

CALACALÍ

Memorias vivas



Proyecto: Programa de desarrollo local en el Noroccidente de Pichincha, Proredes, Fase II

Elaboración: Tamara Puente y José Juncosa (Universidad Politécnica Salesiana)

Con el aporte y la participación de los miembros del Grupo

Nueva Esperanza: María Dolores Quishpe Vaca, Rosa María Vargas Hidalgo, Blanca Valles, Lorenzo Santa María, María Ángel Tasiguano, María Delia Tasiguano, Juan Puma, Carmelina Sánchez, Mariana Sánchez, María Iza, Gonzalo Muela, Ruth María Chipantazi, Bertha Lucía Saavedra, Fabiola Saavedra, Carlos Logaña Díaz, María Rosa Cañar, Laura Granda, Nelly Santa María, Zoila Rosa Calahorrano, Blanca Heredia, María Díaz, Jorge Aníbal Morales, Eliecer Calahorrano, Antonio Leiva.

Edición: Mayra Mejía

Fotografía: Eliécer Calahorrano, Miguel Ángel Chávez, Javier Juncosa y Archivo Fotográfico de la Junta Parroquial.

Diseño, Ilustración y Diagramación: Reinventarte

Corrección de estilo: María Eugenia Paz y Miño



Agradecemos el respaldo de la Junta Parroquial en la persona de su Presidente, Lic. Juan Hinojosa. Agradecemos también al Lic. Luis Plata, Director de la Escuela de la Junta Parroquial, por la información y apoyo brindados y a las profesoras Carina Vaca, Silvia Quishpe, Anita Atiencia y Sandra Bolaños.

Agradecemos la autorización del Fondo de Salvamento (FONSAL) para reproducir algunas de las fotografías del libro Tulipe y la cultura yumbo. Arqueología comprensiva del subtrópico quiteño. Tomos I y II (FONSAL, Quito: 2007)

CALACALÍ

Memorias vivas

2009

Un viaje por los senderos de la memoria

Que los niños se conviertan en guardianes de nuestra cultura.

Patricio Cando¹

El breve viaje que proponemos para transitar los senderos de la Memorias vivas de Calacalí pretende fortalecer las raíces de nuestra cultura, de nuestra identidad y de nuestra memoria, para que reafirmemos el orgullo de saber que somos parte de un pueblo maravilloso, que no ha dejado un solo día de tejer la vida con esfuerzo, amor y alegría.

Ahora más que nunca, son los niños, niñas y jóvenes de Calacalí los guardianes del árbol de la cultura, heredado de sus mayores, y de cuyos frutos podremos saborear en las siguientes páginas.

Es tarea urgente regar este árbol día a día para que crezca fuerte, para que sus ramas nos sigan ofreciendo sombra y abrigo, para que sus frutos nos alimenten el corazón y el espíritu, para que reafirmemos la seguridad de que sólo revitalizando el poder constructor de sus raíces, podremos construirnos un rostro propio de identidad, podremos hablar con palabra propia, y evitar que nos usurpen la memoria.

Al cuidar el árbol de la memoria, con ternura y alegría, continuaremos alzándonos libres al sagrado vuelo de la vida.

I. ¿DÓNDE TEJEMOS LA VIDA?

La tierra y sus paisajes

Calacalí es una de las parroquias rurales del Distrito Metropolitano de Quito y se encuentra al Noroccidente de la provincia de Pichincha. Tiene 182,12 km² y su altitud comprende alturas entre los 1500 y 3500 msnm. En nuestra parroquia viven aproximadamente 3650 personas, según las proyecciones del censo de 2001 (INEC²).

Las parroquias vecinas son: al norte San José de Minas, al sur Nono, al oeste Nanegal, y al este San Antonio de Pichincha. Con nuestros vecinos nos llevamos bien, pues compartimos una misma historia y debemos solucionar problemas similares. Junto con las poblaciones de Pomasqui, San Antonio y Perucho, Calacalí forma parte del Valle Equinoccial.

Algunos de los poblados de nuestra parroquia son: Los Reales, Rayocucho, Isopamba, Ambuasí, Pululahua, Yunguilla, Caspigasí, El Golán y Nieblí. Entre todos los calacaleños elaboramos un Plan de Desarrollo Participativo, documento que guía las acciones de la Junta Parroquial y de la comunidad hasta el año 2012.



La cabecera parroquial de Calacalí tiene una vista muy bonita desde el cerro Pilapata.



Para varias personas el paisaje actual no es el mismo que el de los tiempos antiguos, pues las tierras de El Valle estaban cubiertas de bosques y proveían a Quito de madera para las construcciones, además de hortalizas y productos ganaderos. El paisaje seco y árido se debe a la explotación excesiva de los bosques. Por ello se ha perdido también la diversidad de fauna y flora nativa. Recuperarla es muy importante para el futuro de los habitantes del Valle Equinoccial.

La flora y fauna de Calacalí corresponden a dos pisos ecológicos diversos: el de altura y el bosque nublado. El árbol del pumamaqui y el arbusto arete son dos especies muy conocidas de la flora de altura. En tanto que el suro, el laurel de cera y las orquídeas son propias del bosque nublado. El conejo, el zorro, y algunas aves como el guajalito, el venado, los mirlos y las torcazas son propios de la fauna de altura de la parroquia.



El pumamaqui es un árbol propio de nuestra zona. El arete nos adorna con sus flores.



Los árboles también cuentan historias. Quienes recogían mortiño en el cerro Condorcocha, cerca a la hacienda La Virginia, le pedían permiso a un árbol de pumamaqui; lo abrazaban entre todos y luego bailaban y tomaban canelazo. Este árbol, como muchos que forman parte de las especies nativas, ya no existe. Cuando un árbol desaparece, desaparecen también las historias que con ellos tejemos a lo largo del tiempo.

Nuestros caminos nos unen con otros pueblos y culturas

Calacalí es importante porque se asienta en un paso natural que comunica la cordillera occidental con la Costa. Estos pasos se conocen como bocas de montaña, y a través de ellos se realizaba el intercambio de productos entre personas de diversos pueblos y culturas. Por nuestra parroquia pasaba una red de caminos antiguos que relacionaba otros pueblos también ubicados en bocas de montaña, como Lloa, Cotocollao y Nono, y conformaba una red comercial con diversos puntos del Noroccidente, algunos como: Mindo, Tandayapa, Nanegal, Pacto y Gualea.

El camino que nuestros mayores conocen como Camino del Auca o Camino Inca, es el más antiguo y unía Calacalí con Nanegal pasando a través de un recorrido cuyos puntos principales eran los siguientes: Calacalí, Yunguilla, Pelagallo, Chichipunta, Auca, Umachaca, Carbón de Piedra, La Playa, Marianitas y Nanegal. Este camino lo usaban hasta hace poco los contrabandistas de aguardiente, para evitar el control de los guardias pero hoy se encuentra interrumpido y olvidado.



