

NANEGAL

Memorias vivas



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

Elaboración: Ximena Alexandra Tobar, Patricio Velasco y Boris Hidrovo (Universidad Politécnica Salesiana)

Con la participación de: Efigenio Lucumí, Balvín Arza Piedra, Antonio de la Torre, Antonio Pullas, Aurora Muela, Juan Ramos, María Estela Morales, María Inés Arza, Ortencia Arza, José Antonio Toapanta, Emérita Torres, María Arias, Zoila Morales, Rosa Tufiño, Segundo Araujo, Blanca Morales, Telmo Muela, Rafael Nieto, Enrique Muela, Jaime Bahamontes, Carlos Noé Urquía, Miguel Ángel Vaca, Adán Ortiz, José Mena, Willas Tenorio, Clotilde Cruz, Rosa Parra, Aída Sevilla, Sixto Ponce, Aureliano Barrera, Luis Pozo, Ángel Portilla, Washington Benalcazar, Enrique Tapia, Eduardo Tapia, Vicente Molina, Francisco Molina, Sabina Torres, Olivia Segura de Espín, William Espín, Alonso Mejía, Ibeth Nieto, Manuel Merino, María Elena Tasiguano, Medardo Delgado, Manuel Gualpa, Luis Pozo, Manuel Molina, Zenobia Arza Piedra, Ángela Vargas, Esterfilia Castillo, Doris Del Hierro, Omar Aguilar, Mónica Guevara, Rosa Encalada.

Edición: Mayra Mejía

Fotografía: Miguel Ángel Chávez, archivo FONSAI, Patricio Velasco

Diseño, ilustración y diagramación: Reinventarte

Corrección de estilo: María Eugenia Paz y Miño



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

NANEGAL

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 las Memorias vivas de Nanegal, quiere 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 Nanegal los guardianes del árbol de la cultura, heredado de sus mayores, y de cuyos frutos podremos saborear un poco 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 parroquia de Nanegal se encuentra ubicada en el Noroccidente de la provincia de Pichincha y es una de las 33 parroquias rurales del Distrito Metropolitano de Quito. Al norte limita con la parroquia García Moreno de la provincia de Imbabura; al sur con la parroquia Nono; al este con la parroquia San José de Minas y Calacalí; y, al oeste con las parroquias Nanegalito y Gualea. Con una superficie de 350,04 km², Nanegal tiene 2560 habitantes, según el censo del INEC² de 2001.

Además de la cabecera parroquial de Nanegal, existen otros poblados o barrios: Guamacucho, Cristal, Pailón, Cartagena y Palmitopamba, La Delicia, La Floresta, La Florida, La Perla, San Pedro, Santa Marianita, y las comunidades de Lalagua, Chacapata, San Miguel, Santa Ana, San Rafael.



El Parque Central de Nanegal luce bonito porque fue restaurado.



Medio ambiente, fauna y flora

Nanegal se ubica en una zona de laderas y de mucho bosque húmedo con neblina, donde nacen ríos y vertientes que aseguran las fuentes de agua. Además, cobija a una rica diversidad de especies de flores, como las bromelias, orquídeas, helechos, bambúes, margaritas, nardos, hortensias, gladiolos, cucardas, rosas y dalias. Las orquídeas, las flores más características de nuestra zona, son muy sensibles a los cambios del medio ambiente.

También existen especies madereras muy apreciadas, como el pambil, la tagua, la guadúa, el aliso, roble, cedro, canelo, aguacatillo, pacche canelo, sanco o huevo de potro, el motilón, arrayán, matache, chira, la balsa y el ceibo. El nepe es un bejuco muy conocido y respetado en la región por sus poderes mágicos.



Las orquídeas son flores características de la zona.



*Hermosa vista del
bosque nublado de
Santa Lucía.*



Las especies animales en estado silvestre también son numerosas pero, al igual que las flores y los árboles, su supervivencia depende del delicado equilibrio del medio ambiente. A pesar de que los humanos intervenimos los bosques al punto de casi hacerlos desaparecer, todavía podemos observar gallos de la peña, venados, armadillos, loros, tigrillos, guantas, cusumbos, monos y uno que otro oso de anteojos, estos últimos podrían extinguirse si no los cuidamos. En nuestros bosques viven otras aves como el marrajo, la pava silvestre, la pava huisha y la pava aburrida, la lechuza, la guapona y el guajalito.

A veces, nos cruzamos con el pájaro yumbo, llamado así por los colores de su plumaje que nos recuerdan los adornos de los indígenas yumbos, antiguos pobladores de la zona y nuestros antepasados más remotos.

2. ¿DE DÓNDE VENIMOS?

Nuestras raíces indígenas

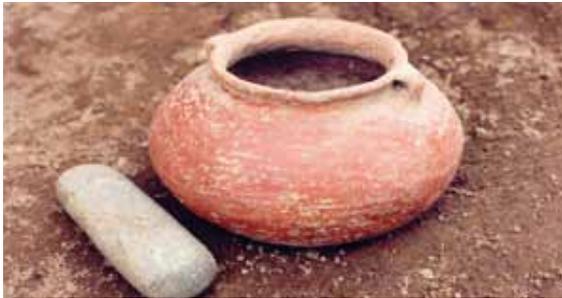
Los historiadores dicen que la zona estuvo habitada en sus inicios por culturas llamadas precerámicas, que no conocieron las técnicas de la alfarería. Pero hasta la llegada de los españoles, en 1560, Nanegal y todo el Noroccidente de Pichincha formaron parte de la Gran Nación Yumbo, el principal pueblo indígena de la región. Más allá, hacia la Costa, existió otro pueblo denominado Niguas.





Mapa étnico de algunos de los pueblos indígenas a la llegada de los españoles. (Fuente: Lippi 1998: 51)





Piedra de moler y alfarería característica de la cultura Yumbo.

Los yumbos no sólo se dedicaban al comercio de productos exóticos con los pueblos de la Sierra; fueron grandes constructores de tolas, caminos y centros ceremoniales como el de Tulipe, en la parroquia de Nanegalito. Su territorio fue enorme. Llegaba por el occidente, desde las estribaciones del Pichincha hasta más allá de Quinindé; por el sur llegaba hasta Sigchos (Cotopaxi); y por el norte, hasta Lita (Imbabura). Hablaban un idioma parecido al tsafiqui de los actuales tsáchilas de la provincia Santo Domingo de los Tsáchilas. Esta lengua también hablaban en la Sierra ecuatoriana pueblos como el caranqui, anteriores a los incas.

Todas las palabras que designan nombres de lugares, montañas o ríos (topónimos) terminadas en bi, pe, qui o che provienen del idioma de los yumbos, como por ejemplo los nombres de los ríos Alambi, Tonache o Palupe.



