con fuerza hacia atrás, entre las piernas del chofer o conductor.



Más tarde los ejes fueron contruídos con varillas metálicas, que iban insertas en un canal de la barra de madera, muy bien engrasada. En su extremo, entre arandelas y tuercas se ubicaban las ruedas de madera. En las décadas de los años 70, la disponibilidad y el acceso a los llamados rulimanes de reciclaje, se ubicaban en el centro de la rueda y juntos eran acoplados a las varillas, lo que contribuía a una mayor velocidad y durabilidad de las ruedas.

14. La zapatilla simple

Este juego de niñas principalmente, jugaban en parejas, usando una pequeña pelota de caucho, fréjoles, canicas o yases, elementos que se ponían en el suelo y en cada bote de la pelota se retiraban los mismos. Ganaba la jugadora que más recogía.



15. Las escondidas

Niños y niñas en el barrio, la casa o en la escuela, una vez puestos de acuerdo para jugar a las escondidas, decidían quien busca primero, hacían un ruedo y a la voz de esconderse, todos corrían a buscar el mejor sitio para esto. El niño buscador, daba entre tres y cinco pasos del sitio inicial y trataba de localizar a uno de sus compañeros, si lo veía, decía su nombre en voz alta y volvían a reiniciar el juego con su reemplazante.

16. La cocinita

Usando tapas de botellas o de gaseosas, niñas y niños, en sus hogares o el barrio, se divertían jugando a cocinar. Hacían un pequeño fogón con piedras y palitos, las tapas servían de ollas y en estas colocaban pedazos de hojas, de piedritas, etc. para simular una cocina de verdad. Alguien fungía de mamá y cuando estaba lista la comida invitaban a los demás a simular que se estaban sirviendo alimentos.

17. Los aviones y barcos de papel

Sin lugar a equivocarse, en todas las escuelas y en sus hogares desde las décadas

de los años 50 hacia adelante, todos los niños elaboraron algún juguete usando una hoja de papel de cuaderno, del periódico, de reciclaje, etc. El barquito de papel servía para jugar en el río Burgay, en la toma o canal de agua para la antigua hidro eléctrica o simplemente en las calles por donde corría el agua de lluvia. Los aviones y helicópteros que se arrojaban desde los pisos superiores, haciendo gala del que mejor volaba. Los mensajes o la captura de “piojos” fue otro juego con un juguete de papel.



18. Los piropos

Este juego era un tanto grosero. Jugaba un niño o adolescente lanzando pedazos de papel enrollados o los palitos encerados de los fósforos, con una pequeña cata o “pallca”, hecha con un alambre y un hilo elástico, a cualquier parte del cuerpo de los compañeros, pero preferentemente a las piernas de las compañeras. El golpe del “piropo”, causaba dolor y malestar en el afectado. A veces entre algunos compañeros, jugaban a las guerras con este pequeño instrumento.



19. Pepe salta la llama

Este fue un clásico juego de la noche de San Juan o de cualquier noche fría del mes de junio, julio o agosto, meses de vacaciones escolares y a la vez tiempos de cosechas. Se recogían hojas secas, rastrojos de las chacras, del maíz principalmente, unos zambos

maduros y con ellos se prendía una fogata en el centro de la calle o plaza. Mientras el fuego ardía y los zambos se cocinaban, niños y niñas del barrio jugaban tomados de las manos y dando vueltas a la chamiza o fuego, mientras entonaban un pequeño estribillo repetitivo: ¡Pepe salta la llama, la llama está en la calle! ¡Pepe salta la llama, la llama está en la calle!

El rescate de los juegos populares en Biblián

Desde hace algunas décadas, se han institucionalizado algunos juegos populares en Biblián, organizados por la Asociación de Empleados del GAD y otras instituciones que convocan con diversos motivos festivos.

Los juegos que se recrean son los aros, las canicas y sobre todo la competencia del carro de tabla, la misma que se corre desde hace 5 o 6 décadas, desde el santuario del Rocío al centro poblado de Biblián.

Parte 2: Juegos con el fréjol o poroto

Con las primeras cosechas del fréjol en mayo y las últimas de julio de cada año, fue el periodo que más se jugaba con los fréjoles o porotos en Biblián. Todos los niños en edad escolar lo hacían, tanto en la ciudad como en el campo, todos traían su bolsillo lleno de fréjoles de los más variados colores, los cuales generalmente no provenían de las reservas de comida o semilla de la casa, el detalle estaba en tomarlos o hurtarlos de las chacras ajenas, bien sea del vecino o las que quedaban en los caminos de trayecto a la escuela.

Es de grata recordación la actitud y acción que casi tuvieron todas las generaciones de niños que estudiaron en la centenaria escuela Daniel Muñoz Serrano del centro de Biblián hasta 1970-1980 aproximadamente, que para jugar a los porotos y si no disponía de estos, cruzaban la alambrada que separaba el patio de la misma con la chacra de Don Luis Manuel Carpio Sarmiento para coger granos de fréjol del cultivo asociado con el maíz. La tarea del “Shalva”, Don Salvador Cajamarca, como cuidador, fue corretear a los “guambras” para que no mengüen su cosecha.

Peralta, H., *et al*, 2019, en Referencias históricas sobre el uso de los fréjoles o porotos en Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia y en Seres mitológicos, lagunas sagradas, cerros encantados y lugares miedosos (en edición, 2019), relacionado con lo anterior señala:

*Un ser mitológico que pervive en el imaginario popular en las provincias de la región austral del Ecuador es el **Llzhaco**, llamado así por su apariencia de un leproso. Las antiguas leyendas de la zona cuentan que este ser vigila las sementeras o cultivos, y se esconde detrás de los cercos y matorrales para atacar a los ladronzuelos que ingresan a los sembríos de maíz y fréjol a robar estos granos para sus juegos y entretenimientos. Este personaje aparece en la época de cosechas e infunde miedo y terror a los habitantes de las zonas rurales. Según cuenta la tradición, el **Llzhaco***

es un ser sediento de sangre, acomete a las víctimas, por lo general niños y mujeres vírgenes, las despedaza y se baña con su sangre para mantenerse vital.