Los abuelos y abuelas recuerdan especialmente dos de los puntos señalados del Camino Auca ubicados en la parroquia de Nanegal. El primero es el punto Auca, importante porque era el sitio donde los viajeros y arrieros descansaban, pernoctaban y daban de comer al ganado y a los burros. El segundo es el cerro Chichipunta, cerca de La Playa. Allí, los que viajaban por primera vez pedían permiso al cerro para llegar sanos y salvos a su destino. Lo que hacían era colocar una cruz y agradecer el paso con bailes y trago, como si el cerro fuera su compadre.

Según el historiador Lippi (1998) el presidente García Moreno construyó, entre 1859 y 1875, otro sendero que unía Nanegal y Calacalí, del cual quedan algunos restos de empedrado.

Los mayores de Calacalí son testigos del tránsito obligado y continuo de indígenas comerciantes de la Sierra —los nayones— que iban hacia Nanegal con sus chalas. (canastos cónicos con capacidad de carga de un quintal). Llevaban productos de la Sierra (maíz, arveja, mellocos, ocas y habas) y regresaban con frutos y productos del Noroccidente tales como maqueño, yuca, achiote y plátano.



Mujer nayón que regresa de Nanegal cargando su chala.



El comercio de los nayones se unía al que realizaban otros indígenas de la Sierra como los zámbez y los yumbos en las zonas más calientes del Noroccidente. Estos últimos sujetaban en la frente los canastos o chalas con una cinta llamada atamba y se apoyaban en las cuestas con dos bastones o taunas.

El cráter del Pululahua: un tesoro histórico y natural

El cráter del Pululahua es en el mundo una de las pocas calderas volcánicas habitada y cultivada. Hoy no es un volcán activo, pero su erupción en el año 500 antes de Cristo fue tan grande que causó una destrucción con dramáticas consecuencias para los pueblos indígenas de entonces, los cuales buscaron otros lugares para vivir. Señales de aquellas erupciones son los domos, o conos de lava en forma de cerro, al interior de la caldera: el Pondoña, el Cerro del Chivo y el Pan de Azúcar. Los mayores cuentan que en el sitio llamado La Reventazón, a un lado del Pondoña, se asentó el primer poblado del Pululahua, pero fue sepultado en el siglo pasado por un gran derrumbe.

La Reserva Geobotánica del Pululahua se creó en 1978, y sus 3383 hectáreas encierran un tesoro conformado por inigualables paisajes y gran diversidad de fauna y flora.



Cerro del Chivo en el interior de la caldera del Pululahua.



Pululahua es una palabra kichwa que significa nube de agua o niebla. En su cráter existe un pequeño caserío y una casa colonial que formó parte de la antigua hacienda, propiedad de la Iglesia, construida en 1825. Allí se producían grandes cantidades de cal, yeso y madera para la construcción de los conventos e iglesias de Quito. A comienzos de siglo, la hacienda pasó a manos del Estado y en 1972 fue parcelada y cedida a los huasipungueros, gracias a la organización de hombres y mujeres y a la Ley de Reforma Agraria.



Ruinas de la antigua Hacienda Pululahua.



2. ¿DE DÓNDE VENIMOS?

Nuestras raíces indígenas

No conocemos mucho sobre nuestros antepasados que habitaron la zona de Calacalí antes de los incas y de los españoles, pero por nuestras venas corre la sangre de muchos pueblos; algunos de ellos andinos, otros antiguos pobladores del subtrópico y de la selvas occidentales. Cada pueblo, con su forma de ser y pensar diferente, enriquece con su herencia a sus descendientes.

Sabemos que los caranquis habitaron la Sierra norte del Ecuador y el Valle Equinoccional de Pichincha. Los señoríos étnicos eran su forma de organización regional y los cacicazgos su forma de organización local. Calacalí, al parecer, era un cacicazgo caranqui.

Antiguamente, la historia de Calacalí se relaciona también con otros pueblos del Noroccidente, con los cuales comerciaban y se relacionaban intensamente: los yumbos y los niguas, estos últimos asentados más hacia la Costa.

Los caranquis, los yumbos y niguas no hablaban el kichwa sino una lengua más o menos común denominada barbacoa, parecida a la de los actuales tsáchilas de la provincia Santo Domingo de los Tsáchilas, y a la de los chachis de Esmeraldas. Todavía podemos reconocer rastros de esta lengua en numerosos topónimos o nombres de cerros y lugares geográficos que terminan en qui, pi o bi, más numerosos hacia el Noroccidente, pues nuestros topónimos han sido sustituidos por palabras del kichwa.





Mapa étnico de algunos de los Pueblos ancestrales del norte del Ecuador. (Tomado de Lippi 1998: 52)

En tiempos prehispánicos, estos pueblos se necesitaban mutuamente para poder intercambiar productos que unos tenían y los otros consumían. Así, los yumbos traían algodón, yuca, maíz, ají y carne del monte, y los comerciantes caranquis les ofrecían papa, melloco, ocas y demás productos de la Sierra. La sal era sin duda el producto más importante, además de las cuentas de chaquiras o mullos y las plumas de aves de varios colores para los adornos.

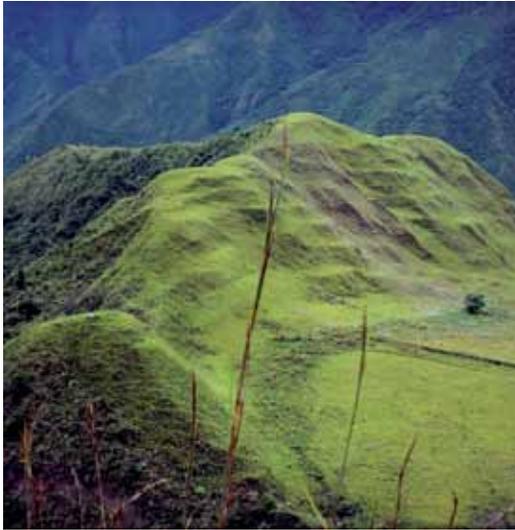
Hoy, todavía podemos reconocer a los miembros del pueblo caranqui y a los descendientes de los incas, en los indígenas del norte de Pichincha. Suerte diferente corrieron los yumbos, cuyos últimos sobrevivientes, según se cuenta, desaparecieron en Nanegal alrededor de 1940.

Además de las guerras incaicas y la colonización española, los caranquis, yumbos y niguas sufrieron los embates de algunos episodios dramáticos que disminuyeron aún más su población. Entre estos están, la erupción del Guagua Pichincha en 1660, las epidemias y los trabajos forzados en las haciendas coloniales y republicanas.

Las huellas de nuestros antepasados: sitios arqueológicos

La zona norte de Pichincha, en especial el río Guayllabamba, fue la frontera norte de la conquista incaica que inició en 1475. Por eso, podemos observar numerosos pucarás o fortalezas militares que dan muestra de las guerras y batallas. Una de estas fortificaciones es el Pucará de Portalanza, testigo de las guerras entre incas y caranquis a lo largo del río Guayllabamba.





Pucará de Portalanza. Los pucarás fueron fortalezas indígenas; no se sabe si pertenecieron a los incas o a los indígenas locales para defenderse de la invasión incaica.