Yumbo según una pintura del siglo XIX.

Como se especializaron en el intercambio y el trueque de productos, fueron un pueblo pacífico, autónomo y respetado, pues todos los necesitaban. De hecho, contribuyeron a la comunicación entre el Noroccidente, la Sierra y la Costa.

Los yumbos se dividían en dos grupos: los del norte (los de Nanegal) y los del sur, ubicados hacia Santo Domingo de los Tsáchilas. Los del norte comerciaban algodón, ají, sal, pescado seco, oro, hierbas medicinales, achiote, miel y animales silvestres que cambiaban por otros productos en los mercados o tiangues de la Sierra. Los yumbos que transportaban los productos se denominaban cachas.

Los incas, luego de invadir estos territorios a partir de 1470, intentaron someter a los yumbos al igual que a otros pueblos del Noroccidente. Las huellas de las guerras de entonces entre yumbos, caranquis e incas son los pucarás, fortalezas cuyas ruinas podemos divisar aún hoy. Al parecer, con la conquista española muchos incas se refugiaron en el Noroccidente y ello explica, en parte, los nombres de lugares y de ríos en kichwa como Cariacu (agua macho), Cachillacta (tierra de la sal) o Curipogyo (vertiente de oro).



Todavía recordamos a los yumbos como personajes de los pases del niño y de las yumbadas. Esta imagen del siglo XIX representa a un danzante yumbo.



Vestigios arqueológicos del Pucará de Chacapatas, una importante fortaleza militar que controlaba el camino Quito-Nono-Cachillacta.



Algunos historiadores, como Frank Salomon (1997) y Ronald Lippi (1998) refieren que los primeros esfuerzos españoles por someter a la población yumba del Noroccidente de Pichincha fueron las doctrinas y las reducciones, a cargo de los misioneros que penetraron el territorio desde Nono y Calacalí a partir de 1570. Las doctrinas eran puntos de reunión temporales con el fin de catequizar a los indígenas. Las reducciones, en cambio, eran poblados pequeños pero permanentes alrededor de los cuales se intentaba agrupar a los indígenas de la región para establecer con el tiempo pueblos y ciudades. Los sacerdotes dominicos tuvieron a su cargo la reducción de los yumbos del sur, hacia la región de la actual provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Los padres mercedarios, en cambio, tuvieron a su cargo las reducciones de los yumbos del norte.



Las causas de la desaparición de la población indígena de la zona son varias. El historiador Galo Ramón (2001) afirma que los yumbos desaparecieron casi por completo en el siglo XVIII debido a una guerra interna entre shamanes o líderes religiosos. Se autodestruyeron porque su mundo dejó de tener significado con los cambios violentos introducidos por los sucesivos intentos de colonización. A este conflicto se añaden otras causas como el desplazamiento forzado de la población indígena y las epidemias. Por ello, todos los intentos de control de la población indígena del Noroccidente fracasaron y hoy, son pocos los rastros que quedan de aquellos esfuerzos por controlar el territorio y sus habitantes.

En Quito hay quienes todavía recuerdan a los últimos yumbos que subían a los barrios como Cotocollao, para vender animales y aves disecadas. Se conoce una foto de los últimos yumbos que fue tomada alrededor de 1930 y que forma parte del archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador. Luego de eso, no ha quedado entre nosotros rastro viviente de su presencia aunque algunos nanegalenses son de origen yumbo.

Las ruinas arqueológicas: huellas de nuestra historia

Algunos lugares nos recuerdan cómo pudo haber sido la historia de nuestra parroquia. Los pucarás son fortalezas que testimonian las luchas entre los incas y los yumbos por controlar los pasos entre la Sierra y el Noroccidente y en nuestra parroquia existen dos de ellos: el pucará de Chacapatas y el de Palmitopamba. Ambos forman parte de una línea de fortalezas que se asentaba a lo largo de las cumbres, por donde pasaba



un antiguo camino incaico que iniciaba en Quito y atravesaba Nono, Cachillacta y Chacapata.

En Nanegal hay, además, muchos complejos de tolas (montículos construidos por nuestros antepasados indígenas), algunas de ellas ceremoniales y otras que servían como base de las viviendas de los yumbos.

Otro lugar importante es una antigua mina de sal llamada Cachillacta (kachi: sal; lacta: tierra o lugar). No se sabe con seguridad dónde quedaba a pesar de que una hacienda de Nanegal lleva

ese nombre. La sal fue uno de los productos de intercambio más importante transportado por los yumbos hacia la Sierra y el Noroccidente. De hecho, en el río Tulambi hay una vertiente de agua salina y en sus orillas se pueden ver los restos de un horno de piedra usado, tal vez, para evaporar el agua y solidificar la sal.



En Palmitopamba se encuentran los restos de los muros de un pucará.

Nuestras raíces hispánicas y republicanas

A las doctrinas y reducciones de los misioneros le siguieron otras formas de control y producción: primero las encomiendas, o establecimientos productivos a cargo de un terrateniente español, y luego las haciendas dedicadas a la producción de caña de azúcar. Estas formas de dominio de los españoles fueron muy resistidas por los indígenas locales y dieron lugar, incluso, a las alianzas entre pueblos de la Sierra y de la Costa para combatirlos.

Luego de tales esfuerzos, y del intento de Pedro Vicente Maldonado por unir las regiones de Sierra y Costa a través de un camino que no pudo concluir, la región fue olvidada y recién a mediados y finales del siglo XIX, durante la época republicana, recuperó su importancia a ojos de las autoridades.

Los pobladores afirman que Nanegal fue fundada como parroquia civil el 29 de mayo de 1861 por el entonces presidente Gabriel García Moreno. Incluso, a la entrada del centro poblado hay un cartel que así lo declara. En sus comienzos, la población se asentó en el sitio denominado Pueblo Viejo, en Santa Elena, hoy parte del territorio de la parroquia de Nanegalito. Luego se trasladó a la hacienda San Juan. A inicios de siglo, la población se trasladó a Chontapamba, “planada de la chonta” en kichwa, sitio definitivo donde se asienta la cabecera parroquial. Según testimonios de los moradores, recogido por el historiador Ronadl Lippi (1998: 78), el terreno de Chontapamba fue donado en 1906 por el cacique yumbo Nachillón. En 1948, se nombró la primera Junta Parroquial y hoy es una institución que anima el desarrollo de la parroquia a través de un plan de desarrollo participativo.

Los actuales pobladores de la parroquia, a pesar de los diversos lugares de procedencia, se reconocen como nanegalenses. Hay quienes provienen de muy cerca como Calacalí, San José de Minas o la provincia de Imbabura. Otros colonizaron el lugar desde un poco más lejos, como la provincia de Chimborazo y Esmeraldas.





