

INTRODUCCIÓN

“Una propuesta nueva de la gastronomía del ovo en el Valle de los Coangues”

PLANEAMIENTO:

Esta investigación se realizara para investigar la gastronomía del Valle de los Coangues, además de que es de interés dar a conocer el ovo (spondias purpúrea), sus propiedades nutricionales, su historia y la utilización en la gastronomía y presentar una nueva propuesta con un nuevo recetario del ovo.

PROBLEMA:

Plantear la gastronomía tradicional del Valle de los Coangues y el ovo en los profesionales y futuros profesionales, para la buena utilización en la cocina.

CAUSAS:

*Falta de conocimiento de parte de los estudiantes de gastronomía de la comida tradicional del Valle de los Coangues y el ovo.

*Falta de iniciativa de parte de las autoridades pertinentes, para dar a conocer el Valle de los Coangues y su gastronomía.

*Falta de información a los instructores de gastronomía.

*Falta de apoyo de parte de los habitantes de la comunidad, para así darse a conocer.

*Falta de interés por parte de las autoridades de universidades para impartir charlas de gastronomía tradicional del Ecuador.

EFFECTOS:

Desconocimiento de nuestros profesionales y futuros profesionales del área de gastronomía con respecto a la gastronomía del Valle de los Coangues.

PROBLEMATIZACION:

° El problema de la gastronomía del Valle de los Coangues y el ovo es a nivel general, esto no solo se ve en los centros educativos, sino también de parte de las autoridades pertinentes. Esto se debe a que la mayoría de los gastrónomos desconocen la comida típica de este lugar, además que no toman la iniciativa de crear nuevas recetas para dar a conocer así el ovo. El problema no es solo de los centros educativos también estamos involucrados los profesionales y futuros profesionales, para lo cual es necesario informar a los gastrónomos, a los habitantes del sector; así poder impulsar un sector hacia la industria de la gastronomía ecuatoriana.

FORMULACION DE LA HIPOTESIS

Con la creación de este nuevo recetario se podrá dar una propuesta creativa y aprovechar la gran producción del ovo, maximizando así su utilización dentro de la gastronomía.

OBJETIVO GENERAL

- Crear una nueva propuesta gastronómica culinaria a través de un recetario en base a la utilización del ovo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- 1 Buscar la forma de cómo se puede utilizar el ovo en la gastronomía.
- 2 Investigar los factores que influyen en la producción de esta fruta dentro de la Provincia de Imbabura.
- 3 Diseñar un recetario donde se pueda utilizar el ovo dentro de la gastronomía.

MARCO TEORICO

GASTRONOMIA

La relación que tiene la gastronomía con la cultura ayuda a su desarrollo en las fiestas tradicionales preparando platos especiales con un significado ya que como nos dice http://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario: *“esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en la cocina tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones”*.¹ Y es así nuestra forma de identificarnos con la gastronomía ecuatoriana es cultura, tradición y *“es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura”*².

Por eso la preparación de la comida se convierte en una tradición y ahora se la conoce como gastronomía ya que: *“es el estudio de la relación entre cultura y alimento*.

*La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.”*³

Y es así como también describen que la:

“gastronomía, no solo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que la gastronomía, esta inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía.

1 http://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario

2 <http://www.wikipedia.org/wiki/Cultura>

3 <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastrnom%C3/ADa>

Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región. Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, incluso antes. Los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas. Sino que un estudio mas acabado acerca de la comida como tal.”⁴

Es por esto que deseo buscar la mejor manera de cómo utilizar el ovo, esta fruta se conoce que su producción se da en ciertas partes del Ecuador, pero la que mas me ha llamado la atención es la que en particular se da en la Provincia de Imbabura en la Parroquia de Ambuqui y Eduardo Estrella en su libro Pan de América lo describe: “el fruto es redondo y ovalado generalmente de color rojo oscuro”.

El objetivo es que este fruto forme parte de un recetario donde se pueda utilizarlo en la gastronomía y como una opción para poder sacar un plato representativo para la Parroquia de Ambuqui.

METODOLOGIA

Por la necesidad de esta investigación que exige mucho conocer historia, cultura, tradiciones y por su puesto en lo que nos vamos a centrar en el nacimiento gastronomito en este campo vamos a utilizar las técnicas de encuesta la cual nos ayuda a recabar toda la información posible que podamos sacar conjuntamente con los habitantes de la zona, así podremos satisfacer la necesidad de conocer este lugar.

Para esta investigación aplicare los siguientes métodos:

Método Comparativo.- El cual sirve para comparar que ha ido cambiando en el transcurso de los años.

Método Histórico.- Nos permitirá tanto al investigador como a los investigados a resolver como sucedieron las cosas esta puede ser:

*Al indagar principalmente en los antecedentes históricos pasados vinculados con la cultura de aquellos habitantes que se han establecido desde la época de la colonia en el Valle de los Coangues ubicada en la provincia de Imbabura.

Método Crítico.- Nos ayuda a hacer críticas constructivas las cuales puede ayudar a esta comunidad y también será aplicada en los profesionales y futuros profesionales de gastronomía.

Método Descriptivo.- Lo podré utilizar principalmente en el ámbito cultural al describir paso a paso como se desarrollaron los eventos gastronómicos en su

⁴ <http://www.misrespuestas.com/que-es-la-gastronomia.html>

ámbito propio, ya que el objetivo es descubrir a plenitud su riqueza tan ignorada por el transcurso de los años que van y vienen.

Método Analítico y Deductivo.- Para ir formando relaciones entre la cultura, la gastronomía y los ámbitos que esta con lleva, esta investigación nos aportara con grandes resultados los cuales veremos cuando este culminada.

TECNICAS E INSTRUMENTOS

En cuanto a las técnicas e instrumentos se van a aplicar de acuerdo a la necesidad que tiene esta investigación como son:

*Recolección de información bibliografía.

*Considerando que como investigadora requiero ser lo más minuciosa observando ya que de ahí podré sacar la información que no se hallan en los libros, con la ayuda de una filmadora, cámara de fotos y un diario de campo así podré extraer la información.

*La utilización de las fichas bibliográficas será una de las fuentes principales en este trabajo para la recolección de información respectiva claro que será un gran desafío por el motivo que no se halla información de este tema.

TECNICAS DE RECOLECCION DE INFORMACION

Las entrevistas previamente estructuradas es una de las bases técnicas con un resultado concreto al momento de saber la información que nos compete se va a centrar en profesionales relacionados muy estrechamente con la cultura de este sitio, esto también se aplicara a los habitantes del lugar.

Previamente la encuesta será tomada de un banco de preguntas a las cuales se encuentren dirigidas, estas preguntas pueden ser cerradas o abiertas esta es la que mas nos interesa ya que esta depende la información que podamos recolectar.

Una nueva técnica e innovadora que hoy podemos utilizar es el Internet y los buscadores que se hallan en esta, de ahí se recogen información ya que he tenido buenos resultados recolectando información.

INTRODUCCION

Esta Tesis tiene como objetivo dar a conocer maneras de cómo utilizar el ovo recopiladas en un recetario, ya que solo se le conoce al fruto pero muchas personas desconocen sus propiedades nutricionales, origen de la planta, condiciones para que se reproduzca la planta, la forma de cómo utilizarlo en la gastronomía, es por esto que con la ayuda de esta tesis las personas que la lean podrán saber y mi objetivo se vera en este trabajo compuesto de la siguiente manera:

Primer Capitulo histórico donde se conoce los habitantes actuales del Valle de Coangues fueron traídos como esclavos y luego pudieron tener su libertad.

El Segundo Capitulo cultural da a conocer cual es la vivienda típica de los Habitantes del Valle de Coangues, así como su vestimenta que ha ido cambiando, sus fiestas tradicionales, en especial la fiesta que llama mas la atención y es la Fiesta de los ovos.

El Tercer Capitulo es Gastronómico habla de la gastronomía del Ecuador y se centra mas en la descripción de cómo los habitantes del Valle han adoptado una combinación de indios y españoles para su comida.

El Cuarto Capitulo Descriptivo ya que ahí describe los nombres como se le conoce al ovo, la historia de la planta, sus propiedades nutricionales, los usos de la planta, así como las zonas de producción del ovo el nuestro país.

El Quinto Capitulo es el Recetario y trata de dar nuevas formas para utilizar el ovo en la gastronomía, a su vez presenta un producto o tríptico el cual tiene el objeto de informar y esta estructurado de historia de la Parroquia de Ambuqui y recetas.

El Sexto Capitulo es de Encuestas y Entrevistas que se han hecho a profesores del área de gastronomía, estudiantes, historiadores, autoridades de la Parroquia y habitantes del lugar.

CAPITULO I

Llegada de los negros esclavos al Valle de los Coangues

Los indígenas fueron los primeros habitantes a las orillas del Río Chota-Mira se dedicaban a los cultivos de algodón, coca, ají, plantas frutales y la sal como producto muy necesario en la zona norte y como nos dice Hernán Jaramillo en Notas para una Monografía:

“La producción y el comercio de coca, efectivamente, volvieron ricos a los indígenas de Pimampiro, que tenían sus cultivos en el valle del Chota.

Chantal Caillavet (1981:49) recoge un testimonio de 1557, en donde se dice: “Las Salinas producen sal en abundancia, algodón, ají, un poco de coca... y los indios de Las Salinas tienen fama de ser muy ricos, los mas prósperos de toda la etnia...”⁵

Y a la llegada de los españoles los indios fueron obligados a ser esclavos pero les afectaba las enfermedades europeas que diezma a los indios del Valle y los maltrataban por sus amos llevándolos así a la muerte.

Las haciendas necesitaban de una mejor mano de obra los cuales eran los negros esclavos y en el año de 1575 como nos dice la página Web del Centro Afroecuatoriano:

“llegan los primeros negros por vía privada; según los esposos Costales, el artífice de esta primera importación fue el cacique de Tulcán García Tulcanaza. El primer grupo negro que arribo en los iniciales 50 años de población africana, fue comprado por particulares en Cartagena de Indias y procedían de dos zonas africanas: de Guinea, al norte, y Angola, al sur. A su vez de Guinea provenían los conocidos grupos de Mandingas y de Babaras. Los Mandingas eran de religión mahometana, orgullosos y con forma de mal carácter, provenían de la región de senegambia, gustaban de la hechicería y se consideraban el grupo africano mas culto”⁶

En los puertos los compradores les sometían a los negros a diversas pruebas de ahí que sus amos decidían si iban a trabajar en el campo o en las ciudades:

“Los trabajadores negros estuvieron catalogados en tres categorías: negros domésticos; negros de tala dedicados a lavaderos de oro y haciendas azucareras, y negros jornaleros. Se les considero absoluta propiedad del dueño y una herramienta eficiente para el trabajo”⁷

En el Valles de Coangues comienza a ver de los Jesuitas adquiriendo propiedades como las haciendas mas extensas y productivas con el fin sacar la ganadería, la curtiduría y al nuevo cultivo que era la caña de azúcar lo cual se fue propagando rápidamente en las haciendas del Valle.

5 Notas Para una Monografía. Colección “Tatuando” N° 1. Hernán Jaramillo Cisneros Pág. 9-10

6 <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/3/6/>

7 Monografía de Otavalo volumen I. Álvaro San Félix Pág.

Prosperidad de los jesuitas fue muy rápida y sus complejos azucareras estaban en la Provincia de Imbabura y eran: La Concepción, Santa Lucía, Santiago, El Chamanal, Cotacachi, La Laguna, Tumbabiro, Carpuela, Caldera, Cunchi, Cuajara, Changuayaco, Pisquer, Lulunqui, Chorlavi. Algunas de estas haciendas fueron las que formaron parte del Corregimiento de Ibarra Los Ingenios de Azúcar en el siglo XVII, esta nueva industria tuvo un alto nivel económico con el cultivo de caña de azúcar en el Valle de los Coangues y los derivados de la caña son: el azúcar, la miel, la panela, el aguardiente, etc; de estos productos vino la riqueza colectiva de los jesuitas y se mantuvo esto por muchos años.

Edna Iturralde en su libro ...Y su corazón escapo para convertirse en pájaro menciona que: *“negros esclavizados, minas, chalas, mandonos, caravelles, yorubas, congos; comprados en los mercados de Popayán y Buga, en Colombia.”*, ya debían tener un conocimiento de español o por lo menos en una forma rudimentaria como lo afirman Los esposos Costales estos esclavos eran “criollos latinizados”.

Lo que los jesuitas daban a los esclavos era una buena alimentación, vestimenta y los trabajos no eran pesados, los castigos no eran muy duros; de esta forma ellos se destacaban y esta política no solo tenía que ver con la caridad de los religiosos sino también eran con los deseos de que sus esclavos produzcan rentabilidad económica para las haciendas.

Para los jesuitas aparece un nuevo periodo llamado así jesuítico, por que enseñan a los esclavos lo importante de mantener una familia y los instaban a casarse entre ellos y no con indios además que:

“Se sabe que en muchas haciendas laicas, las esclavas intentaban abortar para no tener hijos sujetos a la esclavitud; en cambio, en las haciendas jesuíticas encontramos a familias enteras, a veces de tres generaciones, con 3, 4 hasta 6 niños y ancianos de 80 y más años. Los PP se esforzaron en no separar a los miembros de una familia y cada familia tenía su casa; en cambio, en otras haciendas se podía vender cualquier miembro de una familia, separando los hijos de su madre, y así desintegrar las familias. Además, en esas haciendas todos los esclavos vivían juntos, en galpones sin intimidad familiar.”⁸

De esta forma es como se comienzan a manejar las haciendas jesuitas en su ámbito de familiar de los esclavos, pero en cuanto a las haciendas particulares pues no se notaba esta estabilidad familiar.

Para mas información de cuales fueron los movimientos en cuanto a compra y venta de esclavos, entre otras actividades de algunas de las haciendas entre ellas están Cuajara, Pimampiro, Carpuela, Changuayacu, La Concepción, además que se hallan algunos testimonios de los esclavos y las haciendas a las que pertenecían; esto se halla en anexos

⁸ Monografía de Ibarra Volumen II. Grupo de Amigos de Ibarra. Pág. 211

Monopolización de parte de los Jesuitas

Se menciona que hubo una monopolización de parte de los Padres Jesuitas estas se comenzaron a saber desde el año de 1659 cuando hubo quejas:

“publicas ante la audiencia de que los jesuitas monopolizaban el comercio el azúcar, la panela y los cordobanes.”⁹

Ellos eran dueños de 8 haciendas una gran cantidad de esclavos para trabajar en sus cultivos por este motivo tenían en sus manos una gran empresa y poseían lo suficiente para competir en el mercado de la panela, los cordobanes, azúcar además que se dedicaron a la importación, venta de los esclavos negros y de esta manera la economía de los jesuitas iba creciendo.

Después de que los jesuitas se aprovecharon explotando a los esclavos y habiendo transcurrido mucho tiempo se da un decreto de condena dictado por el Papa Urbano VIII el 22 de abril del año de 1639 donde nos dice que:

“la trata negrera señala que es un medio para privar de libertad a los hombres muchos misioneros en África empiezan a predicar contra la esclavitud y su comercio en 1741 ósea 102 años mas tarde el Papa Benito XIV se obliga a repetir la condena de la esclavitud.”¹⁰

Mientras algunos jesuitas se dedicaban al tráfico de los esclavos negros otros lo palpaban en vivo estos actos crueles para aquellos negros.

Expulsión de los jesuitas de Ibarra

El motivo por que llegaron al Ecuador los Jesuitas es por que ellos vinieron huyendo de Nueva Granada en Colombia ya que en este país los habían expulsado.

Pero los jesuitas con el paso del tiempo también tendrían a sus enemigos, es así que se menciona:

“Pero así como Jesús despierta el odio de los que no practican el bien, así los jesuitas se atraen la mala voluntad de volterianos y enciclopedistas, incrustados en los Gabinetes de Versalles, Madrid y Portugal, y consiguen por una hábil propaganda e intrigas malévolas bien dirigidas, que el Rey Carlos III, por Real Cedula de 2 abril de 1767, ordena su expulsión de todos los territorios españoles”¹¹

Es así que en Quito se debe cumplir las ordenes del Rey Carlos III y habiendo transcurrido 1 mes y 18 días el actual Presidente de la Real Audiencia era José Dibuja y en la noche del 19 y 20 de agosto del año de 1767 manda a notificar la expulsión de los jesuitas, mientras que:

⁹ <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/3/6/>

¹⁰ Ibidem

¹¹ Los Jesuitas en el su ingreso y su expulsión 1850-1852 Ecuador Wilfredo Looz Pág. 38

“El pueblo llora, pero en ninguna parte se produce la menor resistencia contra el mandato del Rey, cuya autoridad según el precepto de San Pablo venia de Dios.”¹²

Los jesuitas aclararon que ningún jesuita pudo haberse hallado en el motín que se dio el día 5 de octubre en contra de Carlos III, en signo de paz y apaciguar recibe una orden del Superior de la Comunidad y deciden cerrar sus puertas.