También en nuestra parroquia existen otro tipo de sitios arqueológicos, como por ejemplo, las tolas (montículos construidos por los antepasados indígenas, sobre las cuales levantaban edificaciones de uso residencial, militar, religioso o funerario).

Algunos estudios aseguran que en el sector de El Porvenir, en el extremo noroccidental de la parroquia, se levantan las Tolas Naranja³ cuyo uso tal vez no haya sido militar sino ceremonial. Los adultos mayores del Grupo Nueva Esperanza aseguran que existen otros sitios arqueológicos en el sector de Las Tolas (cerca de Yunguilla), Mamapallas, Charhuayacu Lulumbamba, El Chochal, hacienda Loma Redonda y Tayubana, en el sector de Los Reales. Casi todos estos sitios están por ser estudiados y los debemos proteger porque forman parte de nuestra historia.



Tolas Naranjo, en el sector El Porvenir.



Nuestras raíces hispánicas y republicanas

Calacalí se ha ido conformando como población poco a poco. Al parecer, todo comenzó en 1557 con la formación de una doctrina a cargo de los religiosos franciscanos. Las doctrinas eran lugares de reunión ocasional de los indígenas para la catequesis y el cobro de tributos. Con el tiempo, se convirtieron en reducciones, un poblado pequeño y permanente organizado alrededor de la iglesia. Las reducciones y luego las encomiendas fueron la semilla de los pueblos vecinos como Cotocollao, Pomasqui, Perucho y Malchinguí, además de Calacalí.

El año de 1572 es la fecha de parroquialización para los calacaleños, aunque los registros de bautismo recién inician en 1814. En 1572, Calacalí empieza a organizarse como reducción, pero es en 1576 cuando se establece definitivamente como poblado. Leamos la historia que sobre ello nos cuenta el obispo Federico González Suárez: “En el tiempo del Presidente Valverde, algunos criados y protegidos suyos pasaron al territorio de Calacalí... Uno de ellos (sin duda el más perverso), un tal Francisco Pulido, puso los ojos en los mejores terrenos y con el intento de convertirlos en estancias y fincas para sí, expulsó a los indios, les quemó las casas, prendió fuego a las sementeras de maíz, les impidió a volver a



construir sus chozas y, por medio de extorsiones y violencias, se apoderó de los sitios codiciados. Los indios llegaron a Quito e imploraron la protección del obispo de La Peña, quien se trasladó en persona al Valle de Calacalí, oyó las quejas de los indios y armándose de firmeza escogió un lugar cómodo y fundó el pueblo poniendo a un sacerdote para que protegiera a los indios. Esto sucedió en 1576⁴.

Algunos de sus párrocos fueron personalidades muy destacadas, como por ejemplo, el hermano de Eugenio Espejo, Juan Pablo de Santa Cruz y Espejo, que fue párroco de Calacalí en 1818 y cuya firma consta en el libro parroquial de bautizos⁵.



*Iglesia de Calacalí.
Las doctrinas y las
reducciones organizadas
por la Iglesia, formaron
a muchos pueblos del
Valle Equinoccial.*



4

Citado por Mario Mullo Sandoval (2008:23 y 24).

5

Citado por el Proyecto de Promoción Turística Parroquial (2007).

Los primeros españoles fueron encomenderos o propietarios de tierras y de los indígenas que allí vivían. Se dedicaron a la agricultura, especialmente a la siembra de maíz y a la ganadería, pero también a la producción de bloques de cal y de productos derivados de la caña de azúcar para abastecer a Quito. Luego, la población se incrementó con la llegada de soldados y combatientes de las guerras de la Independencia. Uno de los soldados calacaleños que participó en las batallas de la Independencia fue el coronel Francisco Montúfar.

Según la Historia de Calacalí escrita por Mario Mullo, en nuestra parroquia se estableció en 1565 el primer ingenio azucarero del país, por parte del encomendero Andrés Mendieta, en Nieblí. Producía aguardiente, panela y otros derivados de la caña.

La producción de cal en bloques es otra de las herencias hispanas. Los arrieros la transportaban a lomo de mula hacia San Antonio, donde estaba la mayoría de los hornos de cal. Sin embargo, en Calacalí se construyeron también hornos de cal a mediados del siglo XX, como por ejemplo en Chaupisacha, Infiernillo, El Fucal y Moraspungo. Hoy, su producción, junto a la de leña y carbón en el sector de Yunguilla, ha sido abandonada porque produjo mucho daño a los bosques. Preferimos aprovechar nuestros hermosos paisajes, a través del ecoturismo comunitario.

El centro poblado de Calacalí aún conserva algunas casas que recuerdan la arquitectura tradicional de la colonia y de los tiempos de la república. Muchas de ellas han sido restauradas por el Fondo de Salvamento (FONSAL) pues testimonian la forma de vida y las costumbres cotidianas de nuestros abuelos y abuelas.



¿Quién nos puso el nombre?

Nadie sabe con certeza el significado del nombre Calacalí, y los historiadores proponen diversas versiones. Algunos dicen que se deriva de las numerosas minas de cal de las cercanías explotadas desde tiempos coloniales. Otros recuerdan el testimonio del párroco, Padre Manuel Proaño, quien en 1997 afirmó que Calacalí significa “manto de plata”, por la neblina que cubre la población a ciertas horas del día. También se dice que se refiere a los mitimaes, indígenas colonos traídos por los incas desde Calacala, en Bolivia.

Lo más probable es que Calacalí sea el nombre del territorio perteneciente a un cacicazgo indígena, pues un documento escrito en 1564 señala a Don Antonio Ñacata como curaca o cacique de Calicalí, mencionado junto a los curacas de Cotocollao, Pisulí, Pusuquí y Zámbez.

Aunque no sepamos qué significado tienen, los nombres misteriosos también son bonitos.

El mundo perdido de las haciendas

La actividad económica de Calacalí se basó en las haciendas. Aún hoy vemos sus huellas: sembramos maíz, papas, arveja, fréjol, habas y zanahoria blanca. En las zonas calientes, como el valle de Nieblí, sembramos café y cultivamos la caña para producir el alcohol que conocemos como *puntas*.

Las haciendas han pasado por muchas manos, pues sus primeros dueños fueron de diversas órdenes religiosas (padres dominicos,



monjas carmelitas, franciscanos).Luego, con la Revolución Liberal de inicios del siglo XX, pasaron a manos de una institución llamada Asistencia Social, que, a su vez, las entregó a los arrendatarios. Finalmente, con la Reforma Agraria de 1964, casi todas las haciendas pasaron a manos de los huasipungueros. (Muchos de nuestros mayores son descendientes de los propietarios de las haciendas, de los arrendatarios o de los huasipungueros). Trabajadores a quienes se les adjudicaron pequeñas parcelas.

En tiempos de las haciendas, los huasipungueros estaban obligados a cumplir diversos servicios a sus patrones o arrendatarios tales como trabajar las tierras en las tareas de siembra, cuidado y cosecha de cultivos, cuidar el ganado vacuno y de ovejas o realizar, entre marido y mujer, el servicio de la casa de hacienda como huasicamas.