Vista del centro de Nanegal en un día nublado

Los caminos: senderos de nuestra historia

La región del Noroccidente fue muy importante porque conectaba la Sierra con la Costa y su historia va a la par con la de los caminos que la atraviesan. Entre ellos consta el Camino de los Capos (en kichwa, kapos son hormigas cortadoras de hoja) que iba desde Nanegal hasta el río Guayllabamba y era la continuación de un camino que venía desde Nono, a través del cual los pueblos indígenas comerciaban sal y comunicaban entre sí los pucarás y demás edificaciones incaicas. De este camino, casi no quedan rastros.

Otro camino antiguo importante es el que une Calacalí con Nanegal a través de un trayecto que inicia en Calacalí, pasa

por Yunguilla, Guantugpungo, La Playa, Marianitas y concluye en Nanegal. Nuestros abuelos y abuelas todavía lo conocen como Camino Auca o Camino Yumbo y retienen en su memoria historias muy vivas y emocionantes. Actualmente, el camino está interrumpido pero fue utilizado hasta 1978 por los contrabandistas de aguardiente para evitar a los guardias de los estancos, una forma de control para la comercialización del aguardiente.

Todos quienes alguna vez lo transitaron recuerdan un punto muy importante llamado Auca, donde los viajeros descansaban, pernoctaban y daban de comer al ganado y a las mulas. Este punto se ubicaba en la hacienda Pelagallo de propiedad del señor Estuardo Cevallos. Otro de los puntos que todos recuerdan es la travesía Chichipunta, cerca de la hacienda La Playa. En este sector se ubica el cerro del mismo nombre al que, quienes viajaban por primera vez, le debían pedir permiso ofreciéndole trago y bailando con los acompañantes.

Dice Don José Mena que los indios de Nayón, de Cocotog, de El Inca y de Zábiza venían por negocio transitando el Camino Auca; también venían los de Calacalí. Relata que hizo un intercambio de chanchos cuando tenía 15 años. Venía con un chancho cargado al hombro y lo cambió por 480 plátanos de la hacienda San Pablo, en Marianitas. Hizo tres días de viaje y tuvo que realizar cuatro viajes para cargar todo. Los plátanos llegaban a Quito jechos, o sea maduros, y listos para vender, bien envueltos en hojas de bijao y almacenados en los canastos llamados chalas.

Según los abuelos y abuelas, antes se demoraban cuatro días para llegar a Quito a pie, ya que se iban por chulla vía hasta Calacalí. Casi siempre los viajeros se quedaban sin comida a medio



camino y tenían que terminar el viaje casi sin comer. Se realizaban trueques especialmente en Nono, llevando plátanos, piñas, trago, panela, papaya, miel y melcochas; y a cambio se traía papas, habas, choclos, mellocos, sal, maíz de tostado, jabón, cebolla y pan.

Los culuncos son caminos hundidos en la superficie, que pueden alcanzar una profundidad de más de cinco metros, usados por los yumbos para el comercio y transporte de productos. En el Camino de los Capos pueden observarse todavía algunos de los senderos en forma de culunco.

Durante la época de la Colonia hubo un intento por rehabilitar la comunicación entre la Sierra y la Costa. El mayor empeño lo puso Pedro Vicente Maldonado quien construyó en 1740 parte del camino hacia Esmeraldas por Nono y Tandayapa, con mano de obra yumba. Luego, ya en la época republicana, García Moreno construyó, entre 1859 y 1875, un sendero empedrado que unía Nanegal y Calacalí, del cual tampoco quedan rastros. En 1957 se inauguró el camino lastrado entre Nanegalito y Nanegal, que fue asfaltado en el 2006. Por último, en la década de los años noventa se construyó la carretera Calacalí - La Independencia, que ha influido mucho en nuestro desarrollo.

Los tiempos de antes...

Cuentan los ancianos y las ancianas que, cuando eran niños, niñas y adolescentes, disfrutaban mucho de los juegos tradicionales; entonces no había muchas opciones para divertirse y preferían los deportes, especialmente la pelota nacional o pelota de tabla.



Tratándose de música, los mayores recuerdan la existencia de grupos musicales en los que el arpa era uno de los principales instrumentos para interpretar, en especial, sanjuanés y pasillos. También tocaban la guitarra acompañada por una hoja que se soplaban con la boca, además de las dulzainas hechas de lata, y el rondador.

Según los ancianos parecería que casi todo ha cambiado, incluso el clima, pues aseguran que “en sus tiempos” el invierno y el verano duraban seis meses, mientras que ahora el clima es impredecible.

Las casas tradicionales: cobijo de la memoria

En la Plaza Central de la cabecera parroquial existen casas muy antiguas inicialmente construidas con caña guadúa, techos de hojas de bijao y hojas de caña tejidas, que nos recuerdan la historia de nuestros primeros pobladores. Con los arreglos de la Plaza se aprovechó para pintar y componer las fachadas, techos y aleros de estas viviendas. La belleza de este lugar y de las casas patrimoniales nos causa orgullo.



Es importante conservar la arquitectura tradicional de las casas de Nanegal porque nos recuerda el estilo de vida de nuestros mayores.

3. ¿CÓMO TEJEMOS LA VIDA?

Los frutos de nuestro sudor

Conocer la manera cómo trabajamos nos dice mucho acerca de quiénes somos en el presente. La economía ha pasado por varias etapas y cada una ha transformado de manera diferente el paisaje, los recursos naturales y las relaciones entre la gente de Nanegal. Pero en general, nuestra parroquia es tierra de pequeños productores y no de grandes hacendados.

Al inicio del siglo XX, Nanegal se dedicó a la producción agrícola para proveer a las ciudades y, según dicen algunos estudiosos, se poblaron primero los sitios más alejados de la actual cabecera parroquial.

La construcción del carretero y la ley de Reforma Agraria de 1964, que favorecía la adjudicación de tierras a los campesinos, provocaron la llegada de más colonos y la apertura de nuevos caminos vecinales. Recientemente, Nanegal empezó a crecer en población y a incrementar la venta de productos derivados de la caña de azúcar, como panela y aguardiente, y a combinar esta producción con la ganadería y el cultivo de maíz y fréjol.

Esta manera de producir ha creado una variedad de clases sociales compuesta de medianos y pequeños dueños de tierra y de medianos y pequeños productores de panela o aguardiente. Se llama montañeros a los dueños de fincas ubicadas en sitios muy lejanos e inaccesibles. Los tragueros son aquellos que se dedican a la destilación de la caña.