Los jesuitas sabiendo que los volantes hacen daño al pueblo deciden utilizar el mismo método y el pueblo responde de la siguiente manera:

“Y cuando estos rasgan sus vestiduras ante la candidez del pueblo en defender y unir su suerte a la de los jesuitas en manifestaciones populares, les contestan: es muy justo que el pueblo ecuatoriano llore a los jesuitas y maldiga a los diputados que no quisieron acceder al anhelo popular de que permanezcan en el Ecuador. Como se dijese que había que expulsar a los jesuitas para vivir en democracia, replican que no es democracia sembrar el terrorismo en el país y poner a los ciudadanos en situación de recurrir a los detestables medios de pasquín y del anónimo. Por patriotismo y por cristiandad deseamos la permanencia de los jesuitas en el Ecuador, de estos jesuitas, de quienes García Moreno, son tan atacados por los impíos, los tontos y los pillos, de estos jesuitas que no incitan al furor de la guerra, sino a la concordia, al amor y la paz.”¹³

La expulsión comienza desde Ibarra la primera en cumplir con la notificación del Presidente de la Real Audiencia José Dibuja y se le da ordenes de que no dejase que los padres jesuitas vayan a Esmeraldas por que fácilmente se podrían embarcarse hacia Perú, pero su destino debía ser Nueva Granada y tenia que cumplirlo al pie de la letra Lorenzo Espinosa el Gobernador de la Provincia.

El motivo de tal exigencia se debía a que el Presidente Urbina se reunió con los rojos óseos López y Obando ya que ellos deseaban disfrutar de su venganza y que:

“Los jesuitas tenían que ser expulsados por Nueva Granada, de donde salieron como indeseables, para que sus perseguidores se dicen el placer de verlos otra vez saboreando el amargo pan del destierro, y burlarse de ellos contemplándolos salir también por indeseables del país en que buscaron asilo.”¹⁴

El Gobierno de Urbina manda un comunicado el 11 de noviembre que abandonen la ciudad de Ibarra dándoles como fecha de salida y hora el día 22 de noviembre a las tres de la mañana el pueblo al enterarse de esta noticia reacciona de la siguiente manera:

“en medio de las lagrimas y consternación de un pueblo que a esa hora se pone de pie para presenciar la partida y darles el ultimo adiós.”¹⁵

12 Los Jesuitas en el su ingreso y su expulsión 1850-1852 Ecuador Wilfredo Looz Pág. 38

13 Ibidem Pág. 197

14 Ibidem Pág. 199

15 Ibidem Pág. 200

Los jesuitas hacían una petición mencionando que se les dejase ir al sur del país para poder comenzar de nuevo en Perú. Pero el presidente Urbina no concedió la petición por que tenía que cumplir con el convenio que tenía con los gobernantes de Nueva Granada, y a la llegada de ese país les esperaba una escolta de unos 28 hombres bien uniformados y cada uno con su respectivo fusil en el hombro conduciéndolos por el camino que iban a tomar primero por turquerres, segundo por Barbacoas, tercero por Buenaventura para ir con destino hacia Centro América y poder llegar así a Punta Arena en Costa Rica.

Como sabemos la expulsión de los jesuitas se dio en el año de 1767 y sus haciendas pasa al Rey de España pero este manda a que se nombre a diferentes Administradores por las Temporalidades para que a su vez se les asigne una hacienda.

Con el paso del tiempo el proceso para la abolición de los esclavos fue Simón Bolívar en el año de 1821 el promulgo la ley de Libertad de Vientres, pero quien si la pudo llevar a acabo fue el General José Maria Urbina el día 25 de julio del año de 1851 dio un decreto de la abolición que decía:

“Considerando:

Que los pocos hombres esclavos que todavía existen en esta tierra de libres son un contrasentido a las instituciones republicanas que hemos conquistado y adoptado desde 1820; un ataque a la religión, a la moral y a la civilización, un oprobio para la República y un reproche severo a los legisladores y gobernantes,

Decreta:

Art. 1º- Mientras el Gobierno se procura los fondos necesarios, para dar libertad a los hombres esclavos, queda exclusivamente afectado a este objeto, desde la publicación del presente Decreto, el producto libre del ramo de la pólvora.

Art. 2º- No podrá destinarse a otro objeto que al expresado ninguna cantidad por pequeña que sea, de este ramo, y el empleado que lo hiciera sufrirá la pena de destitución quedando obligado, además, a reintegrar a los fondos de manumisión la cantidad distraída sin que pueda servirle de excusa ninguna orden superior.

Art. 3º- Cada vez que se hallen reunidos doscientos pesos de este fondo se procederá a dar libertad al hombre esclavo de mayor edad, por avalúo.

Art. 4º- En cada capital de provincia habrá una Junta denominada Protectora de la Libertad de Esclavos compuesta del Gobernador de la provincia, de los Concejeros Municipales y de cuatro ciudadanos de conocidos sentimientos filantrópicos; los mismos que deberán ser nombrados por el Concejo Municipal de la capital de la provincia.

Art. 5º- Son deberes y atribuciones de las Juntas Protectoras de la Libertad de los Esclavos.

*Firmado en la Casa de Gobierno de Guayaquil, a 25 de julio de 1851 – 7º de la Libertad – José María Urbina, Jefe Supremo.- José de Villamil, Ministro General. Oficial Mayor- Francisco de P. Icaza”.*¹⁶

Habiendo decretado esto la Junta Protectora de la libertad de esclavos en la Manumisión decía que:

¹⁶ http://www.lagaceta.com.ec/site/html/pagina.php?sc_id=9&c_id=87&pg_id=31173

“se hiciera cada tres meses, permitiendo así la recolección del dinero, no siempre hubo fondos suficientes ni tampoco la lista de inscripciones de esclavos.”¹⁷

En algunos casos los amos cumplían y en otros no además que en las haciendas no solo se hallaban un esclavo de la tercera edad sino serian algunos de estos, otra desventaja es que si no se tenia esta lista de inscripciones de esclavos como se podría estar seguros de que los dejaban en libertad.

La buena voluntad del General José Maria Urbina se vio reflejada pero los negros esclavos no tuvieron su libertad en el año de 1851 si no habiendo transcurrido 3 años mas tarde ósea en el año de 1854, ya que el Estado no contaba que habría que pagar a los amos o a los patronos de los esclavos la cantidad que valían por eso su demora en darles la libertad, pero a pesar de que la esclavitud ya no debía existir, seguramente se buscara la forma que sean explotados y oprimidos los negros libres.

¹⁷ Monografía de Otavalo Vol. I Álvaro San Félix Pág. 233

CAPITULO //

CULTURA Y TRADICIONES DEL VALLE DE COANGUES

Para entender mejor el concepto de cultura según Taylor, la cultura es:

“...aquel todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres, y cual es quiera otro habito y capacidad adquiridos por el hombre. La situación de la cultura en las diversas sociedades de la especie humana, en la medida en que puede ser investigada según principios generales, es un objeto apto para el estudio de las leyes del pensamiento y la acción del hombre. (Taylor, 1995:29)”¹⁸

Ósea que el nos da a entender que la cultura es todo el medio de la vida de un ser humano desde que nace hasta el momento en el que muere no solo muere el ser humano sino también su cultura es por eso que nuestros padres nos transmiten sus herencias para que no muera y siga así de generación en generación; pero para poder entender mejor este concepto he encontrado una pagina Web que hay:

“Elementos de la cultura

*La cultura forma todo lo que implica transformación y seguir un modelo de vida
Se dividen en:*

- A) Concretos o materiales: fiestas, alimentos, ropa (moda), arte plasmado, construcciones arquitectónicas, instrumentos de trabajo (herramientas).*
- B) Simbólicos o espirituales: creencias (filosofía, espiritualidad/religión), valores (criterios de juicio moral (ética), actos humanitarios), normas y sanciones (jurídicas, morales, convencionalismos sociales), organización social y sistemas políticos, símbolos (representaciones de creencias y valores, arte (apreciación), lenguaje (un sistema de comunicación simbólica) y tecnología y ciencia.*

Dentro de toda cultura hay dos elementos a tener en cuenta:

- A) Rasgos culturales: porción más pequeña y significativa de la cultura, da el perfil de una sociedad. Todos los rasgos se transmiten siempre al interior del grupo y cobran fuerza para luego ser exteriorizados.*
- B) Complejo culturales: contienen en si los rasgos culturales.”¹⁹*

Con este último concepto de cómo se divide la cultura voy a aplicarla en los antiguos esclavos y en los habitantes del Valle de Coangues.

La parte A) Concretos o materiales: voy a comenzar con las construcciones arquitectónicas del Valle de Coangues, recordemos que en la época de la esclavitud eran algunas las Haciendas las que conformaban el Valle, en la actualidad son varias las comunidades que se formaron y a pesar de que cada una posee su nombre aun así esto aplica a todas estas.

Pero para conocer un poco mejor de por que se dio la construcción Zamir Mera nos explica:

“En tiempos remotos, los Pastos habitaron todo lo que es la provincia del Carchi y parte del Valle. Los imbabureños o Caras vivían más al sur.

¹⁸ Taylor, 1995:29

¹⁹ <http://es.wikipedia.org/wiki/Cultura>

*Los Pastos tenían un tipo de construcción redonda de punta cónica y aleros circulares, con cubierta de paja y paredes de tierra. Los Caras en cambio tenían sus construcciones en rectángulo, con un corredor y tapados con paja traída de los paramos.*²⁰

Para saber mejor de ese tiempo la vivienda fue la choza típica si tenía sus diferencias esta era rectangular, de proporciones reducidas (de largo 10 metros, de ancho 6 metros y de alto 2 a 3 metros), con techo de caña y grandes corredores. Las chozas se encontraban una cerca de la otra, por lo que lo que más les vinculaba es el lazo familiar y el hecho que les gusta vivir en comunidad, a la hora de cocinar las mujeres solían reunirse para preparar los alimentos, aquí se observaba al gran conjunto de familias, este también era un motivo del cual no solo una mujer se beneficiaba de la receta, sino que cuando las mujeres se reunían para cocinar la receta ya era conocida para ellas así se les hacía más fácil para su próxima preparación. Esta choza de paja se da en este tiempo por la escasez de materiales modernos, por lo cual las chozas no tenían cimientos y el soporte eran las piedras en los lados, el enlucido de las chozas lo hacían con la mano por la falta de materiales y los dedos son los que daban formas extrañas a las paredes.

A la gente negra le gusta vivir en sitios planos y en donde existan fuentes de agua.



Gráfico N° 1
La Tradicional Choza de los Pastos

Con el paso del tiempo la antigua estructura de la choza antes mencionada había cambiado y ahora era una mejorada pero utilizando algunos de los materiales de la antigua choza y como nos dice Zamir:

“Cuando llegaron los negros trajeron consigo nuevas costumbres materiales y culturales.

*Esta unión de cultura hispánica, africana e indígenas, vinieron a dar como resultado un nuevo tipo de vivienda entre esta gente de raza negra.*²¹

20 Ornamentación de la Vivienda y fortalecimiento de las manifestaciones y Valores Culturales del Valle del Chota. Zamir Andrés Mera Rosero
Pág. 25

21 Ibidem Pág. 25

Pero también cabe destacar que en el capítulo anterior en las haciendas azucareras tenían una estructura física era casi parecida (para el amo y para los esclavos) y una comunitaria la cual era: La casa del amo, las barrancones colectivos para los esclavos el cual era ubicada cerca de la casa de sus amos, el cobachón el cual servía de cárcel y la choza donde funcionaba la capilla para una instrucción religiosa muy sencilla, los esclavos contaban con alimentación, vestido y un lugar donde pasar la noche.

Por el mismo hecho de que la estructura física era casi igual, en lo que si era lo mismo era en los materiales que utilizaban, ha estas estructuras se les ha llegado a conocer como:

“Las chozas de bahareque, y las de “paredes de mano” (hechas en base de barro, sin carrizo [7]), fueron las viviendas características de los huasipungueros, e inclusive de algunos pequeños propietarios; en ella no había lugar sino para un equipamiento mínimo, fabricado generalmente por los usuarios a partir de materiales de la zona. En aquellos años, los poblados negros constituían conglomerados desordenados de chozas ubicadas en el perímetro de la hacienda, no disponía de agua entubada – peor potable -, tampoco de energía u otros servicios básicos, en algunos caseríos existían escuelas uní docentes funcionando en precarias condiciones, y sólo se podían acceder a ellos a través de caminos de tercer orden o utilizando el ferrocarril Ibarra - San Lorenzo.”²²

Con este texto me ayuda a entender que el mismo hecho de que en las haciendas se levantaban las construcciones para que vivan los mismos esclavos, ellos al participar en las construcciones, conocían de este oficio y cuando se repartió en huasipungos y las construcciones se les conocía como las chozas de bahareque que a pesar del transcurso del tiempo pues se han mantenido en muchas comunidades del Valle, también podemos darnos cuenta de que el acceder a una educación era muy difícil ya que como nos dice la pagina Web se podía acceder a estos establecimientos a través de caminos de orden o por medio del ferrocarril.

La misma pagina Web mas adelante nos dice:

“Las viviendas, para nuestro caso, fueron construidas por sus propios ocupantes utilizando materiales que se podrían encontrar en los predios de las haciendas (carrizo, paja de caña, barro), siempre junto a la casa patronal y siguiendo un mismo estilo constructivo que no daba lugar a diferencias notorias por jerarquía u otras razones socioculturales.”²³

Por otro lado Marcelo Naranjo nos explica un poco más:

“Las paredes las tejen de carrizo o bejuco, un poco separadas la una de la otra. Una vez tejidas, entre todos las llenan de lodo por dentro, y después las van rellenando un poco por fuera, como enluciéndolas. Terminado esto, esperan algunos días hasta que el lodo, que es una mezcla de arcilla con bagazo de

²² http://naya.org.ar/congreso2002/ponencias/henry_medina.htm

²³ Ibidem

caña o majada de asno, se seque, y la casa queda lista para ser habitada. La fuerza que toman estas paredes es notable así que aguantan muchos años, sin que se desprenda la arcilla.” (Naranjo, Marcelo V., 1989, pág. 275)²⁴

Este tipo de chozas nos menciona Zamir que:

“A un costado o atrás de las casa se pueden apreciar corrales de bejuco, carrizo o chahuarqueros, en donde tienen chanchos y chivos. Se puede apreciar también gallineros.”²⁵

Esta clase de construcciones hablando en general en las comunidades negras del Valle aun se las mantiene por el mismo hecho que menciona Marcelo Naranjo por que han aguantado muchos años y es así por eso que también llama la atención de los turistas, ya que es algo nuevo para algunos de ellos.

Cabe destacar que en la actualidad se mantienen dos tipos de casas, la primera es la tradicional anteriormente que mencione esta es de de adobe y para obtener el adobe se hace una mezcla de tierra con majado de animal, paja o bagazo de caña y esta lista el adobe o la otra opción era utilizar el ladrillo hecha del mismo adobe, la cubierta es de teja que sirve para sujetar o de armazón, para el peso se utilizaban fuertes palos o troncos de madera, estas casas son de una planta, con sus respectivas ventanas y puertas.

Sus casa sabían estar conformadas de dos cuartos uno que funcionaba como dormitorio y el otro de multiuso que era utilizado como la cocina, la sala y la bodega, a más de esto las viviendas poseían un patio que esta ubicado en su parte frontal que en donde comúnmente el hombre guardaba sus herramientas del trabajo agrícola; este patio era utilizado también para las reuniones en la tarde con amigos o familiares donde se realizan juegos o solamente se conversaba, aquí también se guarda la leña, que es recogida por las mujeres y los niños, esta leña la recogen a las orillas del río o a sus alrededores.



Gráfico N° 2
Casas Tradicionales

²⁴ La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 275

²⁵ Ornamentación de la Vivienda y fortalecimiento de las manifestaciones y Valores Culturales del Valle del Chota. Zamir Andrés Mera Rosero
Pág. 26

La página Web analiza:

“En la Concepción de hoy, y sus caseríos, nada o casi nada queda de lo que antaño –vale decir hace unas 3 o 4 décadas- constituyeron elementos y manifestaciones culturales propias y diferenciadas del pueblo negro que por siglos laboró en las grandes haciendas cañeras y agrícolas de la zona. Por ejemplo: las típicas chozas de bahareque y paja de caña o de “paredes de mano” han desaparecido, para dar paso a construcciones muy similares –sino idénticas- a las observadas en otras zonas rurales de la sierra norte.”²⁶

Como nos dice mas adelante la misma pagina Web:

“Los caseríos tienen ahora, cierto trazado urbano y alguna infraestructura social inexistente en tiempos de las viejas haciendas (v. gr. escuelas prefabricadas, energía eléctrica, agua entubada); la cabecera parroquial – en su trazado urbano, construcciones y servicios básicos- se asemeja a otros pueblos del país.”²⁷

Y es que el segundo tipo de vivienda es el tradicional en las ciudades, la casa de cimientos, columnas, paredes y tumbado; utilizando siempre los materiales como la arena, el ripio, el cemento, el bloque o el ladrillo y su tumbado de cemento o con la cubierta de eternit o zinc, claro esta con sus respectivas ventanas y puertas, este tipo de casas ya son modernas y son hechas al gusto del dueño, pueden ser de uno o mas plantas, estas construcciones ya se ve en el pueblo del Valle de Coangues.