Todo huasipunguero debía devengar obligaciones denominadas yanapas, equivalente cada una a un día de trabajo. Estas yanapas podían llegar hasta 250 en un año. El patrón, dueño/a de la hacienda o el/la hacendado/a, otorgaba el suplido, un sistema de préstamos que comprometía a los huasipungueros con una deuda imposible de pagar.

Una vez que las haciendas fueron parceladas, se instauraron otras formas de trabajo de la tierra como la de los partidarios o de los que siembran al partir. El acuerdo consiste en que el dueño pone su terreno y la semilla, y el partidario aporta con los trabajos de siembra, cuidado y cosecha, para luego dividirse la mitad de la producción. Aún hoy se conserva la costumbre de sembrar al partir, entre pequeños propietarios de tierra y quienes no las tienen, para lo cual deben conservar y cultivar las buenas relaciones.



Junto a los hacendados, arrendatarios, huasipungueros, huasicamas y partidarios, existía otra clase de personas como los arrieros, quienes transportaban la cal en bloque, el aguardiente y los productos del campo; y los ovejeros, quienes cuidaban y daban de pastar a las ovejas.

Se cuenta que en 1820 Carlos Cruz era dueño de una hacienda que cubría gran parte del actual Calacalí y llegó a colocar una puerta en la entrada del pueblo, con un cartel que prohibía el ingreso. Un tal Espiridión Vaca le ganó un juicio que duró casi ocho años, al cabo de lo cual rompió las puertas y repartió las tierras a los lugareños⁶.

Muchas haciendas fueron parceladas a partir de 1970. El recuerdo de algunas de ellas está todavía muy vivo en la memoria de nuestros abuelos y abuelas. A pesar de las injusticias que acarrearón, algunos rememoran con nostalgia aquella época, porque alrededor de las haciendas se organizaba no solo la vida productiva sino también las fiestas y el comercio.



Hacienda Amboasí, en la cual se realizaban fiestas de San Pedro muy sonadas.





Según se cuenta, en la hacienda San Juan, hoy en ruinas, pernoctaron algunos miembros de la Misión Geodésica, que visitaron al Ecuador en 1736.

Las formas comunitarias de trabajo, como las mingas y las actividades agrícolas, las heredamos no solo de los ancestros indígenas sino también de las haciendas y las conservamos aún hoy. Algunos mayores recuerdan las oyanzas o fiestas de finalización de las cosechas del maíz o de la papa, durante las cuales el mayoral cantaba en kichwa para animar la recogida de los productos. Otros rememoran la fiesta de San Pedro, el 29 de junio, festividad durante la cual las haciendas celebraban las cosechas y que ahora prácticamente ha desaparecido. La fiesta de San Pedro era muy sonada en haciendas como Amboasí y Tilingón.

Una tradición heredada de las haciendas consistía en la costumbre denominada *mishar*. Se trataba de obsequiar una mazorca de maíz con una línea roja en uno de los granos o bien una papa con dos hojuelos. Estos productos se entregaban entreverados con otros en una bandeja intentando sorprender al beneficiario. La persona mishada, si se daba cuenta a tiempo podía rechazar el regalo; de lo contrario, debía cumplir una obligación o un favor a quien le obsequiaba.



3. ¿QUIÉNES SOMOS?

El comercio y el transporte del aguardiente

Con el tiempo, los calacaleños no solo producían alcohol de caña sino que también comercializaban ilegalmente el aguardiente producido en Nanegal y Nanegalito hacia Pomasqui y Quito, hasta que el Estanco, una aduana para controlar el comercio de aguardiente, fue eliminado en 1978.

Nuestros abuelos y abuelas recuerdan cómo los guardias perseguían a los llamados contrabandistas y se comunicaban la posición lanzando voladores de un cerro a otro para alertar a la tropa. Incluso recuerdan historias tristes porque también hubo algunos muertos. El aguardiente se transportaba en surrunes o perras, elaborados con liencillos forrados de caucho cuya capacidad era de entre 20 y 50 litros.

Los calacaleños organizaban caravanas de arrieros de bueyes o burros para transportarlos o bien los cargaban en la espalda. Algunos adultos mayores del Grupo Nueva Esperanza relatan que el señor Estuardo Morales llegó a cargar una perra de 50 litros cuyo peso era equivalente a las 110 libras, desde Chacapata, en Nanegal, hasta Calacalí.



Si los monumentos hablaran nos contarían muchas historias

Los calacaleños tenemos muy presente la importancia de algunos monumentos, cuya historia forma parte de la memoria y ha sido difundida por varias publicaciones y guías turísticas⁷.

Uno de los monumentos más queridos de Calacalí es la pila de agua de la Plaza Sucre. Al principio estaba en el interior del convento de San Francisco de Quito, pero al humedecerse sus cimientos, los frailes la colocaron en la plaza de enfrente en 1609. A inicios del siglo XX, cuando Quito ya contaba con un sistema de distribución de agua, se desarmó y retiró la pila.



Pila franciscana donada a Calacalí por el Cabildo de Quito.



En esta foto muy antigua, tomada entre 1870 y 1880, observamos la pila franciscana en su lugar original: la plaza de San Francisco, en Quito.

⁷

Ver, por ejemplo, el ya citado documento publicado por el Proyecto de Promoción Turística Parroquial (2007) y la Guía turística de la Mitad del Mundo, de Eduardo Almeida Reyes (1993).

Fue entonces cuando los vecinos de Calacalí pidieron al Cabildo que se la obsequiara.

El primer traslado de la pila fue de Quito a San Antonio, y se cargó por partes en carretas y bueyes en el año de 1900; la marcha duró cerca de dos meses. La pila se quedó allí hasta que, en 1917, el teniente político Emiliano Hinojosa, organizó su traslado definitivo a Calacalí.

El traslado de la pila desde San Antonio fue toda una odisea, en la que los hombres cargaron las enormes y pesadas piezas en carretas jaladas por yuntas de bueyes, mientras las mujeres organizaban y animaban el trayecto con comida, impartiendo órdenes y cuidando los detalles de la marcha.

Aún hoy, podemos observar en la pila las huellas de unos huecos que servían para asentar los pondos, y las marcas de los aros de los barriles de agua.

Otro de los monumentos históricos es la hermosa cruz de piedra del cementerio, con la inscripción “16 de agosto de 1640 años”, seguida de las letras ilegibles de un nombre misterioso. Aunque nadie sabe su origen y se presume que pudo provenir de algún convento, seguramente es testigo de muchos hechos de nuestra historia.

El cementerio está muy cerca del poblado, porque los pueblos andinos no alejamos a los muertos de los vivos; los tenemos cerca para recordarlos en los aniversarios de fallecimiento y en las misas; también para compartir comida con ellos el Día de Difuntos. Ellos también forman parte de la comunidad y no los olvidamos.