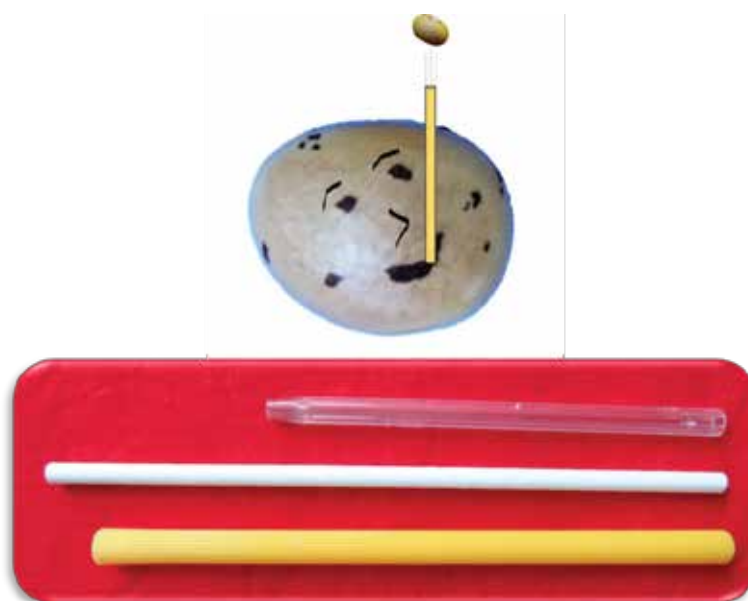
Peralta, E. *et al*, 2019, informa que en la investigación realizada entre los años 2016 y 2019, en los cantones Cañar, Biblián, Azogues y Déleg, con el testimonio de 30 personas, se compilaron 20 juegos diferentes usando los fréjoles, porotos, “poroilos” o “pirulos” como elemento de juego y aprendizaje de las cuatro operaciones aritméticas.

En estos territorios, los entrevistados recuerdan que jugaron con estas semillas entre las décadas de los años 50 hasta los 80, en una edad escolar entre 5 y 12 años. Se jugó con el fréjol común, rara vez alguien disponía de un “tortón” o torta o de los “jurupis” o “chirotes” (rojo con negro), que servían para el intercambio en los juegos. Se dejó de jugar con los fréjoles, a medida que ingresan los juegos resultado de las innovaciones tecnológicas: canicas o bolas de cristal, juguetes de madera, caucho, lata, plástico y electrónicos.

Los juegos mencionados son: baile del fréjol, canuto, ciento en hoyo, culebra, chalazos, chungana, churo, pares o nones, pepos, pica, quiero bolsillo, selección por colores, quiriminduña, tinguetazo, tres en raya, trompos y fréjoles, tumbo, viento o hueso, zapatilla y soto mateo.

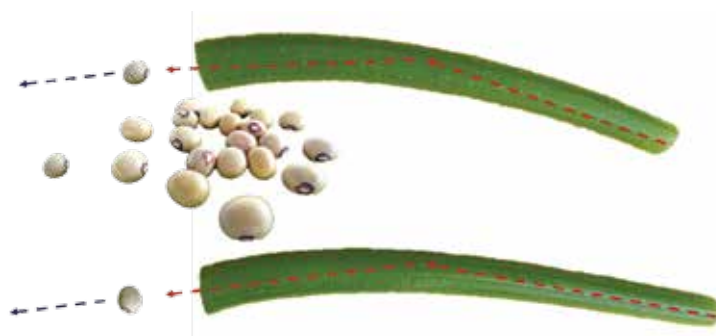
1. El baile del fréjol

Este juego consistía en tomar granos de fréjol pequeño, preferentemente redondos, a la vez usando el tubo plástico de un bolígrafo o un tubo del eje de la inflorescencia del siksi o sigsal (*Cortaderia* spp.); más tarde se usaría el sorbete de plástico, que era colocado en la boca, con la cabeza hacia atrás y tomando una posición vertical en el extremo del tubo se colocaba el grano y soplabla. El fréjol avanzaba hacia arriba, elevándose algunos centímetros y había que mantenerlo el mayor tiempo posible flotando en el aire.



2. El canuto

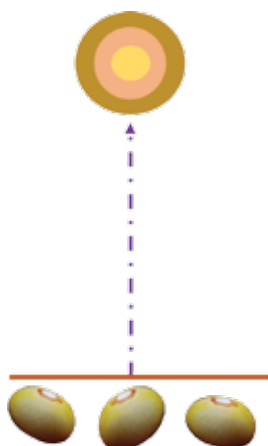
Este juego consistía en ponerse de acuerdo para disparar los granos de fréjol entre los jugadores. Para esto se hacían de un tubo de 15 a 20 cm de largo que generalmente era el pecíolo de la hoja de las cucúrbitas como el zambo o zambu (*Cucurbita ficifolia* y *C. maxima*) o el zapallo (*Cucurbita moschata*), que era cortado estas plantas en las huertas, chacras o bordes de los caminos donde crecían; previamente había que retirar sus pelos espinosos. Una vez escogidos los granos de fréjol de tamaño pequeño, preferentemente redondo; se introducía el grano por el lado de mayor diámetro del tubo, para luego soplar con fuerza en dirección del contrincante. En este juego no había ganadores, solo fue para divertirse.