En cuanto a los pobladores de El Juncal se observa varias construcciones modernas y algunas son de dos plantas, varias de estas nuevas construcciones tienen el techo de eternit aunque algunas siguen conservando sus antiguas construcciones con el techo de teja.

En Carpuela y otros sitios se ve la prosperidad por las construcciones de sus casas ya que son modernas de una o de dos plantas, ya que son pocas las construcciones de adobe con techo de teja que se encuentran ahí, algunas dañadas por su deterioro y por el pasar de los años algunas de estas casas son abandonadas. Gracias al aporte agrícola que han ido manteniendo hasta la actualidad, los pobladores del Valle de Coangues han podido mejoras sus viviendas.

En Ambuqui de donde fue tomada la fotografía de la casa antigua (izquierda) aun se mantienen algunas de estas construcciones, pero como en todas las comunidades del Valle, también se encuentran las construcciones modernas que están predominando más en el sector.

Por otra parte el Valle de Coangues cuenta con el servicio de luz eléctrica, lo que si algunos de los poblados o pueblos les hace falta es el agua potable, un ejemplo de esto caso es el pueblo de el Chota, por este motivo los habitantes tienen que utilizar el agua del río Chota, siendo este el único sustento de agua

²⁶ http://naya.org.ar/congreso2002/ponencias/henry_medina.htm.

²⁷ Ibidem

para ellos este río no tiene aguas tan sanas para el consumo humano, por que se dice que este río lleva aguas de desechos potables.

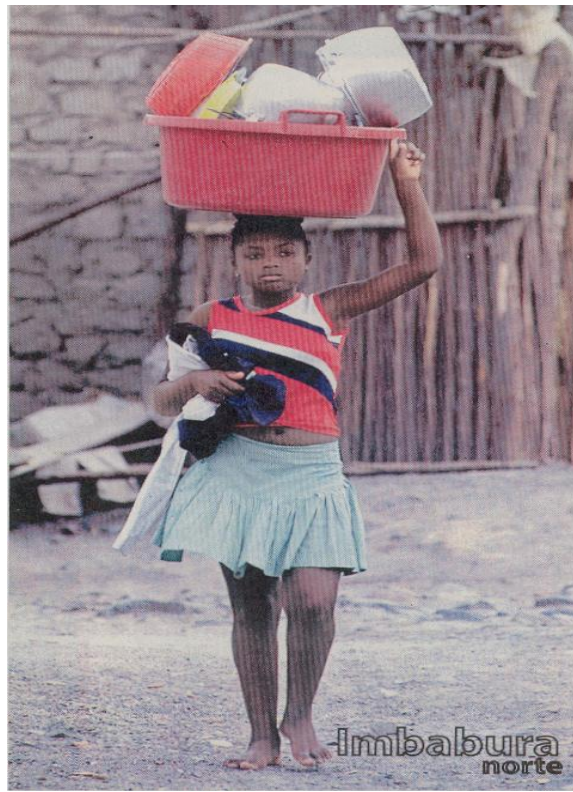


Gráfico N° 3
El equilibrio de las mujeres negras al llevar sus platos al río Chota

VESTIMENTA

Para saber de su vestimenta la página Web nos dice:

“el tradicional vestido de la mujer negra (pollera, blusas de colores vistosos, pañuelos de cabeza, collares de cuentas, pañolón para los días fríos)”²⁸

Otra página Web menciona:

“las mujeres se envuelven la cabeza con coloridos pañolones y sus amplias faldas se mecen al compás de sus caderas y de los bultos que equilibran sobre sus cabezas”²⁹

Y es que como nos señala la página Web:

“ha quedado relegado al uso de unas pocas mujeres de edad avanzada, y la gran mayoría de hombres y mujeres de edad avanzada, y la gran mayoría de

²⁸ http://naya.org.ar/congreso2002/ponencias/henry_medinahtm.

²⁹ <http://www2.elcomercio.com/solo texto.asp?id noticias=94394>

*hombres y mujeres –jóvenes, especialmente- visten ropas similares a las que usan la mayor parte de los ecuatorianos.*³⁰

Por ser un lugar árido su ropa es liviana y consiste en:

Las mujeres en la actualidad utilizan: blusas de colores llamativos o colores claros estas son hechas de telas ligeras o utilizan camisetas, pantalones y faldas jeans o shorts cortos; son muy pocas las mujeres que utilizan la vestimenta tradicional de faldas amplias, cubrir su cabeza con los pañolones, es muy común ver a las mujeres con los adornos en su cabello como son las trenzas delgadas, binchas vistosas, peinetas o cintas de colores este adorno en el cabello se ve en algunas fiestas, por el simple motivo de que en estas demuestran su hermosura es por eso que en los bailes, reuniones familiares entre otras ellas utilizan faldas plisadas y amplias, confeccionada por lo general en telas brillantes o de colores vivos. Algunas de estas mujeres caminan descalzas o con chancletas, pero en cuanto a las comunidades del Valle se utiliza mejor los zapatos cerrados o en el caso de las mujeres las sandalias.

La forma de vestir de los hombres se parece a los sectores populares su vestimenta posee:

En sus fiestas la gente mayor suele utilizar: camisas blancas o de colores claros, sombreros de ala corta, pantalones de paño y chaqueta; pero su forma de vestir para el diario es: pantalones de paño o jeans, camisetas y que da a la elección de la persona si desea utilizar el sombrero de ala corta. Algunos de ellos caminan descalzos o si no utilizan lo mismo que las mujeres chancletas y la otra opción es el zapato cerrado para el diario.

La forma de vestir de los adultos es: el uso de pantalones jeans o de tela, camisas, camisetas utilizando los colores vivos, también utilizan shorts, en la tarde y por el calor algunos de ellos no utilizan camisa; en cuanto a sus fiestas les gusta utilizar su mejor gala, queda a la elección de la persona si anda descalza, con chancletas, zapatillas o lo mas utilizado los zapatos cerrados.

Los jóvenes utilizan: pantalones jeans o de tela, calentadores o shorts, camisetas de colores claros y llamativos y zapatos de caucho o chancletas; para las fiestas suelen utilizar las tendencias de la moda y por supuesto les gusta estar de acuerdo a la ocasión.

Los niños y las niñas no se quedan atrás ellos utilizan colores fuertes o llamativos en todo su estilo de ropa los colores claros son muy pocos los niños que los utilizan, a la gran mayoría de ellos se les puede observar con zapatos, zapatillas o chancletas; en la mayoría de las familias lo mas típico es utilizar la ropa que alguna vez fue la de nuestros hermanos (as) y pasaron a ser de nosotros, los niños también suelen ser bien arreglados para las fiestas, por que por lo general ellos participan en los desfiles de estas.

Para observar las diversas costumbres de vestido, se puede revisar las fotografías recopiladas en los Anexos.

30 http://naya.org.ar/congreso2002/ponencias/henry_medinah.htm

TRADICION

Para analizar mejor la parte B) Simbólicos o espirituales: creencia, valores, creencias y valores, arte, etc. Para mi esto tiene una gran relación con la Tradición o Tradiciones Populares por que:

“tanto en el pasado como en el presente, son las manifestaciones materiales, artísticas y espirituales, transmitidas y creadas por el pueblo.”³¹

Y es que mas adelante la misma pagina Web nos da ejemplo:

“en el caso de las artes; y la música, bailes y juegos, cocina típica, tradición oral, religión y magia, en el caso de las tradiciones. La cultura popular como suma de artes, tradiciones, usos y costumbres, en su forma actual, se ha definido como no clásica o convencional, y así la clásica se refiere solamente a una clase social media-alta. Asimismo, fuera del ámbito académico, se piensa que el hecho popular es pobre en contenido por ser su naturaleza masiva, a pesar de que este "gusto de la gente" sirve también para cimentar la cohesión social.”³²

A continuación voy ha analizar la danza y la música.

LA DANZA Y LA MUSICA

Nos dice la página Web que:

“La danza es una coordinación estética de movimientos corporales. Es el teatro no hablado.

Es uno de los pocos artes donde nosotros mismos somos el material. Es un arte bello, expresivo y emocionante.

Es una creación de belleza y es valedera por si misma, como obra bella.

El hombre que danza o que contempla la danza lo hace sumergido en el estado anímico que se entiende como sensación estética o sensación de belleza.

Quien se entrega a este arte lo hace con el propósito de exaltar el trance del espíritu anegado por la emoción religiosa y/o por la exaltación de potencias vitales como el amor, la alegría, el entusiasmo o la tristeza.

Se canta y se danza en el júbilo amoroso y en la desolación de la muerte. El estilo cambia las maneras y los modos cambiaran apropiadamente, según sea el caso, pero el principio estético casi siempre es el mismo.

Con la danza podemos representar la comedia, tragedia, humor, amor y alegría, por medio de la pantomima.

La danza sirve para desarrollar los sentidos, la percepción, la motricidad y la integración de lo físico y síquico de la persona.”³³

Otra página dice:

“La historia de la danza refleja los cambios respecto de las relaciones del pueblo con su conocimiento del mundo.”³⁴

³¹ http://es.wikipedia.org/wiki/Artes_y_tradiciones_populares

³² Ibidem

³³ <http://usuarios.lycos.es/mundoballet/newpage0.html>

Entonces el ser humano lo hace para poder demostrar, todo lo que siente y al momento de hacerlo esto se convierte en la parte importante para que se de a conocer a las personas que lo estarían apreciando o viendo.

En cuanto a la música se menciona:

“según la definición tradicional del término, el arte de organizar sensible y lógicamente una combinación coherente de sonidos y silencios utilizando los principios fundamentales de la melodía, la armonía y el ritmo, mediante la intervención de complejos procesos psico-anímicos. en que reunía sin distinción a la poesía, la música y la danza como arte unitario.

La música es un estímulo que afecta el campo perceptivo del individuo; así, el flujo sonoro puede cumplir con variadas funciones (entretenimiento, comunicación, ambientación, etc.). Las definiciones parten desde el seno de una cultura, y así, el sentido de las expresiones musicales se ve afectado por cuestiones psicológicas, sociales, culturales e históricas. De ésta forma, surgen múltiples y diversas definiciones que pueden ser válidas al momento de expresar qué se entiende por música.”³⁵

La música negra es la más rica que existe en el Ecuador, por que son expresiones musicales que conservan una serie de elementos tradicionales y un fuerte contenido étnico, son exclusivas de estos grupos, uno aquí encuentra la magia que solo la música con raíces africanas puede regalarnos. Los negro cuando fueron traídos como esclavos, tuvieron que vivir en condiciones en las que no se los respetaba en las que se les maltrataba, pero ellos supieron mantener sus ritmos y tradiciones, la música es lo que invade a los lugares que visitan o se presentan como vemos mas adelante.

En cambio en la banda mocha son ritmos cerrados, este significa la unión entre un mismo pueblo también utilizan la fuerza del pueblo negro y se acuerdan del olvido por parte de los gobiernos. En las bombas se escucha que su música la llevan en la sangre y su danza demuestra mucho su alegría y la habilidad de las mujeres para bailar con una botella de puro o agua, esto se ve en las bombas en las cuales se baila y se canta en ocasiones familiares o en las fiestas populares, en ocasiones hay desafíos entre un hombre y una mujer.

FIESTAS TRADICIONALES

Las fiestas tradicionales de las cuales se hallado información y se pudo dar por que sus amos les daban determinado tiempo a los esclavos para que se divirtieran, otro motivo para que pueda darse una fiesta eran con motivos en relación a la cuestión de la religión esto podía ser patrón-esclavos (dejándoles así que participaran o dándoles una tarea que realizaran), o entre esclavos-familias como se menciona:

34 <http://es.wikipedia.org/wiki/Danza>

35 <http://es.wikipedia.org/wiki/M%C3%BAsica>

“Las fiestas mas importantes de los caseríos negros se celebran en honor al santo patrono y a la Virgen: en esas ocasiones la población participaba en actos religiosos (misas, novenas) con mucho fervor.”³⁶

Cabe destacar que este conjunto de personas que vivían en las haciendas eran los que manejaban las haciendas (jesuitas, temporalidades, patronos), los capataces y los esclavos cada uno de estos con sus respectivas familias y estos a su vez eran de una misma religión la católica es por eso que lo hacían con tanto fervor.

Con la historia de Martina Carrillo puedo sacar como conclusión que tanto los esclavos participaban a parte en algunos ritos religiosos como las temporalidades o los patronos de la haciendas, o si era el deseo de estos pues podían hacer uno solo para todos, o quizás:

“la segregación y el racismo mantuvieron este estilo musical cautivo y solo se escuchaba en los funerales, matrimonios, bautizos, fiestas religiosas y danzas de los afro choteños (angara, puro, zafra, corrida de toros, bundi y el baile de la botella). Fue una ritmo proscrito hasta mediados del siglo xx.”³⁷

Esto nos hace pensar que posiblemente los patronos les podían conceder un tiempo para realizar estas actividades antes mencionadas, es así que ellos dan origen a su ritmo la bomba y los instrumentos que la acompañan banda de mate y ahora el conocido baile de la botella, quizás a los amos no les gustaba esta clase de música por que para ellos era extraña y no se parecía a la suya, por eso esta pudo ser proscrita.

Otro texto nos menciona:

“El fervor religioso, significativo en la mayoría de la población se manifestaba particularmente en las celebraciones de Semana Santa, Cuaresmas, Día de Difuntos y Navidad. Por aquellos tiempos las fiestas familiares se limitaban a ciertas ocasiones muy especiales (matrimonios, bautizos): aquí después del rito religioso, se festejaba con comida, aguardiente, música y baile tradicionales. Prácticamente no se conocía las fiestas por cumpleaños u otro motivo distintos a los ya señalados.”³⁸

Entonces con lo antes mencionado puedo decir que en los tiempos de los esclavos, ellos solo se reunían en ocasiones religiosas no mas, pero ahora pues podemos ver que en toda se han instaurado muchas fiestas tanto en el ámbito religioso, cívico, a nivel personal, entre otros.

El libro La cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura nos da una:

36 http://naya.org.ar/congreso2002/ponencias/hernry_medina.htm

37 http://www2.elcomercio.com/solo_texto.asp?id_noticia=94394

38 http://naya.org.ar/congreso2002/ponencias/hernry_medina.htm

“CRONOLOGIA DE FIESTAS POPULARES EN LA PROVINCIA DE IMBABURA

FECHA	FESTIVIDAD	LUGAR(ES) DE CELEBRACION	“FIESTEROS”
Marzo 8-15	Fiesta de los Ovos	Ambuquí	mest/indig.
Junio 29	San Pedro (y San Pablo)	Casi en toda los lugares donde se han realizado los “sanjuanés”. Tiene especial realce en Natabuela y en Cotacachi. Ha perdido importancia en Otavalo.	indígenas
Agosto 5	Virgen de las Nieves	Ambuquí	mesti/
Agosto 14	Virgen de la Dolorosa	Otavalo El Juncal (Valle del Chota) Carpuela (Valle del Chota) El Chota (Valle del Chota)	mest/ negro negro negro
Agosto 20	Virgen de la Merced	San Pedro (Ibarra) Carpuela (Valle del Chota) La Merced de Buenos Aires	mestizos negros mestizos
Noviembre 2	Difuntos	Toda la Provincia	mest/indig. negros
Diciembre 25	Navidad (Fiesta del Niño Dios)	Toda la Provincia	mest/indig. negros
FIESTAS MOVILES			
Feb/Marzo	Carnaval	Toda la Provincia	mest/indig. negros
Marzo/Abril	Semana Santa	Casi toda la provincia	mest/indig. Negros ³⁹

Aquí se encuentran algunas de las fiestas que se dan en el Valle de Coangues como en toda región las fiestas son muy importantes en donde los priostes o priostas gastan mucha para satisfacer los deseos de los habitantes sus festejos más conocidas y de las que se halla información se encuentran: San Pedro, La Virgen de Santa Rosa, Carpuela, también tenemos otras fiestas otra clase se fiestas como son las paganas en las cuales no tiene que ver con lo religioso como es la fiesta de los Ovos y a esta asisten todo el pueblo, entre otras también son los matrimonios y bautizos.