*Cruz del Cementerio
de Calacalí.*

En Calacalí está el primer obelisco que se colocó sobre la Línea Equinoccial (en San Antonio), para recordar los 200 años de la Misión Geodésica Francesa (1736), a la cual le debemos el nombre de nuestro país: Ecuador. El obelisco fue construido en 1936 por el ingeniero y geógrafo Luis G. Tufiño. Cuando el monumento de San Antonio fue reemplazado por la actual réplica gigante de treinta metros, el obelisco se trasladó al Parque de la Mitad del Mundo de Calacalí.



Monumento construido en 1936, en conmemoración a la Misión Geodésica que visitó el Ecuador en 1736.

La primera iglesia, de las terciarias franciscanas, se construyó en 1572, en el terreno donde actualmente está la Escuela Línea Equinoccial, en el centro parroquial. La actual Iglesia se construyó en el siglo pasado sobre los cimientos de piedra del antiguo templo que fue destruido por un terremoto. En su interior podemos admirar esculturas de la Escuela Quiteña, como el Cristo del Altar Mayor y la Virgen Inmaculada.

A los niños y niñas de Calacalí nos enorgullece poder explicar nuestros monumentos a los viajeros y amigos que nos visitan desde otras ciudades. Si estos monumentos pudieran hablar, nos contarían muchas historias y revelarían innumerables misterios.



Los niños y niñas de Calacalí somos muy limpios y ordenados

Allá, por 1950, el Municipio de Quito organizaba un Concurso de Aseo, en el que participaban todas las parroquias del cantón. Calacalí ganó dicho concurso en 1952 y 1954. El escudo conmemorativo se exhibe en las oficinas de la Junta Parroquial. Además, en el 2005 Calacalí ganó la Escoba de Oro del Primer Concurso Metropolitano de Buenas Prácticas de Aseo, en el que participaron cerca de noventa barrios. El segundo premio fue para el barrio Colinas del Norte y el tercero para El Tejar. Para motivar a la población, los niños del prekinder y de primero de básica se disfrazaron de trabajadores de la Empresa Municipal de Aseo (EMASEO) y, al comando de unas réplicas en miniatura de los carros recolectores, pregonaban de casa en casa el mensaje de Calacalí, ciudad limpia y ordenada.



Los calacaleños amamos el orden y la limpieza.

Calacalí: pueblo de fiestas populares y religiosas

Mes	Ciclo Agrícola	Fechas Festivas	Fiestas
Enero	Primeras y segundas cabañuelas Deshierbe de cultivos	1 de enero: Año Nuevo 6 de enero: Reyes	<ul style="list-style-type: none"> • Fiesta del Barrio Año Nuevo • Fiesta del Barrio Reyes • Época de buñuelos, pristiños con miel, chicha de jora, champús con mote • Pases del Niño • Se remeda a personajes y pobladores de Calacalí
Febrero	Deshierbe Beneficios: limpieza, colmado, media pala, palón (para que el maíz engrose y cargue)	23 y 24 de febrero: Carnaval	<ul style="list-style-type: none"> • Fiesta del Barrio Carnaval • Juegos con agua • El Miércoles de Ceniza terminan los Pases del Niño
Marzo	Siembra de arveja, cebada y trigo	19 de marzo: San José 21 de marzo: Equinoccio de Primavera	<ul style="list-style-type: none"> • Fiesta del Barrio San José. • Comidas típicas
Abril	Cosecha de choclo Siembra de papas	5 al 12 de abril: Semana Santa	<ul style="list-style-type: none"> • Fiesta del barrio Resurrección. Se come fanesca, pan del Jueves Santo, molo y pristiño • Según la tradición, la agrupación Santos Varones escenifica la Pasión y el Descendimiento de la Cruz.



Mes	Ciclo Agrícola	Fechas Festivas	Fiestas
Mayo	Cosecha de habas y fréjol Siembra de papas Segunda siembra de arveja	13 de mayo: Virgen de Fátima	
Junio	Cosecha de habas y fréjol Siembra de papas Continúa la segunda siembra de arveja	Corpus Christi 21 de junio: solsticio de verano 24 de junio: San Juan 29 de junio: San Pedro y San Pablo	<ul style="list-style-type: none"> • Fiesta del Barrio San Juan y fiesta de San Pedro en el barrio Rayocucho • A mediados de junio comienza la Fiesta Mayor de Calacalí • Hay corrida de gallo, de toros, aruchicos, payasos y mojjingangas • Campeonato de ecuavoley y juegos tradicionales • Desfile de antorchas y verbena • Elección de la Reina de la Parroquia
Julio	Cosecha de maíz	22 de julio: Santa María Magdalena	<ul style="list-style-type: none"> • El día de Santa María Magdalena se realiza la fiesta mayor de la parroquia • Se toma chicha de jora con dual o sánduche • Se toma chinguero • Feria de sabores. • Riña de gallos • Carrera de coches de madera • Palo encebado • Desfile de la confraternidad • Toros y bandas de pueblo • Toro de bombas • Música nacional



Mes	Ciclo Agrícola	Fechas Festivas	Fiestas
Agosto	Cosechas de maíz, cebada y trigo		<ul style="list-style-type: none"> • Oyanzas. Fiestas de finalización de las cosechas
Septiembre	Cosechas	22 de septiembre: Equinoccio de Primavera	<ul style="list-style-type: none"> • Oyanzas. Fiestas de finalización de las cosechas
Octubre	Cosecha de papas Siembra de maíz, habas	3 de octubre: Virgen de la Cruz	
Noviembre	Continúa la siembra de maíz, habas y fréjol	2 de noviembre: Día de los Difuntos 21 de noviembre: Virgen del Quinche	<ul style="list-style-type: none"> • Finados: visita al cementerio • Se come colada morada, guaguas de pan y borregos de pan • Fiesta de la Virgen del Quinche. Los esclavos de la Virgen del Quinche organizan la procesión y la novena en los hogares. Peregrinación al Santuario de El Quinche. • Toros de pueblo • Chamizas • Baile popular
Diciembre		6 de diciembre: Fiestas de Quito 22 de diciembre: solsticio de invierno 25 de diciembre: Navidad 31 de diciembre: Fin de año	<ul style="list-style-type: none"> • Fiesta del Barrio Navidad • Comidas típicas: buñuelos y pristiños con miel • Se toma champús • Pases del Niño • Lectura pública del Testamento del Año Viejo en la plaza, con la presencia del notario y la escolta policial. Al final, se procede a la quema del Año Viejo



Los doce primeros días de enero se llaman cabañuelas, pues de acuerdo a cómo se presenta el clima de cada día se supone que así será el de cada uno de los doce meses del año. Se puede añadir los doce siguientes días para estar más seguros.

Entre las fiestas religiosas es muy importante la Semana Santa, en la cual, según la tradición, la agrupación de los Santos Varones escenifica la Pasión y el Descendimiento de la Cruz. La fiesta de la Virgen de El Quinche es otro de los acontecimientos religiosos a destacar. Es organizada por la asociación de los Esclavos de la Virgen de El Quinche, alrededor de setenta devotos que coordinan novenas en las casas y los detalles de la procesión del 21 de noviembre.