3. Ciento en hoyo, el hoyo

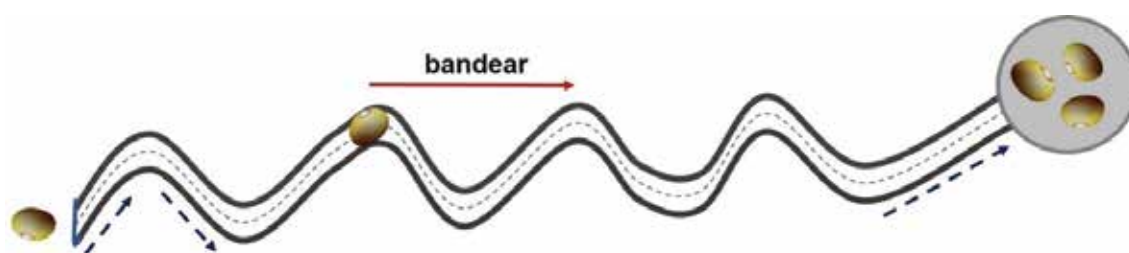
Se jugaba entre cuatro personas, generalmente niños. Para este fin, hacían un hoyo pequeño en el suelo o tierra, de dos a tres centímetros de diámetro y un centímetro de profundidad. A dos o tres metros de distancia, trazaban una línea o raya en el piso y, desde este punto, tingaban los granos de fréjol por turnos en dirección del hoyo. El jugador que lograba poner su fréjol en el hoyo era el ganador, recogiendo todos los granos que fueron tingados y quedaron alrededor del hoyo. Para motivar el juego, repetían con frecuencia las palabras “porotito, porotito”.

Para facilitar este juego, seleccionaban los granos de fréjol de forma redonda o en forma de bola, a objeto de que, al tingarlos, rueden por el piso con menor dificultad y puedan llegar al hoyo. Otros ponían de cinco a diez porotos en el hoyo y desde cierta distancia, eran sacados con el golpe de una canica.



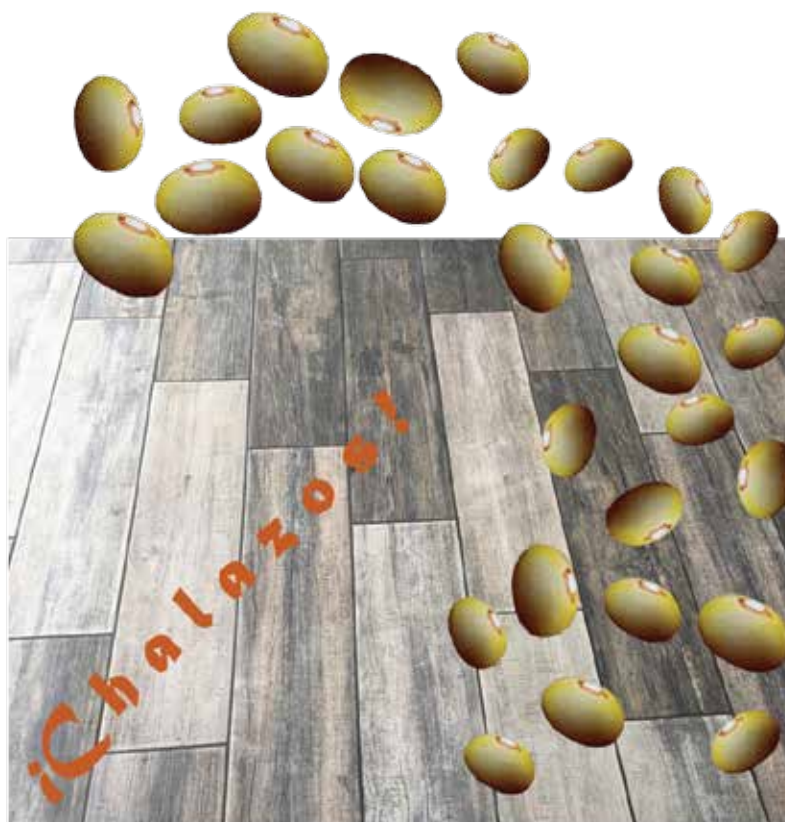
4. La culebra

Con la ayuda de una piedra, trazaban en el suelo un pequeño surco o canal con forma de culebra y hacían avanzar por este sendero los granos de fréjol por medio de “tingazos o tingadas”. También realizaban “bandazos”; es decir, trataban de pasar el fréjol de una curvatura de la culebra a la siguiente para disminuir la distancia, el tiempo y el recorrido del grano. El que llegaba antes a la cabeza, ganaba la apuesta, que generalmente había sido depositada en este hoyo grande.



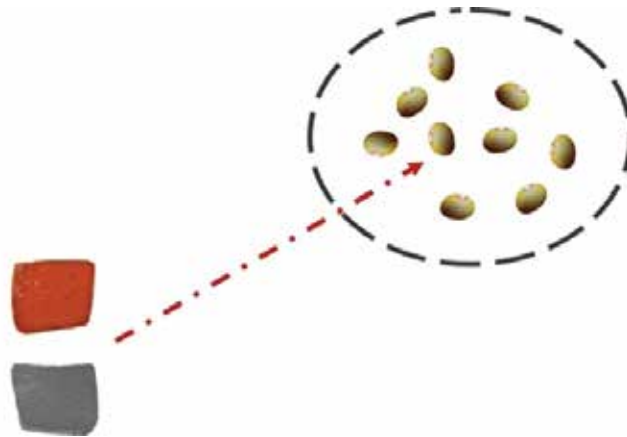
5. Los chalazos

Previamente, alguno de los niños o niñas procedía a “chalar”, es decir, a recoger las semillas que quedaban sobrando en el campo después de una actividad de trillado del fréjol. Luego invitaban a los niños y niñas del barrio para jugar. Uno de ellos tomaba con sus manos los granos de fréjol (puñados) y, al grito de “chalazos”, los lanzaba hacia arriba; luego de que caían, todos los niños procedían a recoger del piso (entablado) los granos de fréjol de diversos colores, con preferencia los amarillos; los mismos que pasaban a ser de su propiedad.