³⁹ La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 275

FIESTA DE SAN PEDRO

El motivo de la fiesta es por que a San Pedro se le rinde honores por la estrecha relación que tiene con la tierra y la culminación del ciclo agrícola que no se podría dar sino fuera por la bendición de este, la fiesta se realiza en el mes de junio, otro motivo por el cual lo celebran es por ser el patrono de la comunidad del Valle del Chota.

En esta fiesta se le festeja el hecho de que la naturaleza le ayuda mucho a San Pedro para que las cosechas de los habitantes sean fructíferas es por esto que los habitantes le ofrecen los alimentos que han recibido los habitantes y también dan gracias por la fertilidad de la tierra.

Se organiza esta fiesta con algunas semanas de anticipación, las personas que se encargan de la fiesta son las priostas, mujeres que realizan todo el cronograma de la fiesta o a veces suelen ser el prioste o priosta anterior los que escogen a la nueva persona, también son personas que voluntariamente desean llevar el nombramiento de prioste o priosta, cabe destacar que las personas que desempeñan este papel tiene mucho que ver con la situación económica, por los gastos de la fiesta, los priostes o las priostas cuentan con el apoyo de las autoridades de la comunidad, pero los encargados de esta fiesta llevan siempre en cuenta que esta fiesta debe ser la mejor ya que a ellos les gusta tener éxito en sus fiestas y complacer a los habitantes, para cubrir un poco el gasto se realizan colectas en el pueblo que van de casa en casa los encargados pidiendo la ayuda de cada habitante y también dándoles a saber el papel que van a desempeñar en los desfiles o en los eventos posteriores.

La duración de la fiesta es de tres días, comenzando primero su celebración con la presentación de las jóvenes de la región que hacen gala de su belleza e inteligencia, el jurado esta compuesto por algunos priostes y las autoridades de la comunidad, una de estas mujeres saldrá la denominada Negra Bonita, esta elección de la Negra Bonita se la realiza en la actualidad, ya que cuando se celebraba este festejo no existía tal elección, para el día siguiente de la celebración se realiza por la mañana la misa, seguida de procesiones en las que los habitantes salen desde la iglesia y son los hombres más fuertes los que se encargan de llevar la imagen de San Pedro, por otro lado son los feligreses los que van botando flores y entonando canciones, también se realizan desfiles a la que acuden todo el pueblo en los que participan los habitantes del pueblo con sus coloridos trajes típicos de su danza, algunas mujeres que desfilan son voluntarias para realizar platos ya elaborados (platos listos para comer), los cuales son ofrecidos a San Pedro también le ofrecen los productos de la buena cosecha; se realiza un baile en el que la gente toma puro y aquí se contrata a la banda popular o la banda mocha para alegrar a los presentes, participan también las bombas que las que llaman la atención, por que hay los desafíos ente los hombre y las mujeres, pero no se quedan atrás las mujeres de la tercera edad ya que para ellas también hay una elección de la mujer más bella y con más experiencia, estas representantes elegidas por el jurado desfilan y la gente acude para ver la belleza y el colorido de la fiesta.

El tercer día de fiesta se la clausura, con un baile que la gente aprovecha el licor para seguir alegrando el festejo, no pueden faltar las bombas y la banda mocha, por ser el último día de celebración la gente disfruta al máximo, este es el motivo de que la gente negra demuestra su alegría.

No puede faltar la típica comida que se realizan en estas fiestas como es el sancocho de pollo y el más utilizado el arroz con poroto o guandul, que se brinda a los habitantes y a extranjeros.

VIRGEN DE SANTA ROSA

La fiesta de la Virgen de Santa Rosa es celebrada en el mes de agosto y el motivo es por cumplir las peticiones. En el Valle del Chota se a obtenido un realce, por que se cuenta con la participación de la banda mocha en los bailes que también son alegrados por las bombas, los voladores que anuncian la fiesta y a veces sirven para llamar la atención ; la fiesta a perdido su carácter publico, para transformarse en una celebración de particulares, el motivo es por que los pobladores no desean admitir el cargo de priostes, debido a la situación económica, por este motivo algunas de las fiestas están desapareciendo.

A esta Virgen se le realiza misa que son por lo general en la mañana a las que acuden todos los habitantes, seguida de procesiones en honor a la Virgen, las canciones son entonadas al honor de ella y a su gloria, en esta también se realiza el plato típico de la región y este se brinda a toda persona propia y extranjeros.

CARPUELA

La fiesta de la Carpuela es la de la Inmaculada y se celebra el 8 de diciembre. La preocupación principal es la de contratar una banda con la colaboración de cada familia de la comunidad. Antiguamente eran los hacendados los que daban la banda.

Se preocupan de recoger alimentos designados a cada habitante y preparar comida con la ayuda de las mujeres para pasar con comodidad los tres días de fiesta, se consume la típica colada de champús y la chicha.

Para cada día había priostes que se encargaban de lo económico ayudado de las autoridades de la comunidad y pequeñas colaboraciones de los habitantes. Había vísperas y para el otro día la misa que se realizaba en la mañana. La primera misa era la de la Inmaculada, o sea, la patrona de la comunidad, después de la Virgen Dolorosa y por último de la Virgen de la Caridad, después de las misas era una costumbre hacer las procesiones, cargando las imágenes y a los hombros y realizando canciones en honores a las Vírgenes.

FIESTAS PAGANAS

Se llaman fiestas paganas a aquellas fiestas que no tienen que ver con lo religioso como tenemos la Fiesta de los Ovos, también hay fiestas que son de carácter familiar pero como les gusta vivir en comunidad, les gusta invitar a la gran mayoría de pobladores.

FIESTA DE LOS OVOS

Esta fiesta es muy difundida por el Internet pero no se da mucha información de esta y hay muchas paginas de la Web que no dan con la fecha y es como que estuvieran adivinado pero en donde si nos podemos informar de esta fiesta es en los libros por eso e recogido tres de estos para saber como es que lo describen leamos:

*“La **fiesta de los hobos**, en cambio, es una celebración de la cabecera parroquial, que se instituyó en 1969, para festejar la cosecha de esa fruta que proporciona importantes recursos económicos a los agricultores y en general a toda la población de Ambuquí. La fiesta se creó por iniciativa de quien fuere párroco del lugar en aquel tiempo, el padre Eduardo Granja, que contó con la entusiasta colaboración de algunos ciudadanos, entre los que se recuerda a: Luisa Hernández de Vaca, Manuel Saúl Hernández, Nelson Hidrovo, Frankil Ramírez, Cesar Gabriel y Edmundo Vaca. Un comité de fiesta, compuesto por autoridades y personas de Ambuquí, organiza los diversos eventos que incluye la elección de la “reina de los hobos”, el pregón, bailes populares, competencias deportivas y el desfile de las autoridades y de carros alegóricos, que generalmente se inspiran en la cosecha y comercialización de la fruta. La fecha en que se realiza la fiesta es en los primeros días de marzo, cuando la producción de los hobos está en su momento culminante.”⁴⁰*

Otro libro menciona que:

“Una de las características naturales de la zona de Ambuquí es la abundancia presencia de un árbol conocido con el nombre de “el ovo”, fruto cítrico de color amarillo rojizo, cuyo origen aun es bastante discutido, ya que hay quien dice que el valle de Ambuquí era una basta zonas de viñedos dentro de las grandes haciendas que mantenían es ese lugar la comunidad de los padres jesuitas desde su asentamiento en colonia hasta 1770 cuando fueron expulsados del país, estos sacerdotes supuestamente fueron quienes trajeron las primeras semillas a la región.

Otra creencia, que es la que más se ajusta a la verdad, es que este árbol es una planta silvestre propia del lugar que no se encuentra en otra parte del país. Tal es su abundancia, especialmente en el mes de marzo, que despertó el entusiasmo de los habitantes de la región dando lugar a la creación de “La Fiesta del Ovo”, el nueve de marzo de 1969, la cual se sigue celebrando el

40 Notas Para una Monografía. Colección “tatuando”. Hernán Jaramillo Cisneros Pág. 16-17

primer domingo de marzo, constituyéndose a través del tiempo en uno de los acontecimientos culturales mas importantes de la provincia.

En la actualidad se organiza con un mes de anticipación, realizándose todos los eventos que se estilan en estas ocasiones como son los desfiles de carros alegóricos, elección de la reina, etc.

Uno de los puntos mas importantes es la fabricación del trago de ovo que por obvias razones solo se puede realizar en esta región del país, el mismo que consiste en conservar en un litro de “puntas” (Alcohol etílico sin anisar) una cantidad de ovos por un tiempo determinado, también se acostumbra a servir un trago del mencionado licor con un ovo en el interior de la copa, otra forma de prepararlo es mezclado el licor con el extracto del jugo de la fruta.”⁴¹

Por otro lado Marcelo Naranjo nos dice:

“En Ambuquí, se celebra desde hace aproximadamente 20 años atrás y en la primera quincena de marzo de cada año, la fiesta de los ovos. Aunque la cosecha de esta fruta comienza mucho antes (en septiembre-octubre), es hacia comienzos de marzo cuando alcanza su mayor intensidad. La festividad, a pesar de festejar un acontecimiento agrícola y tener ciertas manifestaciones que aluden específicamente a ello, muestra un carácter predominantemente cívico: de hecho la fiesta de los ovos es la fiesta del pueblo de Ambuquí.

Un comité de fiesta, integrado por el teniente político, el párroco, el director de la escuela, el director del Centro Artesanal y otras personalidades locales, esta a cargo de la organización de los diversos eventos que componen la celebración. Una semana antes de la fiesta se elige “la reina de los ovos” que presidirá los actos posteriores. Luego vienen tres días de festejos: el día viernes se realiza un pregón y mas tarde un baile popular, que cuenta con la animación de la Banda Municipal de Ibarra; el día sábado hay varios eventos deportivos y por la noche un nuevo baile, animado por una orquesta y por juegos pirotécnicos; finalmente el domingo se realiza el almuerzo de las autoridades y por la tarde el desfile de la confraternidad, con carros alegóricos y comparsas de disfrazados. Este último evento es el que en mayor medida expresa la motivación de la fiesta: frecuentemente los carros alegóricos tienen relación con el hecho de la recolección y comercialización de la fruta.

La fiesta de los ovos, además de contar con la participación de la población ambuqueña, atrae la población negra de otros sectores del valle del Chota.”⁴²

Pero este año pude asistir para ver como se desarrollaba la fiesta de los ovos y el cronograma de fiestas lo podemos observar en la parte de Anexos, en la que se realiza una minga para dejar limpia la Parroquia, seguida de las actividades deportivas donde participan hombre y mujeres, para el día sábado 22 de marzo, a las 21h00 se realiza la coronación de la Reina del Ovo, se realiza un encuentro de Dibujo y narración de historias o mas bien de las leyendas y poesía en las que se exhibía en la Biblioteca quienes eran los ganadores de estos concursos, podían participar tanto grandes como chicos; se les paso un video a los jóvenes con el tema: “Mirando a Colombia desde Ecuador”, para el

41 Ecuador Memorias de un Pueblo. Consejo Nacional de Cultura SINAB. Sandra Negrete. Pág. 128-129

42 La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 181-182

día viernes se realizó un desfile de antorchas, concurso de cuarenta, show artístico, verbena popular.

Siguiendo con el programa de las fiestas hubo una carrera de atletismo, aserción a la montaña "Punta Surco", la corrida de toros, las finales de los diferentes deportes que se practico, la misa de acción de gracias, por la noche la quema de castillos juegos pirotécnicos, el show artístico en los cuales fueron artistas nacionales que nos deleitaron con sus canciones a medida que iban avanzando la noche la gente comenzaba a entrar el calor. Para el día domingo se tenía previsto el cierre con el ansiado desfile de la Confraternidad Ambuquireña, la corrida de toros y el cierre de esta fiesta con la banda en esta fiesta pude observar que hay afluencia de turismo tanto nacional como extranjero solo que esta fiesta necesita ser mas promocionada. Hay algunas entrevistas que he realizado acerca de esta fiesta como ha ido cambiando según el paso del tiempo y como se originado para entrar mas a fondo lo pueden leer en la parte de entrevistas, pero e ahí un pequeño resumen: La señora Rubí Montenegro nos cuenta que quien origino esta fiesta fue un sacerdote joven llamado Eduardo Granja de ahí se comenzó a organizar un comité en que realizaron varias actividades para poder financiar esta fiesta, se reunió a las señoritas que iban a participar para la elección de la reina; con el paso del tiempo quien aporta económicamente es la Junta Parroquial, este año parece que no se iba a dar la fiesta por que el Presidente de la Junta se demoro en comunicar del programa de las fiestas y por otro lado el problema económico también es un impedimento para que se realice; pese a que habido algunos retrasos la fiesta se dio y lo importantes es que no se perdió este año esperemos que los años por venir, pues les siga hiendo bien y se demuestre esas ganas por darle un homenaje como se merece esta fruta que es un icono para la Parroquia de Ambuquí.



Grafico de las Fiestas del Ovo 2008 N° 4
Plaza de toros izquierda y el Desfile de Confraternidad a la derecha

CARNAVAL

Una de las fiestas celebradas en distintos sitios de nuestro país y uno de estos también es el actual Valle del Chota que tuvo como nombre “Coangue 2008” y a continuación vamos a leer como se lo llevo a cabo:

“El área de espectáculo, junto a la ribera del río Chota, donde se desarrollarán la feria y otros actos artísticos y culturales, fue regenerada. “Este año aspiramos a brindar mejores espacios de diversión para los visitantes del norte e interior del país durante el feriado”, señaló Fernando Calderón, coordinador de la organización. El Ministerio de Cultura, gobierno provincial de Imbabura, Municipio de Ibarra y Fundación Afroecuatoriana “Piel Negra” le apuesta a este evento, que difunde la riqueza cultural del pueblo negro, a través de la danza, música bomba (ritmo de la zona), bandas mochas, poesía oral, artesanías, gastronomía y cosmovisión de la región. Los ritmos candentes, los instrumentos rústicos y originales, la vestimenta de colores vistosos y la calidez de un pueblo que dejó de ser “invisible” desde 2003, gracias al turismo serán el denominador común. Hace cinco años se realizó por primera vez esta convocatoria y reunió a 5000 personas, pero ha ido creciendo, tanto que en 2007 llegaron hasta el lugar unos 25 mil turistas, incluso del extranjero, atraídos por el acervo cultural negroide y una propuesta de turismo etno cultural, proveniente de 38 comunidades del sector. La organización ha invertido mas de \$20 mil este año; el área de espectáculos esta lista con un amplio escenario, pista de baile y amplificación con luces robóticas. La elección de la reina y la presentación de grupos originarios de la zona son otros atractivos de esta nueva edición. El próximo domingo se inician las actividades con rafting y la feria de artesanías, videos, ropa y frutas exóticas del sector. Festivales de música y danza en las tardes pondrán la nota de identidad. El guandul, plato típico de la región, será parte de la oferta gastronómica de degustar los visitantes en 80 chozas de caña guadua y paja, construidas para la ocasión. En las noches habrá juegos pirotécnicos, banda mocha y bomba. La fiesta se extenderá hasta el martes 5 de febrero, con demostraciones de bailes con botella en la cabeza y exhibiciones de ritmos “afro choteños”, en los que participan futbolistas profesionales del sector, quienes se constituirán en la atracción del evento.”⁴³

Pero otro atractivo turístico también es:

“Olas del Río”, otra atractiva opción

A pocos kilómetros de El Chota, bajo el puente de El Juncal, en el límite entre Carchi e Imbabura, se desarrollará también el “Carnaval Olas del Río”, que tiene como protagonista a las comunidades negras de ambas provincias. Pregón carnavalero, rafting, regatas, camisetas mojadas, clavados desde el puente hacia el río, fútbol, concursos, bailes, y exquisita gastronomía son las atracciones en este lugar. Pasteles de yuca, bolones de verde, arroz con fréjol, pollo con yuca, guandul, morocho, pescado, chicha y puntas elaboradas con ovos serán, entre otros, platos que podrían degustar los visitantes. Los turistas podrían hospedarse en Ambuquí, Pimampiro o Ibarra.”⁴⁴

43 <http://www.hoy.com.ec/NoticiasNue.asp?row id=287912>

44 Ibidem

INSTRUMENTOS TRADICIONALES

Los instrumentos utilizados en la bomba que se fusionaron se sacaron de las frutas y las plantas que se encontraron en la zona, estos instrumentos cuando recién se comenzaron a utilizar eran rudimentarios, pero otros instrumentos tuvieron que pasar por unos ligeros cambios para poder ser utilizados, y es así como coincide Marcelo Naranjo:

*“la música afro imbabureña muestra una característica principal: esta compuesta de instrumentos de soplo y de percusión extraordinariamente simples, obtenidos casi directamente de la naturaleza, sin mayor elaboración, pero que en cambio exigen de los interpretes una gran habilidad y un profundo conocimiento.”*⁴⁵

Es así que los habitantes cada vez mas han ido perfeccionando la técnica de cómo tocan mejor su instrumento, la música que sale de estos instrumentos ellos lo hacen poniendo todo su corazón, energías, y por su puesto la alegría de deleitar a las personas que los escuchan.