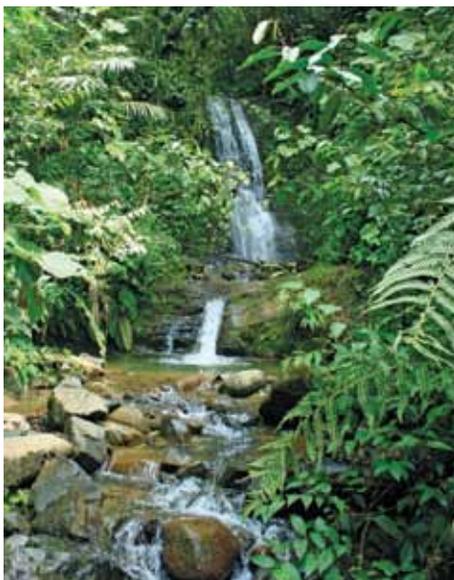
También hay quienes no poseen tierras. Se llaman jornaleros a los trabajadores agrícolas que no viven en la tierra que trabajan y aparceros o partidarios a los que sí viven en un terreno cedido por el dueño de la finca donde trabajan. Junto a ellos había otra clase de trabajadores igualmente importantes: los arrieros, quienes transportaban productos a lomo de mula hacia otros pueblos o hacia la ciudad de Quito. Finalmente, fueron importantes en su momento los arrendatarios, quienes alquilaban las tierras a sus dueños para producirlas.



La producción de panela y aguardiente ha sido muy importante para la economía de Nanegal.

La explotación de la madera para la construcción y la mueblería ha sido otra de las fuentes de ingreso a la que se ha sumado el cultivo del café y la producción de pollos y de flores, además de numerosos cultivos de hortalizas. Hoy, se ensayan nuevas fuentes de producción más amigables con la naturaleza, como la piscicultura y las artesanías de tagua para hacer botones y llaveros.

El turismo ecológico, como el que realizan la Cooperativa de Conservación y Desarrollo Comunitario Sostenible Santa Lucía y la Fundación Maquipucuna, es muy importante para el desarrollo de nuestra parroquia. Todos estamos de acuerdo en que el ecoturismo comunitario es la actividad que puede cambiar el futuro de Nanegal, porque contribuye a cuidar nuestro medio ambiente y a preservar la riqueza de fauna y flora, nuestra historia y paisajes.



*La naturaleza y el paisaje
son recursos para
actividades sostenibles
como el ecoturismo.*

Sembramos harto y dejamos que la luna obre

Los meses no son tan importantes para organizar las siembras pues medimos el tiempo en lunas. Esto nos cuentan nuestros mayores, como Rafael Nieto y Carlos Noé Urquí³, quienes nos dicen que en Nanegal se siembran hartos productos: caña de azúcar, fréjol, plátano, yuca, tomate riñón, café, tomate de árbol,

3 Integrantes del Centro del Adulto Mayor (CEAM).



Luna Nueva



Cuarto Creciente



Luna Llena

pepinillos, camote de dulce, zapote, aguacate, sandía, borjón, arazá, pitahaya, piña, papaya, cítricos, maíz, ají, maní, papa china, guanábana, cebolla blanca, brócoli, guaba, cilantro, papanabo, zanahoria y pimienta. Pero las siembras se hacen mirando las fases de la luna o tomando en cuenta los meses de invierno o verano.

Según los integrantes del Centro de Experiencia del Adulto Mayor (CEAM), todos los meses viene la luna: la luna creciente, las dos lunas llenas (la primera y la segunda), la menguante, donde la luna sigue aminorando hasta cuando se pierde. Luego pasa a luna tierna y se va al quinto día.

En luna menguante, pasados dos días de luna llena, se aprovecha para sembrar. En luna tierna no se siembra nada. Las plantas que se siembran en luna creciente pueden crecer pero no dan frutos. Según dicen, si la caña se siembra en creciente, el calulo se hace más largo; si se siembra en menguante, se hace más corto y no es bueno para chupar. Las plantas y los árboles, en cambio, se siembran en creciente porque se hacen grandes. El plátano y el tomate riñón se siembran en luna



Cuarto Menguante

menguante; la yuca en el quinto día de la menguante. El maqueño y el plátano se siembran pasados dos días de la luna llena. Si se siembra naranjilla en creciente, al poco tiempo se hace polvo; pero si se siembra en menguante, aguanta.

Otros cultivos no dependen tanto de la luna sino del verano o del invierno. La sandía, el fréjol y el tomate riñón

se siembran en mayo; es decir, en verano (hasta diciembre). La sandía se siembra en mayo para que en julio y agosto le coja el verano. Así no saldrá simple, blanda y desabrida. El maní se siembra en invierno (en diciembre), pues es de pura agua; y la naranjilla en enero para que no le alcance el invierno.

Trabajamos y crecemos juntos

Los abuelos y abuelas tenían la buena costumbre de hacer mingas para desbrozar el monte y sembrar. Hoy también se busca dar vida al trabajo comunitario. Por ejemplo, los miembros del Centro de Experiencia del Adulto Mayor poseen una parcelita, siembran algunos productos y comparten todo lo que se cosecha. También ha comenzado un proyecto comunitario en Playa Rica (frente a Chacapata) para la producción y venta de panela, café y maíz.



Miembro del Centro del Adulto Mayor de Nanegal (CEAM)

La experiencia de la Cooperativa de Conservación y Desarrollo Comunitario Sustentable Santa Lucía, creada en 1976, durante la Reforma Agraria, se debe tomar en cuenta. Se trata de doce familias organizadas que han adquirido setecientas treinta hectáreas de bosque para proyectos de ecoturismo comunitario, luego de que en los años de 1996 el bosque nublado Santa Lucía fue declarado como Bosque Protector y las actividades económicas como la cacería y la tala de árboles para cultivos y ganadería se declararon ilegales.

Hoy esta cooperativa se dedica a la reforestación, al monitoreo de la biodiversidad, a crear proyectos comunitarios, a la educación ambiental, con el apoyo de muchas organizaciones públicas y privadas.

Nuestras fiestas

La llegada del Año Nuevo es importante. Todos festejamos, bailamos, nos abrazamos, celebramos y construimos los años viejos. Los abuelos narran que el 6 de enero festejaban los Santos Reyes. Los hombres y las mujeres se disfrazaban y bailaban en la plaza, donde se podía distinguir personajes como El Diablo, La Diabla y El Capariche, un personaje disfrazado de indígena serrano. Preparaban empanadas con ají para regalar a la gente por el día de los inocentes; incluso llegaban a brindar botellas con agusal fingiendo brindar trago. Ahora, ya no es fácil reunirnos y dar vida a los festejos populares. También se hacían pases y misas de Niño.

Para tiempos de Carnaval comemos y jugamos con agua, en el parque. Sin embargo, antes celebrábamos con harina, maicena y agua de colonia.