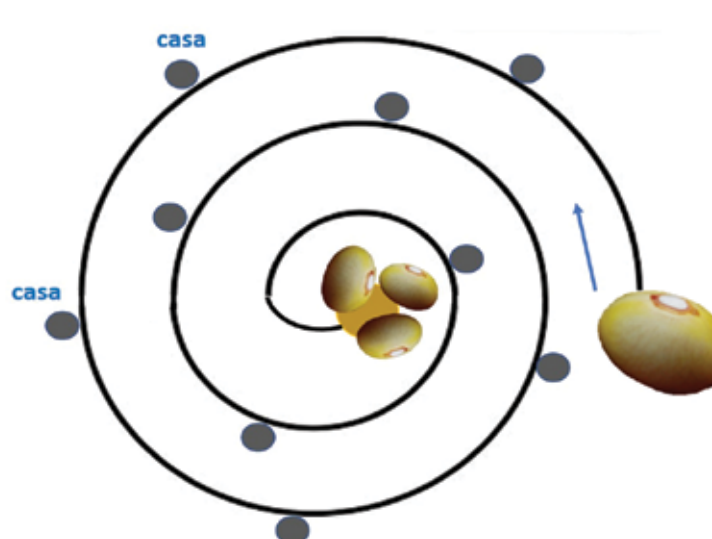
6. La chungana o bomba

Primero hacían una rueda o círculo en el piso, dentro del cual ubicaban los granos de fréjol acordados entre dos o más jugadores. Con una piedra plana o un pedazo de teja de tamaño pequeño, lanzaban de una cierta distancia para golpear a los granos, sacarlos del círculo y quedarse con estos como premio.



7. El churo o caracol

Jugaban entre dos, tres o más niños. Para jugar, trazaban un pequeño canal en el suelo con una figura en forma de churo o caracol y cada cierta distancia del recorrido, había pequeños círculos llamados “casa”. Jugaban con porotos o fréjoles de forma bola o con canicas, pero pagaban la apuesta con fréjoles. Se acordaba el número de porotos a apostar, los que se colocaban en el centro del caracol. Decidían quién tenía primero y quien tenía derecho a tres tingadas consecutivas. El jugador trataba de llegar a una casa para protegerse y no dejarse quemar por el jugador que venía atrás. Si no lograba ingresar a una casa, era quemado, pagaba la multa en porotos y volvía al principio del juego. Ganaba el jugador que lograba llegar al centro del caracol.



8. Pares o nones, parico - nonico

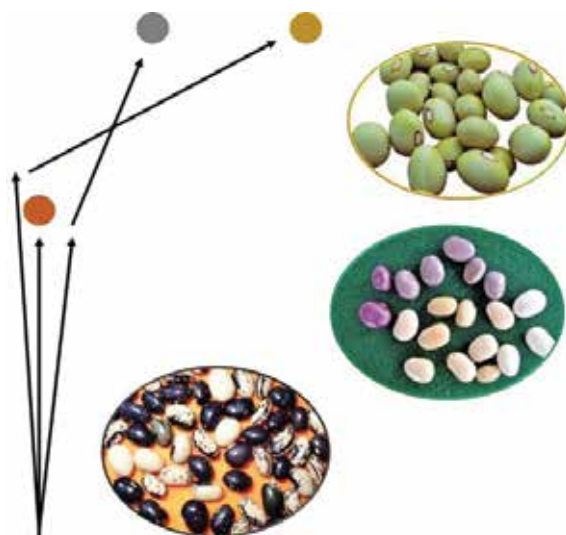
Dos o más jugadores (niños y/o niñas), se ponían de acuerdo para jugar a los pares o nones (número par o impar de granos de fréjol). Sacaban de sus bolsillos una pequeña cantidad al azar, la apretaban en su puño y lanzaban la pregunta al compañero de juego “¿pares o nones?” o “¿parico o nonico?”. El contendor escogía una posibilidad, lo expresaba con su voz y el otro habría la mano. Procedían a contar y si acertaba, ganaba; caso contrario, pagaba la apuesta.



9. Pepos, coño, golpes

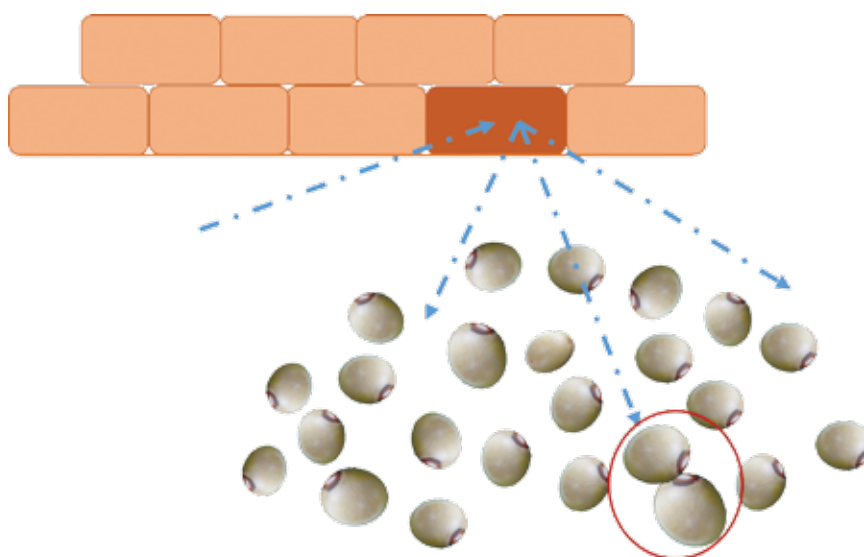
Se jugaba entre varios jugadores, quienes generalmente iban de retorno a su casa al terminar la jornada escolar. Para este juego, cada participante debía disponer de una piedra bola o casi redonda que pueda ser agarrada por su mano sin dificultad, una bola de cristal o de acero, de tamaño grande. Un jugador iniciaba el juego lanzando su piedra o bola hacia adelante (dos a tres metros), el siguiente intentaba golpearle o hacerle “pepo”; si lo hacía, cobraba en semillas o granos de fréjol previamente acordados, caso contrario, seguían lanzando hacia adelante. Si no hacía “pepo” y su bola o piedra quedaba a una “cuarta” (distancia entre la extremidad del dedo pulgar y el meñique), cobraba la cuarta parte de la apuesta y si quedaba a un “jeme” (distancia entre los extremos del dedo índice y el pulgar), entre las piedras o bolas, cobraba la mitad de lo apostado. Si jugaban entre más de tres jugadores, trataban de acercar lo más que sea posible entre bolas o piedras, para tener más probabilidad de hacer “pepo” a todos los jugadores y reiniciar con una nueva partida.