Por ser sacados del medio natural estos instrumentos suenan a su punto que los caracteriza con un ritmo propio de la concepción musical afro del Valle de Coangues. Los instrumentos tradicionales que suelen ser utilizados son:

Entre los instrumentos de soplo tenemos a la hoja de naranjo la forma de cómo se lo utiliza es la siguiente:

*“se coloca doblada, sujetándola con ambas manos, entre los labios, y con un soplo especial se le saca un sonido que imita al del clarinete.”*⁴⁶



Gráfico N° 5
Instrumento Hoja de Naranjo

Quien podría imaginar que de tan solo una hoja de naranjo podríamos imitar un sonido de un clarinete un instrumento en todo sentido superior a la hoja de naranjo, de ahí también podemos aprender la habilidad o la practica que tienen los músicos para que no se rompa y cuidar a su vez que no se dañe el sonido,

⁴⁵ La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 208

⁴⁶ Ibidem Pág. 208

para evitar esto lo hacen con la ayuda del soplado especial que lo realiza el interprete.

Los tubos de cabuya o de:

“fibra de cabuya, de tal manera que se obtiene un cilindro hueco y abierto en ambos extremos, uno de los cuales sirve como embocadura; dan diferentes sonidos de acuerdo al largo y al diámetro del cilindro.”⁴⁷



Grafico N° 6
Tubos de fibras

En este es muy importante la longitud y el diámetro del instrumentó ya que igual que el otro este puede dar un sonido igual que el de la trompeta o del barítono, con lo antes leído podemos darnos cuenta que para tocar un instrumento no es necesario un lujoso instrumento sino el ingenio del ser humano para obtener un instrumento sencillo para poder tocar música.

Los puros o purus nos menciona Marcelo Naranjo son:

“hechos de calabaza, operan amplificando el soplo o el sonido de la laringe emitido por el interprete; existen infinidad y de tamaños, por lo que ni la “embocadura” ni el canal de insuflación son regulares; se construyen haciendo antes precisos en la calabaza”⁴⁸



Gráfico N° 7
Instrumento Puro

47 La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 208

48 La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 208

Estos puros o purus son hechos de calabazas sacas y silvestres que dan este singular sonido, aportando así para el sonido de la bomba.

Depende mucho del tamaño este instrumento como nos dice el centro afroecuatoriano en su página Web:

“los puros hacen frecuentemente de bajos, aunque también hay puros pequeños, llamados puros altos que hacen las veces de clarinetes.”⁴⁹

Las flautas son de:

“carrizo son similares a las que utilizan los indígenas del centro y sur de la provincia; constan de un agujero de insuflación y seis obturación.”⁵⁰

Lo que nos quiere explicar Marcelo Naranjo es que este instrumento debe poseer un agujero por donde entre el soplo de la persona que lo toca que es conocido con el nombre de embocadura y que también tiene en este caso seis agujeros que dan el sonido, cuando el interprete tapa con sus dedos los agujeros y esto da el ritmo. Las flautas de carrizo observamos en la siguiente foto:



Gráfico N° 8
Flautas de carrizo

Los instrumentos antes mencionados son todos los que forman los llamados instrumentos de soplo o aerófanos, los cuales cada una da un sonido que aporta para crear el ritmo característico de la bomba, pero también tenemos los instrumentos de percusión que son:

“un bombo pequeño, cuyo aro cilíndrico de una longitud no mayor a los 3cm, esta hecho de madera de naranjo; ambos lados van cubiertos con cuero con chivo, es decir es un membranófono de dos caras; se tocan golpeando uno de los “parches” directamente con las manos.

El bombo es también un membranófono de dos caras, similar al que utilizan los indígenas, aunque en el chota se fabrican con frecuencia de madera de naranjo.”⁵¹

49 <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/3/6/>

50 La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 208

51 Ibidem Pág. 208

Otra página Web nos menciona:

“El Tambor llamado bomba, es un instrumento de percusión fabricado de madera de balso. Ese tronco cóncavo es vaciado y secado. Luego, se le perfecciona ala forma de tambor y se le cubre en sus extremos con cuero de chivo o de cabra, templados con cuerdas.”⁵²

Otra de estas nos dice que el:

“tambor que toca con las manos y a veces hasta con el codo, el pie e inclusive la quijada.”⁵³

Las maracas:

“son un instrumento de sacudimiento o sonajero; consiste en una calabaza pequeña rellena con pepas o semillas y provisto de un mango por el que se coge.”⁵⁴

Marcelo Naranjo nos menciona otro instrumento:

“La caja y los palillos son idénticos a los emplean las bandas mestizas.”⁵⁵

El último instrumento es el:

“güiro es un instrumento de raspadura, consiste en una calabaza, o un trozo de guadua, dentada y se toca raspándolo con una peinilla.”⁵⁶

En otros textos a estos instrumentos se e da otro nombre:

“los “purus”(calabazas silvestres secos), hoja de naranjo, el “alfandoque” (caña guadua rellena con semillas), la “calabazo con un incisiones, a manera de giro), e inclusive quijada de asno- como instrumento de percusión.”⁵⁷

Esta página Web menciona otro instrumento de percusión que es la quijada de asno, otra en cambio nos dice otros instrumentos:

“hojas de naranjo, flautas, machetes, bombo y cornetas hechas de calabazo seco, además de puros, pencos, peinillas, etc.”⁵⁸

Algunos textos publicados conviden que algunos de estos instrumentos aun se mantienen y se los utiliza pero en cambio que otros pues se los ha quitado y que los instrumentos en algunos casos han tenido la oportunidad de modernizarse en cuanto a instrumentos y adquirirlos para dar un mejor ritmo a la música, he ahí uno de estos:

52 <http://cce.org.ec/oronegro/Prensa2.htm>

53 <http://cce.org.ec/oronegro/Prensa2.htm>

54 ibidem

55 La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 208

56 Ibidem Pág. 208

57 http://naya.org.ar/congreso2002/ponencias/hernry_medina.htm

58 <http://es.wikipedia.org/wiki/Valle-del-Chota>

“en la actualidad se utilizan guitarras, requintos, guiro, maracas, panderetas, claves; unos pocos grupos que han tenido la oportunidad de comercializar su música, usan inclusive el bajo eléctrico hecho que habla claramente de afán existente por modernizar la interpretación de la música vernácula en los nuevos conjuntos musicales negros.”⁵⁹

La fusión que mencionaba antes de música y gente como saben los antiguos esclavos venían de África esta claro que al momento de llegar al Ecuador, ellos iban a mezclar lo que cada individuo tenía como costumbre en su tribu por eso hablo de una fusión por que fue un intercambio cultural de negros.

Hablando de lenguaje pues como eran tribus es posible que coincidieran en dialectos o en ciertas cosas, pero al ser traídos como esclavos lo que hacían los mercaderes es enseñarles el nuevo lenguaje, así ganaban mas por que eso en ocasiones buscaban los compradores; pero en otros casos los esclavos al venir directamente de África y ser comprador no se tenía la oportunidad de enseñarles esta lengua.

LAS BOMBAS

Según datos históricos como nos señala la pagina Web del centro afroecuatoriano mencionan que el termino “bombo”, proviene de África.

Hay que resaltar que en el Golfo de Benin- África, existe un grupo étnico denominado Bomba (Ewe).⁶⁰

Otra página Web coincide con que:

“Según algunos historiadores, tanto el ritmo como el instrumento provienen de las tribus africanas de las costas de Guinea, Congo, Kenia, Sudán, Nigeria y Angola. La bomba tomó el nombre de un tambor forrado con la piel de un chivo, la cual se templea fuerte contra un arco de madera de balsa.”⁶¹

Otro dato atribuye:

“La bomba es el nombre utilizado para designar el instrumento vernáculo principal con el que se ejecutan canciones compuestas por trovadores lugareños.”⁶²

Esto nos quiere decir que el instrumento vernáculo es un negro propiamente del África que a su vez es el quien ejecuta las canciones y los trovadores son en cambio los negros que son nacidos en el Valle ósea la nueva generación.

Otra en cambio menciona que:

“La bomba es resultado del proceso de mestizaje cultural que ha vivido, en ella los negros fusionaron, las armonías penta fónicas de la música indígena, el estilo traído por los conquistadores europeos, pero mantuvieron el predominio

59 http://naya.org.ar/congreso2002/ponencias/hernry_medina.htm

60 <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/blogcategory/26/34/>

61 <http://www2.elcomercio.com/solo texto.asp?id notocia=94394>

62 http://naya.org.ar/congreso2002/ponencias/hernry_medina.htm

*de características propias de la música africana como la fuerza rítmica, el movimiento y la estrofa que se canta en la vida cotidiana propia de los pueblos negros.*⁶³

Dentro de los instrumentos que se acompaña la bomba hay un tambor como algunos lo conocen bombo de ahí pues también es otra posibilidad de que se tome el nombre de bomba.

Marcelo Naranjo nos explica como esta compuesta las bombas:

*“La música bomba, la expresión musical mas tradicional y característica de los negros del Chota, es interpretada normalmente por un trío o un cuarteto: 1 bomba, 2 guitarras y, en ocasiones maracas.”*⁶⁴

Pero por otro lado:

*“El antropólogo choteño José Chalá dice que la bomba llegó al valle del Chota, La Concepción y Salinas en el siglo XVI. “Luego, los africanos esclavizados, traídos por los jesuitas y mercedarios para trabajar en las minas y plantaciones de caña de azúcar, añadieron a este ritmo los instrumentos usados por los colonizadores.”*⁶⁵

Pero para entender como funcionaba la bomba Marcelo Naranjo explica:

*“En su versión tradicional son los mismos instrumentistas, siempre varones, los que cantan, y lo hacen a la manera de un grupo coral en el que un solista lleva la voz principal y desarrolla el tema de la canción, mientras el coro (los dos o tres miembros restantes del grupo) responde mediante ecos, repeticiones y puntos. En la actualidad hay grupos que tienen un vocalista y que no se ciñen a la estructura coral tradicional. Por otro lado las mujeres han ganado espacio si no como instrumentistas si como cantantes.”*⁶⁶

Es así como lo describe Marcelo Naranjo que funcionan las bombas, pero estas también nos dan una idea de que si el hombre o la mujer es quien cantaba sus letras son compuestas por ellos para cantar. Pues bien la letra es muy utilizada en la bomba los habitantes se inspiran o toman todo lo que les sucede en la vida diaria y de ahí parten para componer la canción unos nos mencionan:

*“Sus letras hablan de los desbordamientos del río Chota, las promesas incumplidas de los políticos, la marginalidad de sus comunas, el desamor, la alegría y en el ultimo lustro, de las proezas del fútbol y los ídolos afro choteños.”*⁶⁷

63 <http://www.azucarafroe.com/esp/rinconcultural2.htm>

64 La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 209

65 <http://www2.elcomercio.com/solo texto.asp?id notocia=94394>

66 La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 209-210

67 <http://www2.elcomercio.com/solo texto.asp?id notocia=94394>

Otro texto no dice que se basaban en:

“los procesos históricos vividos, sus penas, alegrías, anhelos y esperanzas.”⁶⁸

La página Web nos dice:

“En la letra relatan sus vida cotidiana.”⁶⁹

Marcelo Naranjo en cambio lo describe:

“son temas tradicionales que aluden frecuentemente a la realidad del pasado: la esclavitud, el trabajo en las plantaciones, la caña y sus subproductos, la construcción del ferrocarril son, entre otras, temáticas recurrentes. Destacan también las canciones ala mujer (ver capitulo sobre Tradición Oral). Pero además de los temas tradicionales ha surgido compositores que incorporan al repertorio tradicional nuevas temáticas, por ejemplo, se alude con frecuencia a las inundaciones, ala migración, a la vida del negro en las ciudades.”⁷⁰

Estos textos nos mencionan que los habitantes del Valle de Coangues de donde les nace la inspiración para componer las letras de sus canciones, y así es como ellos enriquecen mas a su cultura afro choteña, sus canciones llegan al corazón de todo aquel que las escucha y es que en la vida de un músico lo que mas marca en su vida es de ahí justamente de lo que el saca para nuevas canciones, por que posiblemente lo que le paso a el (a) o ellos (as) pues le pasa a todo persona.

La bomba esta compuesta de los instrumento con sus respectivos intérpretes, su letra y sus compositores, es esto lo que da paso a la música y por supuesto la bomba no es bomba si no hay baile en el que participan el hombre y la mujer de esto nos explica Marcelo Naranjo:

“La música bomba interpretada por este tipo músicos es esencialmente bailable; es el sonido de la bomba, mas que la música instrumental de la banda mocha, el que imita a la danza. Los bailes que se realizan al ritmo de la bomba muestran una fuerte dosis de erotismo que se presenta como un permanente acoso del hombre sobre la mujer. Una descripción de este complejo bomba-danza, que recoge el modo tradicional señala que: al son de un tambor hacho de madera de naranjo y forrados ambos lados con cuero de chivo, bailan sueltos, lenta y cadenciosamente al principio, van aumentando en calor y movimiento; luego los movimientos son mas rápidos pero acompasados y las contorsiones de lujuria; al son de una música que recuerda el continente lejano de su procedencia, llega a extremos de éxtasis que enloquecen. Esta danza que subyuga dura hasta una hora, y la efectúan al son de una sola tonada (IEAG,1953:92).”⁷¹

68 <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/blogcategory/26/34/>

69 <http://es.wikipedia.org/wiki/Valle-del-Chota>

70 La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 210

71 Ibidem Pág. 210

LA BANDA MOCHA

Marcelo Naranjo nos explica que a esta se le conoce también como:

“La banda mocha o banda de mate es un grupo orquestal compuesto de doce o quince músicos; su nombre obedece al hecho de que los instrumentos de soplo que lo integran, y en particular los diversos tipos de puros, son “recortados” o “mochos”. Se puede sostener que este tipo de bandas constituyen una versión local (afro) de las bandas de pueblo, en la medida en que los instrumentos típicos “imitan” los sonidos de los metales (clarinete, trompeta, barítono, bajo).”⁷²

Marcelo Naranjo, mas adelante nos explica como se:

“Compone una banda mocha los siguientes instrumentos: hoja de naranjo (2 a 3), tubos de fibra de cabuya (2 a 3), puros (3 a 4), flautas de carrizo (1 ó 2), a un bombo, una caja o tambor, platillos y un güiro. Las hojas de naranjo imitan el sonido del clarinete, los tubos –de acuerdo a su longitud y diámetro- pueden dar el sonido de la trompeta o del barítono, y los puros hacen frecuentemente de bajos, aunque también hay puros pequeños, llamados puros altos que hacen las veces de clarinetes. Los integrantes son solo varones y, en la actualidad la gran mayoría de ellos son mayores.”⁷³

Entonces la banda mocha solo es el sonido de los instrumentos o música instrumental, en el mismo texto mas adelante nos dice:

“La música interpretada por la banda mocha es solo instrumental; nunca se acompaña de voces. Se interpretan diversos géneros musicales: pasillos, porros, cumbias, otros ritmos tropicales y, sobre todo, música bomba que es el ritmo tradicional de la región. Todos estos ritmos son bailables pero la danza tradicional afro esmeraldeña se corresponde más bien con la música que interpretan los grupos de los que participan la bomba.”⁷⁴

La gran diferencia esta clara las bombas son cantadas y inducen al baile y las bandas mocha es solo música instrumental, pero las dos aportan para que no se olvide la riqueza afro choteña que ellos tienen y que sobre todo los identifica como una cultura que aporta al país para que sea mas rico.

TRADICION ORAL

Para saber mejor de esta de que se trata Marcelo Naranjo menciona:

“La tradición oral es parte de la socialización, de las fiestas y de la expresión diaria.

Un lenguaje es la expresión oral de una cultura, como tal, tiene la capacidad de manifestar creencias, costumbres, valores, que muchas veces no tienen un equivalente exacto en otro idioma.”⁷⁵

72 La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 209

73 Ibidem Pág. 209

74 Ibidem Pág. 209

75 Ibidem Pág. 211

Y es que los habitantes del Valle tienen la fusión de la nueva tradición oral, por que si hablamos de lo que Marcelo Naranjo señala en cuanto al lenguaje recordemos que ellos tenían una lengua muy distinta a la nuestra en el tiempo de la esclavitud y que posiblemente entre ellos o entre sus diferentes tribus del África se asemejaban en algo pero no eran en todo igual, es por esto que vuelvo a resaltar que es la fusión que se dio el aprender el nuevo lenguaje y de esta forma pues manifestar creencias, costumbres, valores como nos decía Marcelo Naranjo en su libro.