Calacalí está organizado en barrios cada uno de los cuales lleva el nombre de una fiesta religiosa, una costumbre introducida a finales de 1960 por el párroco de entonces. Cada barrio organiza su fiesta como si se tratara de la festividad del pueblo en chiquito. Los barrios con nombres religiosos son: Año Nuevo, Reyes, Carnaval, San José, Semana Santa, Resurrección, Corpus Christi, San Juan, La Magdalena y Navidad. A ellos se han sumado otros más recientes como los barrios del Elegido y Rayocucho. La fiesta de este último se celebra el día de San Pedro, el 29 de noviembre.



Los diversos barrios de Calacalí celebran su fiesta como si se tratara de la fiesta del pueblo en chiquito, con celebraciones religiosas, juegos y festivales de comidas típicas.

Las fiestas del pueblo comienzan la segunda semana de junio y duran cuatro semanas. El Comité de Fiestas organiza una minga de limpieza de todo el pueblo. Los niños compiten en carreras de coches de madera y los adultos realizan campeonatos de pelota de tabla, de cuarenta y de ecuavoley en el que participan equipos de otras parroquias como Pomasqui, Nono y San Antonio. También se juega el palo encebado, un juego popular muy común en la Sierra.



De la mano de nuestras tradiciones, las fiestas de Calacalí están llenas de color y alegría.



Es propio de los calacaleños el toro de bombas; un toro al que se le coloca cuernos postizos forrados en trapos empapados con cebo y sujetos con cabuya. Una vez encendidos persigue a los toreros.

El toro de bombas es un juego popular propio de Calacalí.

Otra de las tradiciones de las fiestas del pueblo es la corrida de gallo, que consiste en atar los gallos en un cordel y los participantes deben saltar para descolgarlos y llevárselos como premio. Dicen que este juego es propio del barrio de La Magdalena.

En Calacalí todos jugamos y nos divertimos

En el tiempo de nuestros abuelos los juegos eran un poco diferentes a los de hoy. Antes no había televisión, computadoras o celulares y los niños inventaban muchos juegos, no sólo para divertirse con los amigos del barrio sino también para aprender a comunicarse y relacionarse con otros.

Los adultos mayores del Grupo Nueva Esperanza nos recuerdan algunos:

Guagua tanda: En tiempo de finados se hacía las guaguas de pan, pero se hacía una especial, más grande y más adornada que las otras. A esa guagua se la “bautizaba” nombrándole una madrina, como se hace en los bautizos de los niños. Para celebrar el bautizo de la guagua se hacía una gran fiesta. Este era un juego entre adultos, con fiesta y todo.

Pelota de guante: En las calles o en el parque se juntaban los adultos y formaban equipos. Para este juego se necesitaba del guante, hecho de una tabla forrada con cuero, con la que se pegaba una pelota, también de caucho, para lanzarla hacia la cancha del otro equipo. Tanto el guante como la pelota eran muy pesados y sólo los adultos podían con ellos.



Pelota de correa: Este juego es parecido al de la pelota de guante, pero en este se pega a la pelota usando una tabla, a manera de las raquetas de tenis. También este era un juego para los adultos.

Trompo y cushpe: Los trompos se fabricaban con madera y un clavo al que se le cortaba la cabeza y se le limaba la punta; se los pintaba de colores y envolviéndoles una piola se los lanzaba con fuerza sobre el piso para que bailaran o dieran vueltas muy rápido. Algunos niños y adultos eran muy hábiles en el juego de trompos y podían hacerlos bailar también en la mano o sobre la piola y hacer muchos malabares con ellos. El cushpe era parecido al trompo pero más grande y pesado y se necesitaba de mucha habilidad para hacerlo bailar y darle fuate con mucha fuerza.



O-A: Era un juego que necesitaba de una pelota de caucho mediana, que se lanzaba contra la pared mientras se cantaba algunos versos y se hacían gestos con las manos y el cuerpo, como se anota a continuación: “O-A sin moverme, sin reírme, adelante, atrás, media vuelta, vuelta entera”. Al mismo tiempo se hacían los gestos y movimientos correspondientes. Ganaba quien realizaba todos los movimientos sin dejar caer al suelo la pelota.



Rayuela: Usando un pedazo de carbón si el piso era de cemento o un palo si era de tierra, se trazaba la rayuela, que consistía en un dibujo sobre el que se lanzaba o se pasaba caminando o saltando, llevando sea en la mano o con los pies la cachá, que era un pedazo de teja o piedra plana. Había muchas rayuelas, las más conocidas eran: la de la semana, la de los meses del año, la del gato, la de taja de limón, la de caracol. Cada una de ellas tenía reglas de juego diferentes y en ellas la cachá se llevaba de distinta forma.

Ollitas: En este juego los niños se ponían en cuclillas sujetándose con los brazos por debajo de las piernas. Así, los brazos parecían ser las agarraderas de las ollas. Cada niño era una ollita. Se sentaban en fila uno junto al otro. Cuando venía un comprador, que era un ángel, elegía una ollita y se la llevaba a su casa. Cuando él iba por otra, llegaba el diablo a intentar llevarse las ollitas, entonces todas empezaban a gritar pidiendo auxilio para que no se las llevaran y se gritaba “angelito, me lleva el diablo”. También hay otras formas de jugar este juego, cada una de ellas es muy divertida y diferente.

Huevo de gato: Se hacía huecos en la tierra para que entrara la pelota con la que se jugaba y que era el huevo de gato. Cada hueco era de una persona y si al lanzar la pelota ésta entraba en el hueco de otra persona, el jugador la lanzaba lo más lejos que podía.

El Florón: Se usaba un objeto pequeño que alguien sostenía en las manos para que nadie lo viera. Luego se iba haciendo el gesto de entregarlo con mucho cuidado de mano en mano, pero solo en unas manos lo entregaba realmente y el resto de jugadores debían adivinar en qué manos había sido entregado el florón. Mientras ello sucedía, se iba cantando: “el florón está en mis



manos, de mis manos ya pasó, las monjitas carmelitas se fueron a Popayán a buscar lo que han perdido, debajo del arrayán”.

San Benito: En Calacalí a este juego se lo llamaba San Venenito y consistía en que los niños se sentaban en fila en el piso. Había un diablo y un ángel que es San Venenito. El diablo preguntaba a los niños: ¿quieren caramelos? y si ellos decían que sí, se los llevaba. Entonces los niños empezaban a gritar pidiendo auxilio. “San Venenito me lleva el diablo” y San Venenito venía corriendo a salvar a los niños.

Pescadito chal chal: Se forman dos filas de niños, unos frente a otros con los brazos entrelazados. Un niño elegido va pasando acostado sobre los brazos de los niños que lo lanzan hacia arriba y lo hacen avanzar hacia adelante, cantando “el pescadito chal chal”.

Estos y otros juegos, como saltar la soga, la macateta, el tandacuche, matatirutirulero, paso del rey, los cuyules o las chinas, son muy divertidos y si los jugamos seremos los guardianes de estas tradiciones que poco a poco se van perdiendo.