En este juego no importaba ni el color, tamaño o forma de los granos de fréjol, pagaban con una mezcla heterogénea.



10. La pica o choque

Jugaban entre dos o más jugadores, generalmente niños. De preferencia, usaban los fréjoles redondos (bolas), de la variedad amarillo “canario”, negros o rojos. El juego consistía, primero, en buscar una piedra grande, una pared de madera, adobe o cemento, donde, de manera alterna, se golpeaba con el grano en el mismo sitio, para que este salte al piso. Se sorteaba el jugador que inicia el juego y luego el segundo, tercero y así sucesivamente, en orden hasta el último jugador. Si ninguno acertaba un choque con otro grano, seguían lanzando granos en el mismo orden de jugadores. El ganador era el niño que con su grano le hacía “pepo” o “choque”, es decir, golpeaba a cualquier grano en el piso. Así, procedía a recoger todos los granos jugados en el suelo y continuaban jugando hasta que uno de ellos pierda todo o se retire del juego.



11. Quiero bolsillo o pido bolsillo

Dos o más niños se ponían de acuerdo para jugar por tiempo y después de ratificar su compromiso mediante el enganche de sus dedos meñiques (casarse), estaban listos para el juego. Consistía en que siempre disponían de fréjoles, canicas, lápices de color, etc., en los bolsillos del pantalón. Si uno de los niños sorprendía al otro descuidado y le decía “*quiero bolsillo*”, el perdedor tenía que entregar todo el contenido. Terminaba el juego al concluir el tiempo acordado inicialmente.

12. Quiriminduña

Jugaban niños y niñas de edad escolar, en parejas o en grupo. No era importante ni el color ni el tamaño del fréjol o poroto. En la década de los años 60 o 70, solo jugaban con semillas o granos de fréjol común.

Entre dos jugadores, una vez que puestos de acuerdo para el juego, el uno le decía al otro “*quiriminduña*” y le extendía su brazo con el puño cerrado conteniendo fréjoles o porotos, el contendor le contestaba “*abre la puña*”. Al abrir la mano, el segundo jugador

hacía un estimado de la cantidad de granos, decía un número y se procedía al conteo. Si acertaba, ganaba, caso contrario pagaba el número de granos contados y así continuaba varias veces el juego.



13. Selección por colores

Jugaban entre hermanos, cada uno escogía un color, un tamaño o una forma de fréjol a ser seleccionado y el que más hacía en un determinado tiempo, era el ganador. Este ejercicio, transformado en juego era un requerimiento del hogar para clasificar el fréjol por tipos.



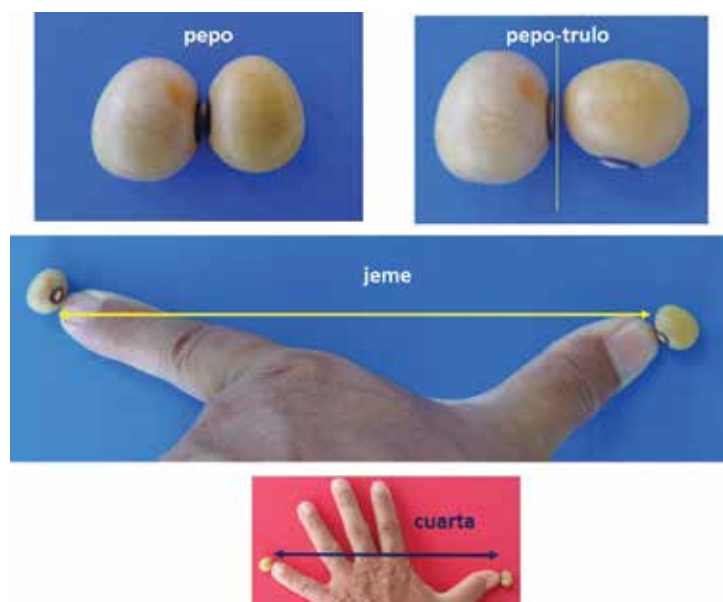
14. Tinguetazo y el pepo

Este juego se instalaba con dos jugadores o más y consistía en golpear, sobre el piso, unos granos de fréjol preferentemente bolas o redondos, con otros fréjoles por medio del tinguetazo (golpe con el dedo pulgar o el dedo medio). El ganador del juego era premiado con los mismos granos de fréjol. El primer premio consistía en la “cuarta” (medida de la extensión entre el dedo pulgar y el meñique de la mano) y luego el “jeme” (la distancia entre los extremos del dedo pulgar y el índice). Muchas veces establecían pagos diferentes para las distancias; por ejemplo, un fréjol para la cuarta y dos fréjoles para el jeme (la distancia más corta).

El pepo consistía en el golpe de un fréjol contra otro, siempre y cuando no exista

separación posterior de los granos. Al existir una separación se denominaba “pepo-trulo”, que consiste de un golpe y una medida adicional, bien sea de un jeme o una cuarta.

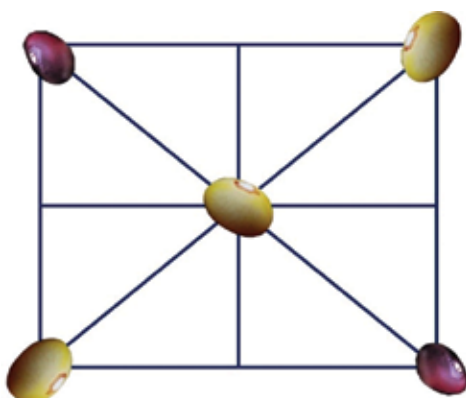
Con el fin de evitar controversias, muchas veces se comprobaba la existencia de la separación pasando, entre los granos de fréjol, un objeto delgado como un pedazo de paja, una hoja de kikuyo o un papel. El premio por el pepo valía tres fréjoles y por el pepo-trulo, cuatro fréjoles.