La tradición oral que poseen:

“Los grupos afro imbabureños, cuyo asiento principal es el valle del Chota, muestra una tradición oral diferenciada debido a que la historia de su llegada y evolución en la provincia es una historia distinta, de esclavitud, del trabajo con la caña, en el trapiche. La representación más difundida de la tradición oral son las décimas y coplas que se cantan en la “bomba”. Al respecto Coba expresa:

Ellos, los negros, crearon una nueva cultura dentro del “cancionero ecuatoriano”, en sus cantares populares combinaron los elementos.... Cantares y/o “bombas” que reflejaron y reflejan los modos de producción, denuncias de su prestación de trabajo, denuncias del medio ambiente, amoríos, bombas picarescas, etc., y la estrofa diaria del trapiche, la mina, etc.(Coba, 1980:41).

Una muestra de esta fusión la da la bomba “Mete caña al trapiche”:

Estrofa:

*A la culebra verde
cholita no hagas caso;
mete caña al trapiche,
saca caña bagazo*

Estrillo

*Meniate, meniate,
yo te daré un medio,
ele ya me menio,
quierde pes el medio.*

Estrofa

*Anoche yo fui por verte,
por el hueco del tejado,
salio tu mama y me dijo:
¡por la puerta condenado!*

Estrillo

*Meniate, meniate,
yo te daré un medio;
ele ya me menio,
quierde pes el medio.”⁷⁶*

Pero también encontré estrillos que son muy conocidos:

“Hace más de cuatro décadas, don Eleuterio integró una de las primeras agrupaciones de bomba que se conocen. Se hicieron llamar los Hermanos

76 La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 217-218

Congo. *“Ya no quiero vivir en este Carpuela, porque lo que tenía se llevó el río. Yo ya me voy, yo ya me voy, ya no hay dónde trabajar. Yo ya me voy, yo ya me voy, al Oriente a trabajar”.* Este estribillo se volvió famoso y atrajo la atención del Ecuador hacia el valle.⁷⁷

Otro que se volvió famoso fue:

*“En la comuna Carpuela o El Carpuela, como dicen localmente, Nery Padilla es uno de los más importantes exponentes de la bomba. Su padre fue parte de uno de los primeros grupos de El Carpuela, con el grupo Ecuador. Ahora tiene 39 años y se involucró cuando tenía 20. Padilla toca en solitario y con su grupo Juventud del Valle, que lo integran siete personas del lugar. “Por qué te vas, por qué te vas y te alejas de mí”, es el estribillo de una de sus canciones consideradas un éxito en el mercado ecuatoriano. Algunas tardes, Padilla y su grupo tocan sus instrumentos a la vera de los polvorientos caminos de El Carpuela, a pocas cuadras del asfalto de la Panamericana. Eso ocurre pasadas las 16:00, cuando las familias retornan de sus trabajos y las calles se llenan con los vecinos que ven la vida pasar, sentados en las bancas, las veredas y en rústicas sillas colocadas junto a las puertas. Nery y Widinson trataron de ‘modernizar’ la bomba hace una década añadiendo ritmos electrónicos.”*⁷⁸

La tradición oral de los habitantes del Valle la mantienen y se dan cuenta de que esto lo deben mantener para que su cultura siga viva y no muera junto con ellos y es por que ahora se preocupan en mantener esta música viva son:

*“chicos y adultos que ensayan y escriben nuevas canciones.”*⁷⁹

Y es que esto se nota con las experiencias relatadas anteriormente en este texto, los jóvenes y adultos si poseen el interés en mantener viva esta parte de su cultura.

Marcelo Naranjo analiza más adelante:

“También son frecuentes, las coplas con una connotación sentimental o sexual, que aluden a las relaciones entre hombres y mujer:

- a) *La mujer que quiere a dos
no es tonta sino advertida
si el una vela se apaga
y el otra quedo encendí*
- b) *Ayer pase por tu casa
me dijiste mala traza,
vuelta y vuelta he de pasar
hasta que te caiga en gracia*
- c) *Atracito de mi casa
tengo un pozo de agua clara
donde me lavo la cara*

77 <http://www2.elcomercio.com/solo texto.asp?id notocia=94394>

78 <http://www2.elcomercio.com/solo texto.asp?id notocia=94394>

79 Ibidem

y tu te lavas el culo

La naranja para lisa
y el limón para espinoso
mi corazón para firme
y el tuyo para espinoso

Las muchachas de este tiempo
parecen mulas de acero
que llegan a los quince años
se les rompe hasta el trasero⁸⁰

Este es un ejemplo de las conocidas coplas que son parte importante también dentro de la tradición oral que los habitantes del Valle mantienen, pero mas adelante Marcelo Naranjo menciona:

“Dentro de la tradición oral del Vale también pueden encontrarse muchas alusiones al tiempo de la esclavitud en las haciendas de los Jesuitas, a las grandes riquezas y tesoros que estos escondieron cuando debieron salir del país y que después dieron fortunas casuales a quienes los encontraron, a los malos tratos y condenas crueles a que fueron sometidos los negros y a las mismas haciendas, por ejemplo:

...los curas jesuitas eran dueños de todo el cañón del Chota; lograron apoderarse de muchas tierras ofreciendo la absolución de sus pecados a quienes vendían o regalaban sus tierras... para apoderarse de una gran extensión (lo que hoy forma la hacienda de San Vicente) a la señora dueña de esta comarca les gestionaron diciéndole que todo lo que había allí estaba “encantado” y que era el diablo quien reinaba por esos lugares; tanto influyeron en ella que una noche lo hicieron ver una acequia de agua por lugares donde no había una gota de este liquido, cuando al día siguiente fue a visitar la acequia que creía haber visto la noche anterior, no encontrándola, llego al convencimiento de que, en verdad, el diablo andaba por allí y decidió vender su propiedad, aun a bajo precio, a los jesuitas, porque ellos fingían no interesarse y eran los únicos que al propio tiempo podían salvar su alma. (IEAG,1953.67-69).

En muchos, otros aspectos, la tradición oral afroimbabureña se asemeja a la de los mestizos (fantasmas, almas en pena), y a la indígena (propiedades mágicas de los elementos naturales).⁸¹

Con este análisis de Marcelo Naranjo que nos explica que pues ellos aun mantienen un lazo muy ligado con el pasado en las haciendas o la esclavitud y mas adelante compara que la tradición afro se asemeja a la de los mestizos en fantasmas, almas en penas y es que en la actualidad el que menos aun mantiene estas creencias religiosas.

80 La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 218-219

81 Ibidem Pág. 219

AMBUQUI

Limites:

Al norte: Provincia de Carchi y el río Chota

Al sur: Parroquia de Mariano Acosta (Cantón Pimampiro)

Al este: Chalguyacu (su quebrada) y el Cantón de Pimampiro

Al oeste: Hacienda de Pimán (Parroquia de El Sagrario)

Clima:

Su clima es calido- seco

Ubicación:

La Parroquia de Ambuquí esta situada al nororiente del Cantón de Ibarra a unos 40 Km., aproximadamente y si tomamos desde Tulcán hacia Ambuquí a unos 80 Km., aproximadamente.

Cultivos:

En esta parroquia los distintos pisos climáticos los favorece para su producción: en la parte baja es calida y se cultiva: fréjol, caña de azúcar, tomate, frutas, café, anís, yuca y el ovo; en la parte alta con un clima templado y frío se da: legumbres, mellocos, ocas, papas, ocas y cereales.

Historia de Ambuqui

De donde se origina el nombre pues he ahí su explicación:

“Antiguamente este poblado estaba habitado por una tribu indígena, cuyo cacique se llamaba AMBUCO, éste se asentó en el sector conocido como “Pueblo Viejo” abandonándolo más tarde después de que cayó una peste llamada fiebre amarilla, que acabo con la mayoría de las familias de la comunidad.

Los propietarios de las haciendas que se formaron en el lugar, con el fin de obtener mano de obra, trajeron gente procedente de Mascarilla, Tambatú y San Vicente de Pusir, todos de raza negra a la que se les dio sendos pedazos de tierra para que construyeran sus viviendas, de esta forma se creó un caserío que en memoria del Cacique AMBUCO tomó el nombre de Ambuqui. Fue elevada a parroquia el cinco de agosto de 1930.

Ambuqui es conocida como la Vilcabamba de Imbabura por la longevidad de sus habitantes y en alusión a la comunidad del mismo nombre que esta ubicada en la provincia de Loja.”⁸²

Pero otra parte de la historia de Ambuqui se remonta a la época prehispánica en donde se le conocía al actual Valle del Chota como Valle de los Coangues, la que esta conformada por las poblaciones del Chota, Juncal, Carpuela, entre otras.

82 Ecuador Memorias de un Pueblo. Consejo Nacional de Cultura SINAB Sandra Negrete. Pág. 125

Para analizar la historia de Ambuqui se dice que:

*“Entre los que existían en el norte se llamaban el de Pimampiro, el cual contaba con cierta independencia, que estaba formado por las tribus de los **Ambuquies, Carpuelas, Piscos, y Pusires**”.*⁸³

Datos nos afirman lo siguiente:

*“El sitio (arqueológico) Chota cubre un área muy amplia en ambos lados del río Chota, entre los pueblos del Chota y el Juncal. Se ha registrado un total de 43 montículos, de los cuales 5 corresponden a estructuras cuadrilaterales con rampa... hay una gran dispersión de restos-la mayoría de tiestos cerámicos y piedras demoler-que cubren el área, con una gran densidad cerca de los montículos. La cerámica es diagnosticada del Periodo Tardío”.*⁸⁴

Más adelante el texto nos habla de los restos arqueológicos y nos dice que:

*“Los arqueólogos Echeverría, Berenguer y Uribe (1995:87) en sus investigaciones en el pueblo de Ambuqui encontraron pocos materiales culturales y solo “algunos fragmentos cerámicos diagnostico del Complejo Tuza”. En sus observaciones cerca del río Chota distinguen “cuatro montículos artificiales: dos cuadrangulares con rampa y dos circulares. Las rampas orientadas hacia el río han sido aplanadas y las tolas cuadrangulares modificadas por las labores agrícolas”. Al sur del poblado no encontramos materiales arqueológicos.”*⁸⁵

Por otro lado en cambio analiza otro arqueólogo:

*“Cristóbal Landázuri (1995:90) señala, por el encuentro de restos arqueológicos de diversos orden: cerámica Tuza (de los Pastos del siglo XVI), cerámica Panzaleo y de los constructores de tolas, que los asentamientos humanos del valle del Chota tuvieron un carácter multiétnico. Asevera, por su estudio de fuentes documentales del siglo XVI, que Pimampiro, Las Salinas y Ambuqui fueron centros de producción y comercio de coca, sal y algodón.”*⁸⁶

Pero para saber mas de cómo se llevo a formar esta Parroquia se relata lo siguiente:

“En la jurisdicción de la parroquia Ambuquí se encuentran las siguientes comunidades: El Chota, Carpuela y El Juncal, de pobladores mayoritariamente negros; San Clemente, de población mestiza; Peñaherrera, Chaupi Guaranguí, Apangora, Rancho Chico y San Francisco, de población preponderantemente indígena. En la cabecera parroquial conviven grupos humanos mestizos, negros y muy pocos indígenas.

El pueblo de Ambuquí, hasta el siglo pasado estuvo asentado a dos kilómetros al norte de la actual localización, en el sitio que ahora se denomina Pueblo Viejo, en la hacienda que fue de propiedad de N. Peñaherrera, quien la vendió

83 Notas Para una Monografía. Hernán Jaramillo Cisneros Pág. 18

84 Ibidem Pág. 18

85

86 Ibidem Pág. 18

a José Jácome, que a su vez la traspaso a Miguel Páez y éste a Rafael Castro, a fines de 1800, consolido así una extensa propiedad que comprendía: Carpuela, Ambuquí, Ilumina y Guaranguí. A comienzos de 1900, Rafael Castro vendió su propiedad a diferentes personas, pero Ambuquí e Ilumina quedaron en manos del ibarreño Daniel Almeida.

En 1937 los moradores de Ambuquí siguieron un juicio de expropiación de terrenos de la hacienda Ilumina, adjuntos a la población, pertenecientes a la familia Almeida; en 1952, mediante otro proceso de expropiación se consiguió 18 horas semanales de todo el caudal de la acequia de la hacienda Ilumina, para regar las parcelas de los pobladores de Ambuquí. En el mismo año, un grupo de agricultores adquirió en compra un lote de terreno a la misma familia, en el sector conocido como La Playa, a Gustavo Almeida.

La hacienda Ilumina, de propiedad de Alberto Enríquez, sufre una nueva expropiación de 30 hectáreas, por parte de los campesinos de San Clemente, y en 1972 una cooperativa agrícola adquiere en compra 180 hectáreas de la hacienda Ilumina, en el sector de Corazapamba.

La parcelación de otras haciendas, aledañas a la jurisdicción de Ambuquí, beneficio a los agricultores de esta parroquia, pues les permitió adquirir tierra de cultivo: la hacienda Carpuela, a los moradores del pueblo del mismo nombre; la parcelación de Mascarilla, fue favorable a los habitantes de El Chota, y de la división de la hacienda Chalguyacu a los pobladores de El Juncal.⁸⁷

Es de esta forma como los historiadores nos cuentan de los primeros habitantes de la Parroquia de Ambuquí, lo que más llama la atención es como he analizado en la vivienda aun se mantienen las antiguas casa, claro que poco a poco estos sectores también se van modernizando algo muy típico de sector en cuanto a tradiciones y costumbres es la confección de la cesta de los ovos que nos mencionan:

“hasta unos años atrás la producción de hobos se vendía en pequeños cestos, confeccionados con las bases del falso tallo de diferentes variedades de plátanos (Musa sp.) Que se cultivan en Ambuquí y general, en todo el valle del Chota.

Actualmente solo una parte de la producción total de hobos se la vende en cestos; quienes compran la fruta en grandes cantidades para facilitar su transporte, prefieren transportarla en cajas de madera.

En el interior de los cestos se pone los frutos que no han alcanzado su completa madurez, estado que en algunos lugares del Ecuador se lo conoce con el nombre de “jecho”, palabra que posiblemente provenga del antiguo idioma pasto. Los hobos, así, demoran 3 ó 4 días en madura totalmente.

En la confección de los cestos se ocupan hombres y mujeres de Ambuquí. Las herramientas utilizadas son un cuchillo muy afilado y una piedra para amolarlo, conocida localmente como “piedra mollejota”.

*El cesto se compone de tres partes: aro, asiento y tapa. Los materiales necesarios se recolectan durante una larga temporada en los huertos de Ambuquí o se los compra a quienes cultivan plátanos en el valle del Chota.*⁸⁸

De esta forma es como confeccionan los cestos de los ovos los cuales aun se mantienen hasta la actualidad y es una costumbres la cual no la deberían perder, claro que al llegar al pueblo no se los encuentra a los ovos de esta forma, sino que en la carretera de la Panamericana Norte se las puede conseguir.

Como en toda parte la gente es quien cuenta o relata las leyendas que se han ido formando con el pasar de los años es por eso que ahí se relatan tres de los que circulan en esta Parroquia:

“LA LEYENDA DE LA MUJER DE PUNTA SURCO

En la parte sur del poblado de Ambuquí, específicamente a la entrada del pueblo, existe una formación natural que se asemeja mucho al perfil de una mujer acostada con el rostro mirando hacia el cielo. El viajero que mira este fenómeno natural con atención distingue su silueta. La creencia popular ha tejido en torno a ella “LA LEYENDA DE LA MUJER DE PUNTA SURCO”.

Todo empezó en tiempos de las conquista cuando el Cacique AMBUCO se enamoro de una linda joven de catorce años que pertenecía a la tribu que el gobernaba, cuentan que cuando éste se revelo contra los españoles, lo mataron. La joven apenada por la muerte de su amado decidió abandonar el poblado, subir hasta la cima de una montaña cercana en donde se recostó para quedarse dormida y no despertar jamás.

Cuenta la leyenda que en las noches de luna llena, con cuyo resplandor el rostro de la mujer cobra vida, las personas que se atreven a observarla adquieren la eterna juventud.

*También dicen que esas mismas noches si alguna pareja de enamorados se atreven a realizar una peregrinación a este lugar y logran que “LA MUJER DE PUNTA SURCO” les lance una mirada furtiva lograran estar unidos por siempre por el lazo del eterno amor y jamás envejecerán.*⁸⁹

Esta es una de las leyendas como para no olvidarla pues ahí va otra:

“EL MURCIELAGUERO

Siguiendo con la mirada la cadena montañosa del INGINCHA encontramos unas lomas que tienen las formas de corazón, en la parte baja de estas se encuentran un túnel que evidencia anteriores trabajos, ya que en sus paredes han quedado impresos rasgos de hachas, picos y otros materiales.