Luego viene la Semana Santa en la que tiene lugar el Viernes Santo, las tres horas de oración, una ceremonia que consiste en escuchar el sermón sobre las Siete Palabras que pronunció Jesús en la cruz. De noche se realizaba el descendimiento y luego la procesión con el Cristo. Antes, en Semana Santa se hacían tres comidas: la fanesca, el molo y el arroz con leche. Ahora solo se hace la fanesca.

En mayo celebramos las fiestas parroquiales. La celebración inicia el 17 con el pregón y desfile de antorchas para declarar que el pueblo está de fiesta. Al desfile acuden todos los barrios, las escuelas y los recintos para la elección de la reina. El día propio de la fiesta es el 29 de mayo y todo se engalana con bandas de pueblo, festivales de comidas típicas, eventos musicales, juegos pirotécnicos, castillos, vacas locas, chamiza y lanzamiento de globos. Incluso hacemos desfiles montubios a caballo y se celebra una misa campal.



Vaca loca

Según Don Rafael Nieto (integrante del CEAM), “las fiestas parroquiales han cambiado muchísimo. Claro, no ve que de aquí hace treinta años no había todavía mucha gente... Es más, antes no había ningún caserío cerca, nada. Antes, las fiestas las hacíamos sólo los del pueblo y cada uno aportábamos con lo que nos pedían. En cambio, ahora es diferente. Ya no aportamos porque todo lo organiza la Junta Parroquial. Los que tienen los salones, las tiendas, ellos no más aportan. De ahí, nosotros, ya no aportamos nada. Bueno, aportamos con una danza, un programita de música...”

Los abuelos y abuelas del CEAM dicen que antes se realizaba la fiesta de San Pedro el 29 de junio, pero que ahora ya no se hace o no es tan sonada. También eran importantes las fiestas de los santos, como Santa Rosa, en agosto y Las Marías en septiembre. Pero con el tiempo han ido decayendo. Cuentan los mayores que donde “había rumba, ahí caían. Antes, se bailaba, se tomaba canelazos, se daba serenatas. Los hombres hasta se cruzaban el río para ir a ver a las novias. Ahora no hay nada. Ya las hijas se han ido y no hay por quién vengan a dar serenos.

Los barrios también tienen sus fiestas. Por ejemplo, el 10 de agosto se festeja el aniversario del barrio La Florida, aunque se fundó en Julio. El 13 de agosto, se celebra la fiesta del barrio La Floresta y los últimos días del mismo mes, se festejan las fiestas de Palmitopamba. El 14 y 15 de octubre tiene lugar la fiesta del barrio La Perla.

En finados se hacen las guaguas de pan y la colada morada. En diciembre, por supuesto, es importante la Navidad y el comienzo de las misas y pases del Niño que culminan el Miércoles de Ceniza.



Juegos populares

De niños jugábamos a la plancha, los trompos, las bolas, los botones, los cocos, los tillos, los cuyules y la rayuela. Los niños todavía practican estos juegos que tienen su temporada. La plancha y las bolas se juegan con apuestas de dinero.

Los cuyules son unas frutitas de color negro, parecido al mortiño, y se usan como bolas. Se juega como la plancha y las bolas. Ya casi no quedan matas de cuyules.

Jugamos a la capacha con canicas. Se dibuja un cuadrado en el suelo y se hace varios agujeros; se lanzan las bolas al centro y luego “toque por toque” se trata de meter las bolas en los agujeros.



El trompo es uno de los juegos tradicionales de nuestra parroquia



Canicas

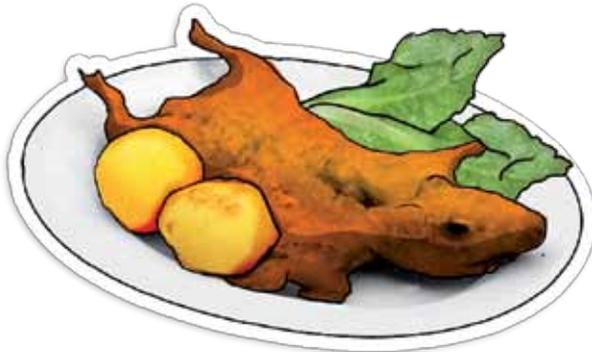
De la mata a la olla: Los sabores de nuestra identidad

Nuestras recetas son muchas y muy sabrosas. Podemos preparar caldo de gallina, de pato o de lo que haya, y sancochos. Con yuca podemos preparar tamales, tortillas, buñuelos, pan y también la servimos asada. Preparamos la chicha de chontaduro y achogchas rellenas.

Conocemos recetas para consumir el maní en varias formas. También para preparar el cuy, el majado de sal y dulce, bolas de verde con queso o carne, papas chinas con salsa de maní, apicho y ceviche de palmito, entre muchas otras comidas tradicionales.

También acostumbramos a consumir jugos y bebidas tradicionales como jugo de caña, tomate de árbol, naranjilla, agua de canela, de hierba luisa, de albahaca, de panela. El morocho de leche es rico.

Anímate a preparar los siguientes platos en compañía de una persona adulta.



Cuy con papas, plato típico de la zona.

Humitas de choclo: Recolectamos choclo, lo desgranamos y molemos hasta que obtengamos una masa que sazonaremos al gusto. Si se desea humitas de sal, se le añade sal; si se quiere de dulce, se le añade panela. Las hojas se cortan desde el extremo del choclo para obtener una hoja redonda, donde se pueda colocar la masa. Los amarramos, los cocinamos en una tamalera y ya están listos para comer.



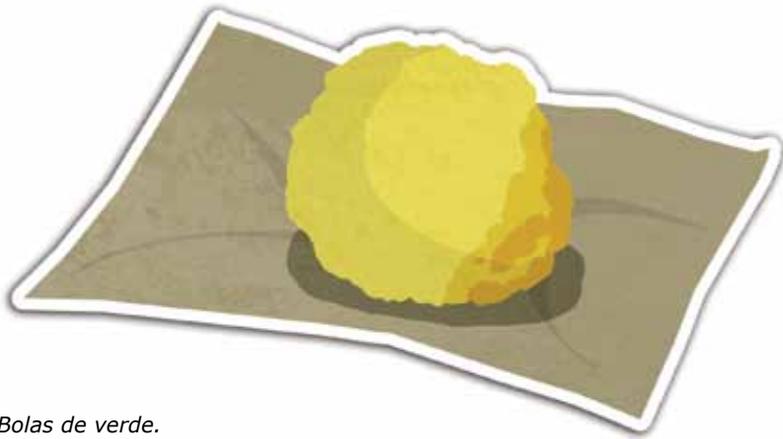
Humitas de choclo.