15. Tres en raya o tres en línea

Para este juego, los jugadores dibujan o tienen trazada una figura geométrica dividida en partes iguales con líneas verticales, horizontales y oblicuas, en el suelo o piso (rayado con tiza, hojas verdes de plantas o carbón), como también en una madera o cartón

Jugaban niños, niñas o grupos mixtos. Se usaban tres semillas de diferente color o tamaño de fréjol por jugador y la actividad consistía en hacer tres en línea en el polígono de ocho triángulos. Se colocaban y movían los granos de manera alterna hasta que uno de ellos haga coincidir sus granos en la misma línea y pagaban la apuesta acordada en fréjoles. Era un juego de estrategia y destreza mental y corporal.



16. Trompos con pago en fréjoles

Practicado en grupos de dos o más jugadores. Consistía en lanzar el trompo al aire y lograr atraparlo en la palma de la mano sin que este toque el suelo, pero el trompo debía estar girando (bailando) sobre la misma. El jugador que lo lograba, seguía con vida en el juego y no pagaba ninguna penalidad, pero aquel que no lo lograba, pagaba la cantidad de fréjoles previamente convenida (de cinco a diez granos por jugador); esos pagos se acumulaban en el pozo. El jugador que perdía por tres ocasiones salía del juego y continuaban eliminándose, hasta que finalmente, subsistía un solo ganador. Previamente, sorteaba el orden de lanzamiento. El perdedor era aquel que no lograba la hazaña de atrapar el trompo girando en la mano y terminaba pagando la multa o tarifa convenida y eliminándose del juego.

En ocasiones no había tiempo para terminar el juego (terminó el recreo y sonó la campana); entonces, se acordaba el reparto del pozo entre los jugadores que todavía estaban con vida.



17. Tumbo

De la misma manera que el juego anterior, los niños acordaban y ratificaban el compromiso de jugar por un determinado tiempo, bajo la frase *“me caso, me caso al tumbo, lo que es mío es tuyo y lo que es tuyo es mío”*. Si un niño tenía su mano llena de fréjoles, canicas, etc., y estaba descuidado, el otro le golpeaba con su mano y hacía caer al piso los granos, canicas y todo pasaba a propiedad del que hizo el “tumbo”.

18. Viento o hueso, cesta o ballesta, adivina adivinador

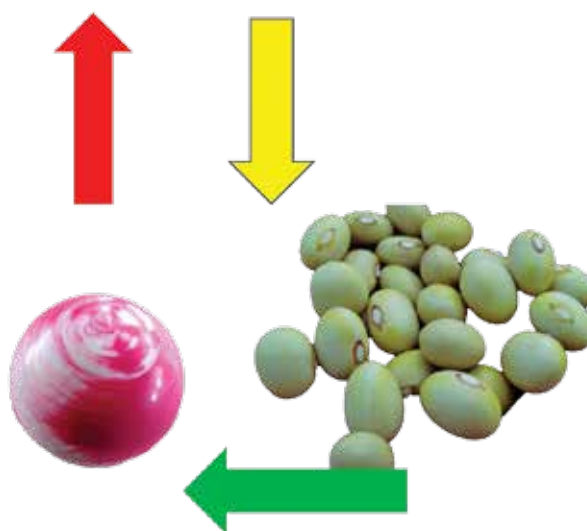
Esta modalidad se jugaba entre dos personas. Un jugador o jugadora permanecía con los brazos cruzados y luego desafiaba al contendor mostrando su mano cerrada y preguntando *“¿viento o hueso?”*. El otro jugador escogía entre las dos opciones. Se habría el puño y, si acertaba, ganaba el o los granos de fréjol, caso contrario pagaba el mismo número. También este mismo juego, practicaban diciendo: *“¿cesta o ballesta?”*. Cesta

significaba que tenía fréjol en la mano y ballesta era ausencia del mismo. Otros decían: “¡adivino adivinador!”.



19. Zapatilla o macateta

Este juego se jugaba individualmente o entre varias niñas y consistía en colocar un puño de granos en el piso. Jugaban de rodillas, para lo cual tomaban una pelota de caucho saltarina, de cristal o un mullo grande y lanzaban a una cierta altura. Antes de que caiga al piso o dé bote, se recogía un fréjol en la primera ronda, luego dos, hasta llegar a seis. La niña que no recogía correctamente el número secuenciado de fréjoles o regaba los porotos, perdía el turno del juego.



20. Soto mateo

Dos jugadores se ponían de acuerdo quien inicia primero, uno toma con sus puños los fréjoles de su bolsillo, sin que el contendor (a) sepa en cuál de ellos están, luego le muestra sus puños a su contendor o contendora y le dice “Soto mateo” y la contendora con vos muy clara y a la vez con el dedo índice de la mano derecha, va tocando los puños de forma alterna y va recitando “*mi padre mi madre vivieron aquí, el hijo del rey pasó por aquí, pero menos aquí*” enseñando uno de los puños, si acierta gana los fréjoles del puño, caso contrario paga la misma cantidad.