La leyenda cuenta que en tiempos pasados los habitantes de la comunidad habían trabajado allí para llevar la comida al rey, quien estaba en el otro extremo del túnel, el mencionado trabajo consistía en que alimentos y demás

88 Notas Para una Monografía. Hernán Jaramillo Cisneros Pág. 33-34

89 Ecuador Memorias de un Pueblo. Consejo Nacional de Cultura SINAB Sandra Negrete. Pág. 125-126

cosas que necesitaba el soberano eran transportados de mano en mano a través de una larga fila de indígenas que se habían ubicado en su interior, respondiendo a la orden “JACU A REY” (vamos al rey) la otra salida del túnel quedaba cerca de Aloburo, el monarca estaba en un lugar llamado EL PILCHAN el cual se dice estaba “encantado”, pues allí había una “medida” con la cual el rey pesaba su oro. Una ocasión, en Semana Santa llegó un anciano ambicioso que quiso alterar su peso para llevarse al doble de lo que ya marcaba, por lo cual fue castigado por el rey lo petrificó para siempre.

A este túnel se le ha puesto el nombre del murciélago debido a la presencia de murciélagos en él, los cuales se encuentran pegados en las paredes, desprendiendo un olor fétido. Hasta el momento no se ha podido precisar su longitud, debido a la oscuridad, la falta de oxígeno y por supuesto al miedo que las personas del lugar tienen a los murciélagos, por lo que no se atreven a ingresar a su interior.

El lugar es tan tenebroso que también se dice que ninguna mujer soltera, entrada la noche, puede pasar por este sitio, ya que podría ser atacada por uno de los murciélagos perdiendo de esta forma sus encantos femeninos convirtiéndose inmediatamente en una hechicera ganándose el repudio de los habitantes del lugar. Por ello es que existe la creencia popular de que toda mujer que ha rebasado cierta edad y no ha contraído matrimonio ha sido por culpa del murciélago.⁹⁰

Pero otra de estas leyendas muy conocida por los habitantes es el:

“EL CULEBRÓN

Se dice que en la parroquia de Ambuquí, hace muchos años, no existía transporte de ninguna naturaleza, por eso para llegar al mercado de Ibarra la gente iba en burro, a caballo o a pie. Cuentan nuestros antepasados que en ese tiempo existía un convento de frailes en un lugar llamado el Pusir, cercano a la provincia de Carchi.

Una vez al pasar por un lugar cuyo nombre se ha perdido con el tiempo, uno de los sacerdotes fue sorprendido por la presencia de una serpiente de gran tamaño, fue tal el susto que le produjo al pobre que lo único que se le ocurrió fue ahuyentarla lanzándole un pan que tenía en su alforja, maldiciéndola en nombre de Dios.

Dicen que en ese mismo instante al animal se transformó en piedra y que por ello desde ese entonces a ese sitio se lo conoce con el nombre de “El Culebrón”.

Todos lo que cuentan esta leyenda dicen que es real, ya que ha podido ver la piedra que mide aproximadamente quince metros, sus extremos son bajos y delgados y en la mitad alcanza una altura aproximada de dos metros, sobre ella tiene unas piedras más pequeñas en forma de escamas como si hubiera sido en vida animal, dada la magnitud de sus altura desde arriba se puede observar su forma de culebra, así mismo se puede observar en la parte de la

90 Ecuador Memorias de un Pueblo. Consejo Nacional de Cultura SINAB Sandra Negrete. Pág. 126-127

boca otra piedra atascada a al que se le atribuye ser el pan que le lanzó el fraile.⁹¹

Ahora ya conocemos un poco más de lo que nos puede ofrecer esta Parroquia como sus leyendas, degustar de sus productos y de su fiesta del ovo.

91 Ecuador Memorias de un Pueblo. Consejo Nacional de Cultura SINAB Sandra Negrete. Pág. 127

CAPITULO III

GASTRONOMIA COMO ATRACTIVO TURISTICO PARA TODO EL ECUADOR

Para saber mejor de cómo es que la gastronomía se convierte en un atractivo turístico voy a analizar:

Primero que es la gastronomía y para saber el concepto la pagina Web nos dice:

“Según la Real Audiencia de La Lengua, gastronomía significa: Arte de preparar una buena comida. Pero también podemos observar, que la gastronomía, no solo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que la gastronomía, esta inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía.

Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región. Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, incluso antes. Los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas. Sino que un estudio mas acabado acerca de la comida como tal.”⁹²

Otra opinión nos menciona:

“Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.”⁹³

Ahora tenemos muy en clara que la gastronomía no solo es la relación con los alimentos sino que va mucho más allá y de quien se encarga de investigar y quien juega un papel muy importante es el gastrónomo que:

“es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el termino gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa.”⁹⁴

Se sigue mencionando que esta ciencia va mas allá y entre estas están las actividades de las que se encarga un gastrónomo:

“Son propias de un gastrónomo actividades tales como degustar, transformar, historia, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Así pues, la gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria. De esta forma se vincula bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.”⁹⁵

⁹² <http://www.misrespuestas.com/que-es-la-gastronomia.html>

⁹³ <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>

⁹⁴ Ibidem

⁹⁵ Ibidem

Atrás de que un alimento es transformado a un plato específico, este aporta con historia, y para ello es el gastrónomo quien se encarga de investigar para poderlo prepararlo o tener un conocimiento de este plato.

En cuanto al atractivo turístico se relaciona con el turismo y el concepto es:

“Según la Organización Mundial del Turismo de las Naciones Unidas, el turismo comprende las actividades que realizan las personas (turista) durante sus viajes estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos.”⁹⁶

El turismo es motivado por el turista o el visitante quien también genera una economía al lugar que se visita. Ahora vemos el concepto de atractivo turístico que nos dice:

“Es todo lugar, o acontecimiento capaz de generar un desplazamiento turístico. Es decir, es tanta la belleza o importancia de ese atractivo, que personas que viven en otros lugares (turistas) viajan para disfrutarlo.”⁹⁷

Los atractivos turísticos se dividen en:

*“Naturales: playas, ríos, lagos, cascadas, bosques, montañas, desiertos...
Culturales: fiestas, tradiciones, monumentos, edificios, arte popular...”⁹⁸*

Pero a parte de estos si uno se centra a uno en específico puede ser más amplio como:

“Turismo Cultural: viajar para conocer y comprender otras culturas, ciudades coloniales, pueblos mágicos, zonas arqueológicas, museos, monumentos, gastronomía, fiestas populares, artesanías, danza, música...”

Ecoturismo: viajar para realizar actividades de apreciación y conocimiento de la naturaleza a través del contacto con la misma, como la observación de flora, aves, ballenas o de ecosistemas, liberación de tortugas...

Turismo de Aventura: viajar para realizar actividades recreativas asociadas a superar desafíos impuestos por la naturaleza como: buceo, descenso en ríos, kаяquismo, montañismo, escalada, caminata, rappel, cabalgata, ciclismo de montaña, paracaidismo, vuelo en globo, a la delta oparapente...”⁹⁹

Sabiendo los conceptos puedo decir que la gastronomía es un atractivo turístico ya que motiva al visitante a ir a un lugar específico y según los conceptos de gastronomía, esta tiene un vínculo muy directo con la cultura pues en algunos de los casos son los investigadores los que analizan los alimentos que consumían los antiguos habitantes, la forma de prepararlos, los materiales y utensilios que utilizaban; de esta forma al momento de preparar un

⁹⁶ <http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo>

⁹⁷ <http://seg.guanajuato.gob.mx/novedades/turismo/Convocatoria.pdf>

⁹⁸ Ibidem

⁹⁹ Ibidem

plato estamos rescatando no solo la historia sino también el plato tradicional del país o región es así como los datos recogidos lo analizan.

Ahora analicemos la comida típica como algunos la conocen o comida tradicional, cocina popular, cocina criolla etc.; vamos a saber que opinan sobre este tema:

“La comida tradicional ecuatoriana nos permite degustar una gran variedad de platos exquisitos, preparados con mariscos, carnes y vegetales, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes.”¹⁰⁰

Entonces ahora sabemos que la gastronomía la podemos encontrar en todo sitio al que visitemos estos pueden ser países, ciudades, regiones o provincias del país o también pueden ser como es el caso del Ecuador en cantones, parroquias, anejos o barrios y caseríos en todos estos lugares encontramos una actividad turística es por este movimiento de turistas encontramos también gastronomía en todo rincón del Ecuador y eso hace llamativo al turista en ocasiones los turistas visitan cierto lugar solo por su comida típica a eso se le puede llamar turismo gastronómico.

El Ecuador posee en la actualidad 26 provincias de las cuales recién se crearon Santa Elena y Santo Domingo de los Tsachilas, pero en cuanto a poseer datos específicos de estas dos provincias aun no se encuentran libros, y aun no se actualizan las paginas en el Internet por eso cabe destacar que por este hecho pues no se puede saber con exactitud cual es su gastronomía pero en el caso de Santa Elena por el hecho de ser Costa pues ahí se hacen preparaciones a base de mariscos como en las otras provincias y con respecto Santo Domingo de los Tsachilas esta nueva provincia también tiene aires de ser parte de la Región Costa por que ahí se encuentran alimentos de estas provincias.



Grafico del Mapa del Ecuador N° 9

100 <http://www.equaguaia.com/gastronomia/>

ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA POR REGIONES.

Para analizar la gastronomía del Ecuador primero este está dividido en cuatro regiones como es: Insular o Islas Galápagos, Costa o Litoral, Sierra o Austro, Amazonia o Oriente.

REGIÓN INSULAR O LAS ISLAS GALÁPAGOS.- también se le podrían considerar como de la Costa por que utiliza los productos del mar y su clima es parecido pero analicemos.

Estas islas son las más visitadas por turistas nacionales e internacionales, fue declarada Parque Nacional por la UNESCO en 1979 y fue proclamado Patrimonio Natural de la Humanidad. Lo que más llama la atención son sus volcanes petrificados los cuales dan paso a las islas de la zona.

En cuanto a sus fauna y flora es en lo que más se concentran en proteger ya que, en este lugar se puede observar la evolución de lo que le rodea a las islas, en este lugar se genera un gran aporte económico ya ahí llegan cruceros, tour a nivel nacional o internacional, lo que si se toma en cuenta son el tiempo y delimitar las áreas de estas islas para así preservar el sitio, lo que se ofrece para los turistas son deportes acuáticos como: buceo, snorkel, surf, vela y kayak; y otra opción pueden ser las caminatas a caballo o ciclo montañismo.

La gastronomía que ofrecen estas Islas son:

“Wahoo ala plancha los langostinos ceviche de canchalagua, churo o caracol marino.”¹⁰¹

Comencemos con la región Costa en donde prevalecen las preparaciones con los productos del mar y a su vez con los productos que da esta región.

REGIÓN COSTA O LITORAL.- Esta región se caracteriza por que la gran mayoría de sus productos vienen del mar, como son peces, moluscos, crustáceos, etc., además de la producción agrícola.

En cuanto a su gastronomía la página Web nos dice cuáles son:

“Tapado de pescado, ceviche de mariscos, sopa marinera, encocados y las famosas cocadas. El encocado de pescado, preparado con jugo de coco, es muy popular entre moradores y viajeros. Otros platos típicos son: patacones, empanadas, bolas y bolones de verde, también con plátano como base. El arroz con menestra, preparado con pescado frito o a la plancha, es también parte de la gastronomía. Viche de pescado, sancocho de pescado, ceviche de camarón y de concha, así como también de los populares ostiones. Carne asada con menestra, el arroz marinero, caldo de manguera y la cazuela de mariscos. Concha asada, el famoso tigrillo, preparado a base de plátano verde huevo y queso.”¹⁰²

¹⁰¹ http://www.elcomercio.com/nv_images/especiales/mapa.swf

¹⁰² Ibidem

Entrando a la **REGIÓN SIERRA O AUSTRO** esta es muy rica en utilizar los productos de la tierra y los animales, a demás de las animales de río como la trucha; que son parte de la alimentación diaria de los pobladores de esta región.

La economía de esta región se debe a la agricultura como: papas, alverja, maíz, caña de azúcar, cebolla, fréjol, habas, etc.; también se ayudan de la ganadería.

En cuanto a su comida tradicional las páginas Web mencionan:

“Cuy con papas tortillas hornado pastuso, arroz de cebada, caldo de gallina, pan de cuajada, quesadillas, los chupones, tardón (bebida). Carne colorada, empanadas de morocho, bizcochos, choclos con queso y dulces típicos como las nogadas, los helados de paila y arropo de mora. Locro de papa acompañado de aguacate, chicharrón y tostado (una clase de maíz), queso de hoja, hornado con yapingachos. Hallulas con queso de hoja, Chugchucaras, Misque (dulce), Tortillas (a base de maíz, plato de morcilla. Llapingachos con chorizo, morocho, el pan de Ambato, melcochas (dulce a base de jugo de cana). Tamales de maíz, chigüiles(a base de maíz) pan de San José de Chimbo, cuy asado, empanadas de trigo y queso, dulce de zambo, picante de pollo molac (a base de papa) tortillas de maíz de tiesto, pájaro azul (bebida) licor de naranja.”¹⁰³

“Fritada, yaguar locro, cariucho, ceviche de chochos, bebidas hechas con hielo del Chimborazo. Cascaritas de chancho, morocho (bebida), tortillas de Gualaceo, mote pata, buñuelos, draquecito (bebida). Mote pillo (maíz,) la cecina, repe de verde, cuy a la brasa, sopa de quinua, mote pata, tortillas, tamales, machica, chicharrón, morcilla, caldo de patas, champús, morocho, dulce de higo. Tamal lojano, choclotandas, chanfaina, cecina de carne al carbón, carne seca, repe de verde.”¹⁰⁴

REGIÓN AMAZÓNICA O ORIENTE es muy diferente a las anteriores en lo que se parece es en que los alimentos que se producen esos mismo se consumen y por supuestos lo que también forma parte de su dieta son los animales que se han adaptado a esta región.

En la Amazonia se destaca mucho el atractivo de su naturaleza y el ver a su flora y fauna en estado natural y conservando aun sus antiguas poblaciones teniendo ese respeto su entorno eso es lo que al turista puede cautivar su corazón, como la Reserva Faunística de Cuyabeno, sus lagunas claras, los guías pueden ser los mismos habitantes del sector o los especializados.

La página Web nos cita que es:

“La carne de capibara, saino, tortuga, guanta, lagarto y boa, pescados como peiche, bagre, bocachico y piraña, maito de la cachama, tortillas de yuca chicha (bebida basada en yuca, plátano y frutos de chonta, jugo de borojo (fruta exótica).”¹⁰⁵

103 http://www.elcomercio.com/nv_images/especiales/mapa.swf

104 Ibidem

105 Ibidem

“Asado de armadillo, Bocachico al vapor, Maito de pescado o guanta, chicha de yuca y chonta, yuca frita. El Masato, (a base de yuca y plátano), chontacuro (especie de gusano), uchamango con ají y carne de pescado, colada de maduro, sopa de plátano verde con carne y mote, locro de yuca, palmito de toquilla y la chicha de yuca guanta, danta, cerdo, y carachazas, el sancocho de bagre. Ayampaco Shuar (a base de yuca y palmito, estofado de guanta, guatusa, danta, ancas de rana, empanadas y pan de yuca chicha de yuca o plátano, humitas, chicha shuar y guayusa (bebida).”¹⁰⁶

COMIDA TÍPICA TRADICIONAL DEL VALLE DE COANGUES

Recordemos que en la arquitectura de todas las casas contaban con dos cuartos y de esto nos explica Marcelo Naranjo:

“Las cocinas constituyen poyos bajos de cangahua y barro y se hallan ubicados en las esquinas de las habitaciones destinadas para ese objeto; a un lado del poyo fijan en la pared esteras en donde cuelgan instrumentos de cocina. A un lado de esta habitación tienen dos pequeñas tarimas superpuestas que sirven para colocar ollas de barro y los alimentos que van a ser preparados. El fogón esta prendido todo el día, el fuego es perenne y por la noche los tizones son hundidos y cubiertos de ceniza a fin de que se puedan utilizar el día siguiente.”¹⁰⁷

Como se necesitaba de un lugar donde prepara los alimentos, como nos explica Marcelo Naranjo los habitantes del Valle tenían su cuarto destinado para la preparación de sus alimentos y para tener una mejor idea de la cocina popular Marcelo Naranjo nos dice:

“una cocina popular con influencia de lo español combinada con elementos autóctonos; la cocina popular de los negros esta, básicamente, dispuesta sobre los productos que se producen en el valle del Chota.”¹⁰⁸

Otra opinión en cuanto a la cocina tenemos lo que nos dice Zamir Mera:

“En cuanto a la cocina los morenos han adoptado el tipo de cocina indígena. Es así como también los negros en la cocina tienen la “Tulpa”, es decir tres piedras puestas en un altillo, o simplemente en el suelo, sobre las cuales colocan las ollas. El combustible es la leña recogida en los alrededores. En la cocina, como en la de los indígenas, se puede apreciar “El Cataco”, y las bateas hechas de madera, que sirven para lavar la ropa o los trastes de cocina. En sus cosas es poco exigente y conformista, aunque actualmente han ido cambiando de a poco, pero el temperamento sigue siendo fuerte y colérico.”¹⁰⁹

Y es que la comida típica gira entorno a su producción ya que el motivo es el lazo familiar y el hecho que les gusta vivir en comunidad, es por que a la hora de cocinar las mujeres solían reunirse para preparar los alimentos, aquí se observaba al gran conjunto de familias, este también era un motivo del cual no

¹⁰⁶ http://www.elcomercio.com/nv_images/especiales/mapa.swf

¹⁰⁷ La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág. 274

¹⁰⁸ Ibidem Pág. 239

¹⁰⁹ Ornamentación de la Vivienda y Fortalecimiento de las manifestaciones Y valores Culturales del Valle del Chota. Zamir Andrés Mera Rosero. Pág. 26-27

solo una mujer se beneficiaba de la receta, sino que cuando las mujeres se reunían para cocinar la receta ya era conocida para ellas así se les así más fácil su preparación

Otra es que la comida típica del Valle de Coangues tuvo influencia de su propia provincia, ya que sus habitantes también lo consumen (hablando de la comida típica de la provincia de Imbabura).