Tamales de yuca: Lavamos, pelamos y picamos delgadito la yuca traída de la mata, para luego molerla en molinos o a la mano con un mazo, hasta obtener una masa suelta y blanda. De ahí, añadimos panela, manteca de chanco, mantequilla, huevos y levadura. Se puede rellenar la masa con queso o con carne. Sancochamos hojas de plátano, colocándolas en el fogón hasta que vayan perdiendo su color verde y se vuelvan de color café. Para formar los tamales, colocamos y envolvemos el preparado en las hojas de plátano, los amarramos y luego los cocinamos en la tamalera. Una vez que están listos ¡te los sirves y los comes!

Majado de sal o de dulce: Recogemos plátano verde, lo pelamos y cocinamos. Luego lo aplastamos con un mazo de madera o con la base de una botella. Colocamos en la masa, manteca de chanco,

sal, cebolla blanca o mapawira. Si deseamos hacer majado de dulce, utilizamos plátanos maduros, de los amarillos, los molemos y colocamos manteca de chanco o arroz. Este plato se puede servir con carne frita o queso.

Bolas de verde: Recogemos y pelamos plátano verde. Si vamos a utilizar cuatro plátanos, cocinamos dos y dejamos dos crudos. Luego los molemos juntos. Sazonamos con sal, arveja, carne, zanahoria y refrito. Después, rellenamos la masa con el refrito y le damos la forma de bola. Podemos cocinar las bolas en un caldo, no más de cinco minutos, o las podemos freír.



Bolas de verde.

Tortillas de yuca: Recolectamos, pelamos y cocinamos la yuca, para después molerla. Sazonamos la masa al gusto, con manteca de chanco, mantequilla, queso, atún o carne. Formamos bolitas para freír, y también son buenas si las cocinamos al horno o en un caldo.

Buñuelos de yuca: Recolectamos, pelamos, cocinamos y molemos la yuca. Luego batimos la masa con huevos y manteca, hasta que tenga consistencia más o menos líquida; entonces colocamos la masa, con una cuchara mediana, en una sartén con aceite hirviendo. Cuando ya estén fritos, sacamos los buñuelos y los servimos con aguamiel.

Panela: Recolectamos la caña; la pelamos y molemos. Hervimos el jugo, o guarapo, poniendo cuidado en sacar la espuma o cachaza que se va formando mientras hierva. Dejamos que el guarapo se vaya espesando. Sabremos que ya está a punto de miel, sacando con una cuchara un poquito; si se forman hilitos, ya está listo. También, podemos poner una gota de la miel en un vaso con agua y, si se forma una bolita, es señal de que ya se espesó. Luego, colocamos la miel en una artesa (batea de madera) y la batimos hasta que se endure un poco más. Finalmente, colocamos la miel en moldes de madera para que se enfríe y tome la forma del molde.

Chicha de jora: Cosechamos el maíz maduro, lo desgranamos y ponemos a remojar por dos días. Luego, lo extendemos sobre hojas de bijao, a la sombra durante quince días. Cada día le botamos agüita hasta que críe el hijuelo. Cuando salen los hijuelos, los separamos del grano y los dejamos secar por ocho días. De ahí, molemos todo junto hasta obtener harina. Dejamos remojar esta harina en agua, y al otro día la cernimos, pero no botamos el líquido que queda. Volvemos a moler el afrecho que sobra y lo ponemos a cocinar en el agua de la cernida. Volvemos a cernir el afrecho y lo cocinamos otra vez. Finalmente, mezclamos todo, lo

cocinamos un poco más y colocamos el líquido en una vasija de barro para que se enfríe. Si es de nuestro gusto, podemos añadir unas ramitas de canela.

Ceviche de palmito: Cosechamos el palmito en la montaña, limpiamos con cuidado las hojas y las espinas hasta que asome el tallo del palmito blanco. Traemos a la casa algunos tallos, los limpiamos y los raspamos con un trinche. Lo que va saliendo del raspado ponemos en un recipiente con agua y, lo que queda durito, lo cortamos en trocitos y colocamos en una tina de agua. Hervimos el tomate riñón, lo pelamos y una mitad la cortamos en cuadraditos; la otra mitad la licuamos. Mezclamos el licuado con cebolla paiteña, tomate picado y un poco de aceite. ¡Ya está el ceviche! Lo podemos servir con canguil, tostados, plátano maduro... Aunque el ceviche sea muy rico, debemos tener cuidado para no acabar con las palmas de la montaña.

Sagú: Luego de pelar y lavar la yuca, la rallamos. Después, cernimos todo y lo dejamos en un traste hasta que se asiente el agua. Escurrimos y botamos el agua que sale morena. Batimos la harina y todo lo que está asentado y le colocamos en la leche con panela. Volvemos a batir todo nuevamente y lo cocinamos. Queda como una coladita de yuca.

Apicho de dulce y de sal: Pelamos, lavamos y rallamos el plátano verde. Batimos el rallado en agua y luego le ponemos en leche. De ahí lo cocinamos con canela, panela o azúcar. Si queremos hacer de sal, pelamos, lavamos y rallamos todo con agua; batimos bien hasta que se forme una coladita. En una olla colocamos fréjol, col,



papas, granos, carne; lo que haya. Cuando todo esto se cocina, se agrega la coladita y se bate hasta que vuelva a hervir. Si espesa mucho, podemos agregar agua. Queda como colada.

Medicina tradicional

Los mayores poseen conocimientos relacionados con el uso de las hierbas medicinales. Así, Don Adán Ortiz, uno de los ancianos de Nanegal, cuenta que la pigua es una de las hierbas con mayor efecto cicatrizante. En el caso de un corte, por ejemplo, se amortaja el lugar afectado con pigua y panela, lo que permite una muy rápida cicatrización.

Los miembros del Centro de Experiencia del Adulto Mayor refieren que la verbena se usa para la gripe; que el paico (hierba natural) con huevo tibio sirve para la memoria y tomándolo durante nueve días se recupera la salud. El preparado de caballo chupa, con pelo de choclo y linaza, cura el hígado. La hierba luisa sirve para los cólicos menstruales, y también para el colerín si se aumenta gotitas de limón y una pizquita de sal. La tiatina es buena como desinflamante y para la fiebre. Si se mezcla la tiatina con hierba mora, es buena para los hongos de los pies.

Palabra y memoria: la tradición oral

Se cuenta que los mayores de Nanegal tienen una habilidad especial para narrar historias. En el año 2003, Nanegal ganó el primer premio de un concurso de cuentos y leyendas, con la *Leyenda del tigre soplado*, cuya autoría es de Don Adán Ortiz.



En ese mismo concurso, Machala quedó segundo y Sucumbíos en tercer lugar. Veamos algunos de los relatos que rondan por la memoria de nuestros mayores.