Bibliografía revisada y consultada:

- Arévalo, F. 2012. Identificación y clasificación botánica de las principales plantas de nuestro medio y del país. CORPOPRINT. Biblián. Ecuador. Pp. 130.
- CEGAN, 1951. El libro de la ciudad de San Francisco de Quito 1950 – 1951. Quito, Ecuador. Pp. 62.
- de la Torre, L., Navarrete, H., Muriel P., Macía & H. Balslev, M. (eds.). 2008. Enciclopedia de las Plantas Útiles del Ecuador. Herbario QCA de la Escuela de Ciencias Biológicas de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador & Herbario AAU del Departamento de Ciencias Biológicas de la Universidad de Aarhus. Quito & Aarhus. Pp. 519.
- De Ausejo, S. 1981. R.P. O.F.M. CAP. Diccionario de la Biblia, Herder, Barcelona, Pp. 1602.
- Ferrater, J. 1964. Diccionario filosófico, Sudamericana, Tomo II, Buenos Aires, Argentina. Pp. 887.
- (1964) Diccionario filosófico, Sudamericana, Tomo II, Buenos Aires, Argentina, Pp. 584-585.
- Habermas, J. 2014. Teoría de la acción comunicativa, Editorial Trotta, Madrid. Pp. 636.
- Instituto Cervantes. 1998. La lengua española y los medios de comunicación, Ponencia de Gabriel García Márquez, “Botella al mar para el dios de las palabras. Siglo XXI Editores, S.A. México, Pp. 11.
- Lara, J. 2011. Juegos de otros tiempos. Una recopilación gráfica de los juegos más importantes de la niñez. Cuenca, Ecuador. 165 p.
- Maigret, E. 2005. Sociología de la comunicación y de los medios. Fondo de Cultura Económica, Colombia.
- Mantilla, O. 2012. Juegos Populares de Antaño. Tercera edición. Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión. Quito, Ecuador. 122 p.
- Peralta, E., Peralta, F., Peralta, H. 2019. Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia, Quito, Ecuador. Pp. 16-17, 83-99.
- Real Academia Española: Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., [versión 23.2 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [3/11/19 –pueblo y ciudad].
- Petroff, I., Palacios, F. 2016. Juegos tradicionales del Ecuador. Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión. Quito, Ecuador. 137 p.
- Sagrada Biblia. 1964. Nacar Fuster y Colunga Alberto. Primera versión directa al español de los idiomas originales hebreo y griego. Con 24 láminas en color. Madrid, España.
- Shotter, J. 2001. Realidades conversacionales, la construcción de la vida a través del lenguaje, Amorrortu Editores, Buenos Aires.
- Sloterdijk, P. 2006. Crítica de la razón cínica, Biblioteca de ensayo Siruela, España.
- Wiñay Kawsay. 2018. Ñawpa pukllaykuna. Juegos tradicionales. Revista intercultural. Edición especial. Otavalo, Ecuador. 23 p.

Sobre los autores:

Luis Francisco Peralta Idrovo, nació en Biblián, provincia del Cañar, en 1964. Cursó sus estudios primarios en la Escuela Daniel Muñoz S. Bachiller en Química y Biología en el Colegio Nacional Juan Bautista Vásquez en 1982 (Azogues). Doctor en Psicología Clínica en 1993. Periodista y Licenciado en Comunicación Social, con especialidad en investigación de la Comunicación, por la Universidad Central del Ecuador, en Quito, en 1997. Magíster en Comunicación y Ciudad por la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador, en 2003. Productor en Televisión Educativa por el Centro de Estudios de Televisión Educativa, CETE, México, Becario OEA en 1999. Ex docente de las Universidades San Francisco de Quito y Politécnica Salesiana. Vicedecano de la Facultad de Ciencias Humanas y Sociales, Sede Quito. Profesor y Vicedecano de Investigación de la Facultad de Diseño Gráfico, Universidad Israel. Profesor de los Programas de Maestrías en Comunicación, Ciencias Sociales y Educación en las Universidades UNIANDES y Técnica de Ambato, UTA. Conferencista y profesor invitado en temas de comunicación y psicología en varias universidades del país. Capacitador y trabajador popular en temas de comunicación, liderazgo, género, comunicación comunitaria y dataísmo. Coautor del libro *La tragedia Blanca de Biblián* (2012), y el artículo *Subjetividad, el lugar de la esperanza*, en Sophia, Revista filosófica de la UPS (2000). Coautor del libro *“Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia”* (2019). A la fecha, 25 años como profesor de la Facultad de Comunicación Social de la Universidad Central del Ecuador.

Miguel Eduardo Peralta Idrovo. Idéntico a Capítulo 6.