Los sabores de nuestra identidad

Compartir los platos típicos que fueron enseñados a nuestras mamás por nuestras abuelas y a ellas por nuestras bisabuelas y a ellas por nuestras tatarabuelas, es una manera de alimentar nuestra identidad. Algunas mamitas del Grupo Nueva Esperanza nos obsequian las siguientes recetas que recibimos con cariño. No olvides realizarlas en compañía de un adulto.





Madres del Grupo Nueva Esperanza ofreciéndonos quimbolitos.

Zambo de dulce

Ingredientes: Un zambo pequeño, leche, panela, canela y clavo de olor.

Preparación: Se consigue un zambo maduro y se lo pica en pedazos pequeños. Se lo pone a cocinar hasta que esté suave. Se añade la panela partida en pedacitos, la canela, el clavo de olor y se deja cocinar por largo rato, removiendo constantemente para que no se vaya a quemar. Se añade leche y cuando la preparación está espesa y el zambo se ha desecho, ya está listo. Se puede servir con tostado seco. Este era uno de los cucayos preferidos cuando se salía de viaje o de paseo.

Habas calpu

Ingredientes: Habas secas

Preparación: Se pone a tostar las habas en un tiesto. Cuando están listas, se las cocina por largo rato en agua a la que se le ha puesto dulce o, si se quiere, se puede también poner sal. Sabremos que están listas para servirse cuando estén suaves. Al agua en la que se cocinan las habas se le puede poner leche y se toma como si fuera café en leche.

Máchica con dulce o máchica traposa

Ingredientes: Harina de cebada tostada, panela y manteca de chanco.

Preparación: Se pone en una sartén un poco de manteca de chanco. Se agrega la manteca y se la mantiene en el fuego hasta que se derrita. Sobre esta, se pone la harina de cebada y se mezcla bien. Se le añade panela rallada y se vuelve a mezclar. La máchica con dulce era el cucayo preferido por la energía que proporciona a los caminantes, igual que el agua con panela que siempre se llevaba cuando se recorría largos trechos.

Tostado lavado la cara

Ingredientes: Maíz amarillo escogido

Preparación: En un tiesto, se pone a tostar el maíz sin poner manteca ni aceite ni tampoco sal. Cuando está tostado, se sirve con agua sal. Se puede usar en colada de harina maíz.

Papa llano

Ingredientes: Papas

Preparación: Se cocina en el campo, en la misma sementera y lugar del cave, una olla de papas y se comen acompañadas de ají y sal en grano.

Papa asada

Ingredientes: Papas

Preparación: Igual que la papa llano; durante la cosecha, se asaba las papas recién cosechadas en el rescoldo de montones de troncos que se quemaban. Las papas asadas eran muy ricas y se comían con hualas o sapos del cerro.



Choclo cocinado con todo cutul

Ingredientes: Choclos con las hojas de la mazorca

Preparación: En las cosechas de choclos se preparaba grandes fogones en la misma siembra y se cocinaba los choclos recién cosechados pero con todo cutul, es decir con su misma hoja para que salieran más dulces.

Sopa de bolas de maíz tostado

Ingredientes: Papas, col, huevo, harina de maíz tostado, carne de chancho, sal y aliños.

Preparación: Se hierve la carne. Cuando ya esté bien hervida se agregan las papas picadas. Mientras hierve la sopa, se hace la masa para las bolas, mezclando harina de maíz con un huevo y un poquito de la sopa caliente. Se forman bolitas pequeñas de masa a las que, si se quiere, se les hace un hoyito en el medio para que se cocinen mejor y para que les entre la sazón. Se pone las bolas con mucho cuidado una a una en el caldo y, al final, se agrega la col. Luego se sirve.



Champús

Ingredientes: Mote seco, mote cocinado, hoja de naranja, canela, clavo de olor, cedrón, pimienta de dulce, arrayán y panela.

Preparación: Se pone a secar bien el mote, una vez seco se lo chanca o se lo aplasta para obtener pedacitos pequeños; también se puede moler para hacer harina de mote. Se lo pone en un poco de agua y se deja junto al fogón durante unos días para que se fermente un poco. Aparte, se pone a hervir todos los aliños de dulce, se cierne y se cocina con la panela y el mote chancado o molido, que ya habíamos preparado antes. Se cocina durante un largo rato hasta que se espese. Se agrega el mote cocinado y se sirve.

El champús es una comida muy rica y se prepara durante la época de Navidad y de Reyes; es decir en los meses de diciembre y enero.

Pristiños con miel

Ingredientes: Harina de castilla, huevos, levadura, mantequilla, aceite, agua tibia, sal, panela.

Preparación: Primero se mezcla la levadura con un poquito de agua tibia y se deja reposar por un momento. Cuando ha aumentado su volumen, se mezcla con la harina y la mantequilla. Se amasa bien y luego se hace unas rueditas pequeñas de masa que se fríen en aceite caliente. Aparte, se hierve agua a la que se le añade panela partida hasta que se haga una miel un poquito espesa. Se sirven los pristiños fritos con un poco de miel.



Pan de finados

Ingredientes: Harina de castilla, levadura, leche, manteca de chanco, huevos, sal, azúcar, grajeas. Relleno: dulce de zambo, carne de chanco con dulce, dulce de guayaba o dulce de leche.

Preparación: Se prepara la levadura con un poquito de agua tibia, se mezcla la harina con la manteca de chanco, los huevos, la sal y se pone la levadura ya preparada. Se amasa bien, se deja leudar y después se forman las guaguas, los borregos y los soldaditos. Se les pone el relleno que se desee: dulce de zambo, dulce de leche, dulce de guayaba, carne de chanco con dulce. Se adornan con azúcar o con grajeas. Este es un pan especial que se hace solo en finados.



Sopa chorreada

Ingredientes: Huevo, harina de castilla, leche y aliños.

Preparación: Se pone a hervir el agua con los aliños. Aparte se mezcla el huevo con la harina de castilla y un poquito de leche, se bate hasta que quede una mezcla espesa. Cuando el agua esté hirviendo, se añade esta mezcla poco a poco usando una cuchara. Se deja hervir por un momento y se sirve acompañada de canguil o papas cocinadas.



Locro de cuy

Ingredientes: Un cuy, papas bodas o cuchi y aliños.

Preparación: Se pone a hervir el cuy en presas con todos los aliños. Cuando esté suave, se agrega las papas bodas y se deja hervir hasta que las papas estén cocinadas. Se sirve bien caliente poniendo en cada plato una presa de cuy.

Chuchuca

Ingredientes: choclo maduro y otros ingredientes según se prepare de sal o de dulce.

Preparación: para la chuchuca de dulce, se desgrana el maíz. Luego se tuesta u hornea y cuando esté bien seco, se muele como morocho. Finalmente, se cocina con leche y se endulza con panela. Para la chuchuca de sal, se prepara el maíz de la misma manera. Luego se cocina con un espinazo de puerco, se aliña al gusto, se añaden papas al final y se sirve.

Calacalí: tierra de leyendas y personajes

En Calacalí existen muchos cuentos y leyendas que los mayores todavía recuerdan. Como sabemos, las leyendas son historias que tienen algo de verdad y algo de imaginación. Se transmiten de padres a hijos y así no desaparecen. Conozcamos algunas relatadas por los abuelos y abuelas del Grupo Nueva Esperanza.