Adulto narrando historias a los niños de la zona

María Obdulia

Cuenta Don Jesús Espinoza, afro descendiente nativo del lugar, que Nanegal es conocida como la tierra de los curanderos porque, desde que se acuerda, muchos de sus habitantes han ejercido lo que él considera “la hechicería”. Sin embargo, de quienes la practicaban, la más conocida era una mujer llamada María Obdulia Espín, que había aprendido estas artes en el Oriente ecuatoriano; incluso tenía la capacidad de convertirse en culebra. Cuentan que practicaba ritos extraños por la noche, en los cementerios; que colocaba velas en algunas tumbas y recitaba oraciones extrañas.

Pero nadie sabe por qué ni para qué los cumplía. “Eso sólo ella lo sabía”. Incluso algunos habitantes, seguramente temerosos de estas prácticas, la denunciaron al teniente político, por haberla visto en una de sus ceremonias en el camposanto.

Sin embargo, esta acusación generó la curiosidad de Don Jesús Espinoza. Una noche, picado por la búsqueda del conocimiento, decidió ir a rondar por la casa de Obdulia. La “hechicera” tenía en su casa un perro bravísimo, pero Don Jesús, que también conocía de la pispinta (brujería) le hizo un “secreto” para que el perro no lo sintiera. Cuando llegó al patio, el perro, seguramente a causa del secreto, no lo percibió en absoluto y el curioso pudo acercarse hasta la puerta que estaba entreabierta. Lo que miró lo dejó pasmado: sobre una mesa vio un cadáver amortajado con una sábana extremadamente blanca. No se trataba de un velatorio porque alrededor del cuerpo no había velas ni personas. Ante esta imagen, él no tuvo más remedio que llamar, y a su encuentro vino el hombre que convivía con María Obdulia. Este personaje, un tanto hosco, le preguntó:

“¿Para qué le quiere a la Obdulia?”, y le advirtió: “tenga cuidado que ella es fregada”.

Don Jesús decidió irse por donde había venido, sin preguntar siquiera por el cuerpo.

Luego de un tiempo se enteraría que el cuerpo era una estratagema de María Obdulia para ahuyentar a ladrones y malandrines, ya



que si se aventuraban a entrar a su casa, seguramente no se iban a atrever a más y huirían ante la presencia de un cadáver. El “muerto” no era sino la propia María Obdulia, quien se amortajaba todas las noches con los fines ya anotados.

El nepe

Don Jesús Espinoza también nos cuenta que sus primeros conocimientos sobre los espíritus los adquirió con la lectura de un libro de San Cipriano, pero también por medio de la experiencia. De ahí sabe que el sacha runa “espíritu del monte” es un enano, pero que no es tan enamorado como El Duende, que persigue a las muchachas, especialmente si estas son “ojonas y pelonas”. Todos estos son espíritus que habitan junto a las plantas de nepe.

Es así que colgó en su casa, a escondidas de sus padres, una planta de nepe, un bejuco que cuelga de lo alto de los árboles, “para ver qué pasa”. Al tercer día, uno de los espíritus de la planta salió de ella y dejó señales de humedad por la casa; con tales señales se dieron cuenta de que el espíritu medía casi dos metros. El padre, preocupado por la maligna presencia, tuvo que bendecir la casa con oraciones y escapularios.



El nepe

Por eso, Don Jesús nos dice que si uno es débil no debe siquiera acercarse al nepe y que si alguien coge esta planta sin querer, los espíritus malignos “le pegarán”, es decir, le enfermarán, y tendrá visiones. Para que estas personas puedan ser curadas es imprescindible la intervención de un curandero.

La leyenda de la campana

Cuenta Don Adán Ortiz que algunas de las personas más notables de la comuna de Cariacu, como Camila Acosta, Manuel Delgado y el colombiano Manuel Ureña, pidieron al cura de Calacalí que les obsequiara una campana “porque no tenían”. Era durante la época de las “misiones”, cuando el mencionado párroco bajaba a Nanegal un mes al año, para irse después a Cariacu con el fin de evangelizar a los pobladores. En esos tiempos sin campana, llamaban a la gente soplando el churo, un cuerno de res grueso o también hecho de guadúa con un huequito en el canuto. Dependiendo del sonido, se llamaba a la gente a misa, al almuerzo, a una minga o se avisaba de la muerte de alguien e incluso si es que había carne para la venta. El sonido era escuchado a kilómetros de distancia.

El cura aceptó donar la campana, pero resultó que esta era inmensa. Era tan grande que entre veinte personas se demoraron dieciocho días para arrastrarla hasta la comuna, que quedaba en la hacienda de Antonio Calderón. Llegaron a las seis de la tarde, casi al oscurecer, y dejaron la campana sobre unos palos.

Al día siguiente, ¡la novedad! Encontraron la campana enterrada y del suelo asomaba sólo una de las orejas de bronce.



Increíble por su tremendo peso... pero ahí estaba. En el lapso que la gente regresó de buscar las herramientas para desenterrarla, ¡la campana desapareció!

El sitio, que hasta ese entonces era conocido como el Cerro de las Cruces, empezó a ser conocido como cerro de La Campana, puesto que, por más que cavaron —dicen que por cerca de treinta días— nunca pudieron dar con ella.

Don Adán Ortiz asegura que desde entonces, los viernes santos, se oye repicar una campana. Y que incluso él, cuando niño, uno de esos días, mientras veía jugar perinola a los mayores, escuchó, a las doce de la noche, dos fuertes tañidos que otros también lo escucharon.



Ilustración de la Campana de Nanegal

La Piedra Yumba

Cuentan Esterfilia Castillo y Doris del Hierro, habitantes de Nanegal, que dos jóvenes yumbos fueron los protagonistas de esta extraña versión de Romeo y Julieta. En tiempos remotos, unos jóvenes se enamoraron pese a la oposición del padre de la joven (un hombre celoso). El día que los descubrió juntos, arrastró al muchacho hasta la quebrada, con intenciones de matarlo. Dándolo por muerto lo dejó abandonado y mientras se iba, tal vez por lástima o tal vez por curiosidad (esto no se sabe bien), volvió la mirada para ver el resultado de su obra. El muchacho había desaparecido y en su lugar estaba ahora una monumental piedra.

Se supone que el espíritu del joven habita ahora en la piedra y que, por venganza, ataca a todas las mujeres que osan acercarse al lugar donde mora. Y la gente parece saberlo. Desde hace muchísimo tiempo, las familias de la zona prohíben a las hijas y a los niños acercarse a la famosa piedra y a su quebrada.

“Que te va a dar mal aire”

“Que te puede hacer cosas malas”

“Que te puedes transformar en piedra”.



La Piedra Yumba es el testimonio de una historia de amor.