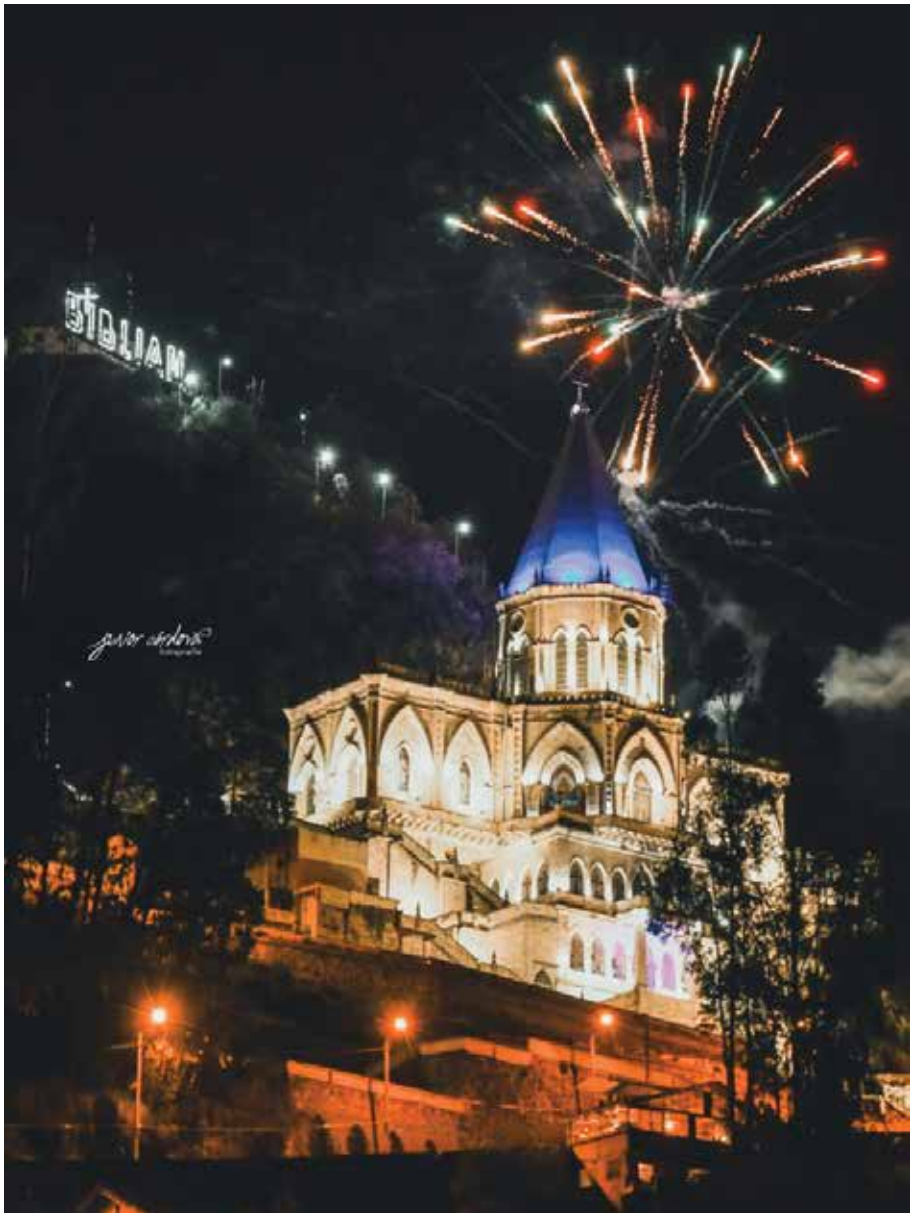


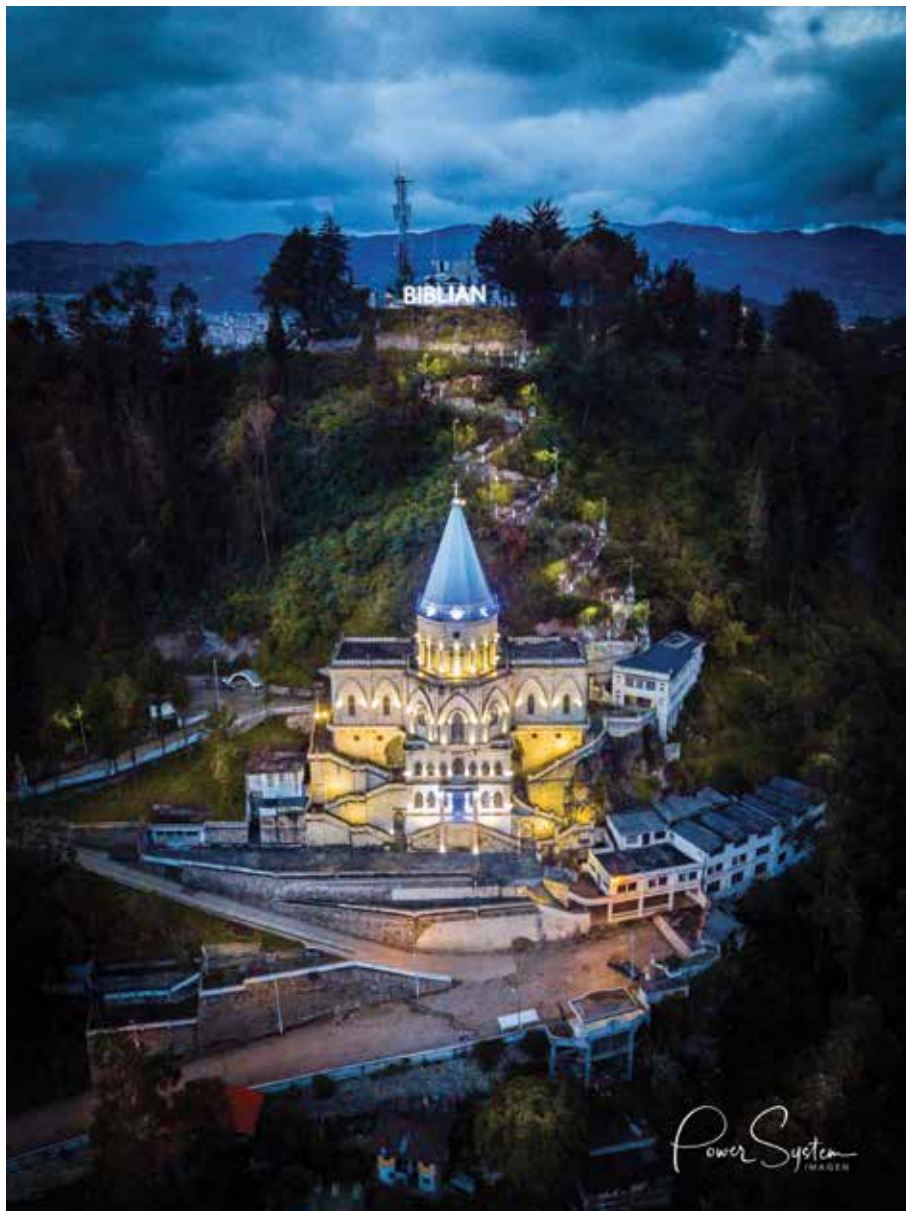
Biblián

GOBIERNO AUTÓNOMO
DESCENTRALIZADO MUNICIPAL

*Gobierno con
el Pueblo.*

ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL 2019-2023











Biblián *iisiempre verde!!* es el título de este libro, con el que se describe un territorio, un valle, una microcuenca, privilegiado por las fuentes de agua, la lluvia, la riqueza de sus suelos, la agro biodiversidad y el infatigable trabajo e iniciativa de su gente, y para así mostrar a propios y extraños que es un lugar agraciado en **agricultura, cocina y gastronomía, juegos populares (tomo 2)**, etc. y por haber contribuido a escribir la historia de la patria, con hitos como el de la **Batalla de Verdeloma**, hace 200 años.

ISBN: 978-9942-38-279-5



9 789942 382795