La Sirena: Cuentan los abuelos que cuando pasaban caminando antes de llegar a la hacienda Yacucucho (“rincón de agua”, en kichwa) escuchaban cantar a una linda voz que venía bajando. Era la sirena que vivía en una vertiente o pogyo. Dicen que era mitad pescado y mitad persona.





La Viuda: “El papá de mi papá, Leopoldo Valles, de Calacalí, era parrandero y enamorado. Una noche, al regresar tomado a la casa, se le acercó una señorita preciosa que lo seguía de cerca. Caminaba subiendo detrás de él. Mi abuelo la había abrazado y seguían caminando hasta que, cuando la regresó a ver, era un monstruo, una calavera. Entonces mi abuelo había salido corriendo hasta meterse en la casa de doña Clementina. Dicen que don Leopoldo echaba espuma por la boca.

También al señor Virgilio Díaz (de apodo Catzo) se le apareció la viuda cerca de la quebrada del Carnero. Dicen que lo invitaba y lo atraía hacia la quebrada haciéndole gestos. El salió huyendo y se quedó un buen tiempo como ido y también echaba espuma por la boca”. (Relato de la señora Blanca Valles)

El Animero: El señor Ángel Díaz, un antiguo poblador de Calacalí, había tomado la penitencia de ser el animero del pueblo. Primero, se preparaba de noche en la sacristía de la parroquia vistiéndose con el alba o el camisón blanco que usan los sacerdotes, tomando una campanilla y rezando una oración. Luego, se dirigía al cementerio para hacer levantar a las ánimas con el tañido de la campanilla, justo a medianoche. Finalmente, salía en compañía de las ánimas hacia el pueblo y se detenía en cada esquina para cantar lo siguiente: “Por amor de Dios, rezar tres padres nuestros y tres aves marías por las almas del purgatorio”, despertando a los pobladores con el sonido de la campana.

Algunos dicen que tenía que salir del cementerio de espaldas. Se comenta que al animero lo seguían muchas almas hasta que él



volvía a entrar en el cementerio. Posiblemente pagaba una culpa grave o una penitencia impuesta por el sacerdote y él tomó eso como “esclavitud” que debía realizar durante la época de finados.

El Carro de la Otra Vida: Dicen que en las calles del pueblo, en las noches, andaba el carro de la otra vida. Una mujer curiosa quería ver cuando este pasara y se puso a espiar. De pronto aparece el carro de la otra vida que venía sonando como que se “desbarataba” y apareció llevando mucha gente que en verdad eran los diablos. Estas personas le encargaron a la mujer que les guardara una vela y ella la guardó en una caja. Al otro día ella, otra vez por curiosa, va a ver lo que guardó en la caja y resultó que era una canilla de muerto. Muchos miembros del Grupo Nueva Esperanza dicen haber visto el carro de la otra vida en la vuelta de Guarumal, de tal manera que al mirarlo venir nunca se acercaba.

La Voladora: Dicen que Mamá Rosario Tinajero, una antigua pobladora de Calacalí, era una bruja de las que volaban en escoba. Ella vivía arriba en el pueblo, en una casa de paja grande, con corredor y todo. Cuentan que tenía un amante que trabajaba en el monte, en Nanegal, a quien le preparaba el almuerzo para llevárselo calentito. Como iba en su escoba, llegaba rápido. Dicen que siempre usó su poder para curar y nunca para hacer daño.

La Mama Rosa Irene: Cuenta la señora Fabiola Saavedra, del Grupo Nueva Esperanza, que Mama Rosa Irene era una señora que vivía en el pueblo y era muy curiosa. Veía todo lo que ocurría en la calle y cuando yo pasaba por la casa me preguntaba: ¿cómo estáis guambrita?, ¿a dónde vais guambrita?, ¿a dónde te mandaron?, ¿qué vas a hacer?, ¿a la casa de quién vais?, ¿qué les vais a decir?



Personajes del arte y del deporte

Carlota Jaramillo nació en Calacalí en el año de 1904. No sólo es la mujer más recordada del pueblo sino que también es famosa en todo el Ecuador, pues dedicó su vida a difundir la música nacional a través del canto de pasillos, yaravíes, albazos, pasacalles y aires típicos.



*Museo Carlota Jaramillo
restaurado por el Fondo de
Salvamento.*

Su casa, restaurada por el Fondo de Salvamento, es hoy un hermoso museo. La “Reina de la Canción Nacional” falleció en 1987. Sin duda inspiró a su esposo, Jorge Araujo Chiriboga, para que compusiera dos hermosos pasillos: *Sendas distintas* y *Si tú me olvidas*. ¿Los conoces?

Carlota Jaramillo, junto a sus primas, también formó parte del contingente de Calacalí en la celebración del primer centenario de la Batalla de Pichincha, allá por 1922. En dicha celebración, que se realizó en Quito, tuvo lugar un certamen de bandas de pueblo y la de Calacalí quedó finalista con la de Alangasí. En la final, la banda de Calacalí ganó el certamen con el pasillo El Aguacate.



En el deporte recordamos a otros calacaleños como Luis Calderón Gallardo, fondista en los Primeros Juegos Bolivarianos de 1938 realizado en Bogotá, y al automovilista Joel Muela, campeón nacional en 1949.

Un equipo de pelota nacional, legendario y muy recordado, fue aquél de los años de 1920, conformado por Ángel Silva, Emiliano Hinojosa y Balbín Silva: fue la pesadilla de todos sus rivales. El historiador Mario Mullo Sandoval rescata la memoria de otros famosos jugadores de pelota de guante como Pascual Leiva, Juan Proaño, Sergio Cumba y Luis Calahorrano, calacaleños que tuvieron a mal andar a las representaciones de las parroquias vecinas.



Bibliografía

Además de los testimonios de los diversos interlocutores, hemos tomado información de las siguientes publicaciones que puedes consultar con la ayuda de tus profesores y profesoras:

Almeida Reyes, Eduardo (1993) Guía Turística de la itad del Mundo. Quito.

Jara Chávez, Hólguer (2007) Tulipe y la cultura yumbo.Arqueología comprensiva del subtrópico quiteño. Tomos I y II. Quito, FONSAL.

Lippi, Ronald D. (1998) Una exploración arqueológica del Pichincha occidental. Quito, Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Moreno Yánez, Segundo (1978) Monografía de la región nuclear ecuatoriana. Quito, Consejo Provincial de Pichincha.

Mullo Sandoval, Mario (2008) Historia de Calacalí. Quito, Municipio del Distrito Metropolitano.

Proyecto de Promoción Turística Parroquial y Fundación Ecuatoriana Verde Identidad (2007) Calacalí.

Salomón, Frank (2000) Los yumbos, niguas y tsáchilas o “colorados” durante la Colonia española. Etnohistoria del Noroccidente de Pichincha, Ecuador. Quito, Abya Yala.





Comunidad de Madrid



ESQUEL



COOPERACION
INTERNACIONAL
*Por una juventud
solidaria*

2009