Las Sirenas

En una de sus últimas investigaciones bibliográficas, Don Adán Ortiz descubrió que existen espíritus buenos y malos, acuáticos y pasivos, y nos dice que a estos últimos la gente de la zona les ha puesto el nombre de sirenas. Sobre esto tiene una anécdota: “Siendo ya adulto, molía panela junto con mi hermano y, como cuando se hace esta labor es necesario madrugar, empezamos el trabajo a las cuatro de la mañana. En ese tiempo teníamos una casita de tabla, mal hecha, y de ahí nos fuimos para la Piedra Yumba, porque en toda la piedra quedaba el puente del río. Y de pronto escuchamos una música, una música nunca oída pero melodiosa. La música venía del interior del río, en línea recta a la piedra. Yo, con éstos oídos que cuando me muera se han de hacer tierra, me quedé paralizado, junto con mi hermano, hasta las seis de la mañana, hora en que se acabó la música. Yo, que he sido músico y sé lo que es la música, no era un murmullo, no era una bulla, sino una música tocada tal vez por Las Sirenas”.



Sirena



Coplas, poemas y refranes

A mí no me espantan bravos ni tigres de la serranía,
porque yo mucho tiempo con ellos vivía.

No hay amigo como Dios, Él es claro y evidente;
el más amigo es traidor y el más verdadero miente.

Yo no sé qué es lo que tienen las flores del campo santo,
que cuando las mece el viento, mi vida parece que está llorando.

De esta loma para arriba, con mi mishcai de tostado,
chasquido de mis muelas, se ajuntó todo el ganado.

Refranes

Sabina Torres nos cuenta los siguientes refranes:

Dichosa la señora pulga que duerme en siete colchones;
aquí un pobre forastero rodando por los rincones.

La mona le dijo al mono: qué largo rabo tenís,
el mono le contestaba: el tuyo porque no vis.

Allá arriba en esa loma vi un palo colorado,
donde pongo mi sombrero cuando estoy enamorado.



Anoche me fui por verte, por encima del tejado,
salió tu madre y me dijo: ¡por la puerta, condenado!

Es la cosa más amarga el vivir en casa ajena:
como tomarse un vaso de jugo de verbena.



Los miembros del Centro del Adulto Mayor nos recuerdan cantos, coplas y poesías tradicionales.

Poema Las Canas

(De Willas Tenorio Chiriboga)

Cuando los años pasan, la vida se va achicando;
y en nuestra negra cabellera hilos de plata se van clavando.
Nos van saliendo las canas y un hermoso color de plata,
y las miramos al espejo para a nuestros nietos dar consejos.

Las canas nos representan una historia ya vivida,
con la frente soberana de haber criado una familia.
Con las canas hay más ganas de pedirle al Dios del cielo,
unos años más de vida con todita la familia.

La vejez nos llega a todos: ricos, blancos y a los pobres,
indios, chinos y morenos, papas, monjas y galenos.
El ser viejo no es ofensa ni edad de pocas ganas,
que con su propia pareja bien se acuesta en una cama.

Estas canas representan una vida de trabajo,
porque con el sudor de la frente trajimos pan a la casa.
La vejez es muy ingrata, con arruga nos afea,
ni con veinte cirugías a la piel la regenera.

Nosotros ya hemos pasado los 15, 30 y 40,
y con más de los 50 también nos hemos casado.
El viejito es un galán que siempre se da de don Juan,
con piropos y versitos a las chicas las conquista.



La viejita lo escucha y lo hace quedar mal,
Diciéndole: desde tiempo ya no pasas al camal.
Pero ambos viejos son pacientes al ver una criatura,
estando siempre conscientes que van a la sepultura.

Pero sí que lo disfrutan al amor más puro y bello,
las labores se disputan, el trabajo es para ellos.
Mas al cielo llegarán y a Dios mismo harán reír,
con pipopos y buenas ganas toditita la semana.

Si al infierno ellos llegasen y se encontraran con Satán,
lo pondrían a sufrir hablándole del padre Adán.

Nosotros bailando tango y también el rock and roll,
la música nacional y el San Juan con Rock Star.
Los abuelos son artistas, son cantantes guitarristas,
con sus canas sacan cachos bien de sano o de borrachos.

Más al cumplir los 90 visitamos al doctor,
y enseguida nos receta tomar tiatina y borjón.
Las canitas son alegría por ser de la tercera edad,
somos símbolos de la patria y también de la humanidad.



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, Eduardo (1993): Los Yumbos de Rumicucho. Quito, Abya-Yala.

Echarte, Vicente (1977): Relaciones de producción en Pacto y Nanegal. Tesis de grado en antropología, Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE), Quito.

Espinoza Apolo, Manuel (2005): El pueblo donde nacen las nubes: Historia local de Nanegalito. Quito, Dirección Metropolitana de Educación, Cultura y Deporte, Administración equinoccial La Delicia.

Gobierno De La Provincia De Pichincha (Ecuador) (2004): Plan de desarrollo participativo 2002 – 2012 Parroquia Nanegalito. Quito, Casa de la Cultura Ecuatoriana.

Jara, Hólger (2007): Tulipe y la cultura Yumbo: Arqueología comprensiva del subtrópico quiteño. Quito, FONSAL.

Lippi, Ronald (1998): Una exploración arqueológica del Pichincha occidental. Quito, Museo Jacinto Jijón y Caamaño.

Martínez, Alexandra (2001): “Migración y paisaje de Nanegal”; en Robert Rohades: Tendiendo puentes entre los paisajes humanos y naturales. Quito, Abya-Yala.

Moreno Yáñez, Segundo (1981): Pichincha: Monografía histórica de la región nuclear ecuatoriana. Quito, Consejo Provincial de Pichincha.

Naranjo, Marcelo (2007): La cultura popular en el Ecuador. Tomos XII-XIV-XV Pichincha. Cuenca, CIDAP.

Peñaherrera, Luis (2001):“Sistemas de ganado y potreros en el paisaje de Nanegal”; en Robert Rohades:Tendiendo puentes entre los paisajes humanos y naturales. Quito,Abya-Yala.

Ramón, Galo (2001):“La gente, la tierra y la sociedad de Nanegal desde los tiempos aborígenes”; en Robert Rohades:Tendiendo puentes entre los paisajes humanos y naturales. Quito,Abya-Yala.

Salomón, Frank (1980): Los señores étnicos de Quito en la época de los Incas. Quito, Instituto Otavaleño de Antropología. Quito.

-- (1997): Los Yumbos, Niguas y Tsáchilas o “Colorados” durante la colonia española. Quito,Abya-Yala.

Whithen, Norman (1988):“Matando al Yumbo: un drama ritual del norte de Quito”; en:Transformaciones culturales e identidad en la Sierra ecuatoriana. Quito, Universidad San Francisco de Quito.





Comunidad de Madrid



ESQUEL



**COOPERACION
INTERNACIONAL**
*Por una juventud
solidaria*

2009