Así como también nos explico Marcelo Naranjo que:

“también en este es posible marcar diferencias entre blancos-mestizos, negros e indígenas; si bien se han producido importantes intercambios entre ellos.”¹¹⁰

Y debió ser así las influencia puede venir de todo el entorno que nos rodea y esto es lo que paso con los habitantes del Valle, a pesar que de todas las comunidades que conforman el Valle aun no se conoce del todo cual es su comida tradicional por que son por varios factores: uno de ellos es que ellos consumen la típica comida de casa o la comida que cada familia lo prepara esta es variada y no solo es de lo que producen sino de lo que logran comprar de los mercados o por intermediarios en este caso por que del mercado pues es un poco complicado a menos que vayan hacia la provincia de Carchi, es por que quizás pueda que falte un conocimiento para dar a conocer mas su comida tradicional o quizás es el hecho que no la poseen, pero para todo esto hay solución e ahí en esta tesis algunas ideas que los habitantes pueden tomar para hacer sus recetas o ayudarse para que así puedan sacar mas platos tradicionales; ya que si ellos no sean dado cuenta la gastronomía es un fuente de ingreso económico para sus comunidades como resalte antes la gastronomía se puede formar en un turismo gastronómico ya que a toda persona le gusta regresar a cierto lugar por cierto plato típico que le gusto.

110 La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura Marcelo Naranjo Pág.

CAPITULO IV

EL OVO

Información Taxonómica

Familia: *Anacardiceae*

Nombre científico: *Spondias purpurea*

Nombres comunes: *Jocote, Jocoteigunero, sismaoyo*¹¹¹ *ciruela, ciruela colorada, ciruela purpurea, hovo, jobo ¿ciruela de nicaragua?; ¿hobo de Ibarra?*¹¹² *Ovo, Acaja, Acaja, Bindish-Sheston, Caja, Caja Mirin, Tapereba Ciruela Canyarana, Cansa Boca, Ciruela Amarilla, Ciruela del Moroñon, Canchorana, Hobo, Jocote, Mompe, Ushum, Uvo Xuxoom y Sheshon, Tronador, Tsiyoroqui y Metsoqui, Tapareba, Ciruela Agria, Diji, Ylopo, Sheson, Ubo, Mope, Jobo (Villacicha,1996)*¹¹³

Historia del Ovo

Para saber mejor sobre la historia de esta planta e hallado varios datos que indican:

“Es una especie nativa de América tropical.

Los conquistadores encontraron este fruto en sus viajes por América Meridional y esta información fue recogida tempranamente en las obras del cronista Fernández de Oviedo (1959, V: 108) que lo llama <<hovos>>, entre otra frutas tropicales, al tropar la bahía de San Mateo en el año 1531 (Trujillo 1975).

Acosta (1954:113) y Cobo (1964, I: 247) concuerdan en la descripción de fruto, al que llaman <<ciruela de nicaragua>>, por haberse introducido desde esa región. En esa época la fruta era reputada como sana y por eso se usaba como aperitivo y como alimento para los enfermos. En el siglo XVIII se le conoció como <<ciruela roja>> y se producía en la provincia de Guayaquil, en la región de Yungilla y en Cuenca (Velasco 1977, I: 140).

*Se cultiva hasta hoy en la región tropical húmeda y en algunos valles calientes como el Chota, en la provincia de Imbabura.”*¹¹⁴

Son algunos los que concuerdan con Trujillo al mencionar que esta fruta se la encontró por primera vez en la bahía de San Mateo y en la actualidad se da en el Valle de Coangues, pero sobresaliendo mas Ambuqui por que se le relaciona mas con esta Parroquia.

Otro en cambio nos dice:

“El ovo es una fruta que pertenece a la familia de las Anacardiáceas, del genero Spondias. En el Ecuador se cultiva tres especies de ovos que

111 <http://darnis.inbio.ac.cr/FMPPro?-DB=UBIpub.fp3&-lay=WebAll&-Format=/ubi/detail.html&-Op=bw&id=4415&-Find>

112 El Pan de Ecuador 3ra edición. Eduardo Estrella. Pág.171

113 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 6

114 Pan de Ecuador 3ra edición. Eduardo Estrella. Pág.171

constituyen este genero: Sp. Dulces parkinson, Sp. Bombin L. y Sp purpúrea L. (especie que se cultiva en Ambuqui) (Jorgensen & León, 1999; Ceron, 2003; Correa & Bernal, 1989).

En la mayoría de países centroamericanos se lo conoce como jocote, derivada del vocablo náhuatl xocotl con que los aztecas nombraban a las frutas acidas (Olaya, 1992)¹¹⁵

Este en cambio nos explica que en el Ecuador existen estos tres géneros de Spondias e identifica a Spondias Purpúrea la que se siembra en la Parroquia de Ambuqui.

Veamos lo que nos menciona:

“Según una investigación realizada por Macia, es en Ambuqui el principal centro de cultivo y producción del ovo, existiendo información desde 1909 sobre los cultivos en el valle de Chota.

En una área cercana a Ibarra denominada Pueblo Viejo, se sembró por primera vez una hectárea y media y es allí donde se encuentran actualmente los árboles mas grandes y viejos (Vásquez & Coimbra, 1996).¹¹⁶

Los habitantes confirman este dato que antes de que se llamara Ambuqui se lo llamo Pueblo Viejo y después fue creciendo y es por eso que esta Parroquia crece a lo largo mas no a lo ancho, pero los pobladores ignoran de donde es la planta del ovo.

Otros datos nos explica que:

“Originaria de Mezo América. Se extiende desde México hasta Brasil y Perú, se le ha introducido a los trópicos del Viejo Mundo.”¹¹⁷

“En el caso del Ecuador, en la región Sierra, el ovo se encuentra en Catamayo (Catamayo), Yunguilla (Girón), Guayllabamba (Cayambe), Tumbaco (Quito), y Ambuqui (Pimampiro).

En Riobamba la producción no es muy amplia al año. En Esmeraldas, Manabí y Guayaquil hay una variedad muy similar al ovo aquí se le conoce como ciruelo o ciruela agria (Mena, 1987).¹¹⁸

Así podemos saber que este fruto fue introducido a pesar de que los historiadores no han llegado aun acuerdo de cual fue el sitio específico de donde se obtuvo la planta del ovo, aun así nos dan una idea de cuales pudieron ser los lugares de donde se origino.

115 Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo Spondias purpúrea L. a diferentes condiciones de almacenamiento. Mayra Tatiana Anaguano Corella. Pág. 1

116 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 7

117 <http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info/especies/arboles/doctos/4-anaca6.pdf>

118 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 6

Descripción Ambiental de donde se produce el ovo

Suelo

Para saber mejor que tipo de suelo es ideal para que se de la planta del ovo nos explican:

“Los suelos donde crece el ovo son de composición franco-arcillo-limosa, con ph de 5,6 y un contenido de materia orgánica de 1.8 y 2.9%. En suelos de textura arenosa y acidez baja crece con extrema lentitud (Jorgensen & Yáñez, 1992). El cultivo de los ovos debe ser restringido solo a aquellas áreas dotadas de materia orgánica y con una fuente de irrigación.”¹¹⁹

Y es así el suelo de Ambuqui arenoso y seco por lo general en toda esta zona se encuentran las plantas del ovo.
En cambio otro dato nos describe:

“el ovo crece tanto en sitios elevados como bajos, la mayoría de ellos entre 800 y 2000 m.s.n.m., y en una gran variedad de suelos. El ph del suelo puede variar desde tan bajo como 5 hasta arriba de 7. La especie tolera suelos que tienen una concentración moderadamente baja de nutrientes que son hasta cierto punto compactos, coloniza suelos desde arenas hasta arcillas, el drenaje del suelo puede variar desde un cierto exceso (arenoso o rocoso) hasta una cierta falta de drenaje (arcilloso por lo general). En los valles inundables de la cuenca Amazónica los árboles pueden soportar el empantamiento de los suelos por 2 a 3 meses al año (Axayacatl, 2002; Francis, 1992).”¹²⁰

Este dato en cambio nos explica que la planta del ovo se puede dar ósea que ahí entraría en juego mas la planta y su adaptación al suelo.

Pero la página Web se refiere que:

“Se le puede encontrar en potreros, acahuals familiares, pastizales. Suelo Pedregoso, somero, aluvial, amarillo arcilloso, roca caliza”¹²¹

Con todo este conjunto de criterios recogidos espero que puedan tener una visión de cual es suelo ideal que necesita la planta del ovo para que pueda crecer, pero lo que si concuerdan todos es que es suelo por lo general debe ser arenoso y que el ph debe ser de 5.6 hasta arriba de 7.

Cultivo

Para saber mejor de su cultivo que mejor que cada uno de los diferentes criterios nos explique y nos de un mejor concepto de este proceso:

119 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 6

120 Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo Spondias purpúrea L. a diferentes condiciones de almacenamiento. Mayra Tatiana Anaguano Corella. Pág. 4

121 http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info_especies/arboles/doctos/4-anaca6.pdf

“Las épocas de siembra son en los meses de máxima lluvia (noviembre a diciembre o de marzo a mayo). En sitios con periodos secos y lluviosos la planta caducifolia (hojas caducas) y en sitios húmedos se tiene follaje todo el año. La se inicia en diferentes meses. En Ambuqui dura de mayo a julio, después de la caída de las hojas. La fluctuación se realiza de agosto a octubre y la maduración de la fruta desde noviembre hasta culminar en marzo (Jorgensen & Yáñez, 1992)

El control de malezas debe realizarse con una frecuencia de 2 a 3 meses. En suelos inundables, siendo prácticamente innecesario realizar fertilización. En suelos inundables se recomienda la aplicación de materia orgánica (Vásquez & Coimbra, 1996).”¹²²

Los pobladores también concordaban que primero se queda vacía la planta y que mientras pasa este primer periodo la planta no necesita de agua mas bien cuando va dando su primeras hojas necesita de un riego, luego a parece sus flores y el fruto que este cuando se le saca verde de la planta toma un color amarillo, pero cuando madura en la misma planta posee un color rojizo y es así el proceso que debe pasar la planta.

Clima

Veamos a continuación el clima mas adecuado para la planta del ovo:

“el cultivo de ovo requiere de condiciones climáticas específicas, necesita un clima calido, seco, con precipitaciones escasas. Temperaturas promedio entre 25 y 27°C y humedad relativa entre 70 y 80%. En la mayoría de su área de distribución existe una estación seca de 1 a 5 meses de duración.”¹²³

En realidad esto también nos comentaron los habitantes que esta planta se caracterizaba por que no necesitaba de mucho agua al principio y eso por eso que se ha convertido en el fruto característico de la Parroquia de Ambuqui.

Ahora nos señala este otro dato que:

“El ovo se lo cultiva en climas tropicales húmedos y secos, en zonas con alta precipitación pluvial, con un máximo de 3 meses de periodo seco, temperaturas promedio entre 25-27°C y baja humedad relativa (Jorgensen & Yáñez, 1992)

En el Ecuador, en la región Sierra, el ovo se encuentra en Catamayo (Catamayo), Yungilla (Girón), Guayllabamba (Cayambe), Tumbaco (Quito), y Ambuqui (Pimampiro). Existen grandes plantaciones en zonas con temperaturas que oscilan entre 14°C a 30°C y una temperatura media de 22°, zonas áridas y suelos arenosos con poca vegetación (Mena, 1987).”¹²⁴

122 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 6

123 Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo Spondias purpúrea L. a diferentes condiciones de almacenamiento. Mayra Tatiana Anaguano Corella. Pág. 4

124.OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 6

Y es así como se muestra en Ambuqui hay muy poca vegetación los dos conceptos concuerdan que el clima debe ser seco y con pocas precipitaciones y por su puesto nos mencionan que la temperatura debe ser de 25°C a 27°C.

Descripción de la Planta

Para saber mejor de paso a paso como se describe a cada parte importante de la planta vamos a ver a continuación.

Semilla

La semilla es parte importante ya que si no hay semilla no existiría la planta por eso se la describe como:

“Semillas aplanadas, 12mm de largo.”¹²⁵

Otro dato nos señala que:

“Las semillas tienen a menudo fibras arboladas y fuertes (Villacicha, 1996).”¹²⁶

En cambio otro explica que:

“es una nuez áspera, fibrosa, dura y gruesa, de 1-2 cm de largo, y contiene hasta 5 pequeñas semillas. Sin embargo, habitualmente las semillas están ausentes y la nuez solo contiene restos de semillas abortadas. Esto se debe casi siempre a una pobre formación de polen.”¹²⁷

Otro concepto se refiere:

“Su semilla es sexual como asexual. La semilla sexual alcanza un poder germinativo de hasta 71% en un lapso de 18 a 25 días. El desarrollo del fruto comienza con el florecimiento de las primeras hojas hasta su germinación, aparece con una coloración blanquecina y conforme avanza el tiempo adquiere una forma ovalada. Su crecimiento es asimétrico alcanzando su primera etapa de madurez fisiológica cuando su color es verde, turgente y brillante. La segunda etapa de maduración es cuando esta amarillo brillante y finalmente en e la ultima etapa de maduración, posee una totalidad rojiza, en esta etapa de textura de la cáscara es suave y su pulpa posee un agradable sabor.”¹²⁸

Casi todos concuerdan con que la semilla es larga, dura y gruesa, por otro lado el ultimo concepto de la asemilla nos explica mas a fondo como germina la semilla y cual es el proceso que pasa la planta.

125 http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info_especies/árboles/doctos/4-anaca6.pdf

126 Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo Spondias purpúrea L. a diferentes condiciones de almacenamiento. Mayra Tatiana Anaguano Corella. Pág. 3

127. <http://www.inbio.ac.cr/bims/ubi/plantas>. UNAH/CURLA. Frutales Condimentarios del Trópico. UNAH-CURLA, Honduras. pp. 21..

128 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 7

Raíz

Después de saber de la semilla se opina de la raíz que la planta:

“Posee raíces casi tablares muy extendidas, asimétricas y musculosas.”¹²⁹

Planta o Árbol

Ahora leamos de cuales son las características del árbol del ovo:

“Árbol hasta 20m., en zonas seca, mas pequeño y con el fuste lleno de protuberancias (ramitas) en forma de espinas solitarias o en grupos. Ramas jóvenes palabras, lenticeladas.”¹³⁰

Otro lo describe como un:

“Árbol o arbusto caducifolio, de 3 a 8m (hasta de 15m) de altura, con un diámetro a la altura del pecho de hasta 80cm.”¹³¹

En cambio otro menciona que:

“Según el sitio donde crece, la planta puede alcanzar mas de 10m de altura. La copa es amplia, frondosa, se ramifica horizontalmente formado un parasol.”¹³²

Por otra parte se refieren que:

“El árbol alcanza los 1.50m de altura, pertenece a las lacíferas. El tallo es recto cilíndrico.”¹³³

Este concepto es más específico en describir que:

“En la provincia de Imbabura específicamente en Ambuqui la altura del árbol puede alcanzar mas de 1.5m, en espacios amplios puede alcanzar los 2 m y sus folios son sobrepuestos alcanzando los 6 a 11cm de largo y 2 a 4 cm de ancho; la copa se ramifica horizontalmente formando un parasol. Al alcanzar su madurez organoléptica el fruto puede llegar a tener una coloración amarillenta, este fenómeno ocurre debido a la degradación de la clorofila y la síntesis de carotenoides.”¹³⁴

Todos van con la misma altura de 1.5 y 20m y que la copa del árbol se forma como un parasol, todos estos conceptos nos explican cuales son las características de la planta.

129 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 9

130 <http://darnis.inbio.ac.cr/FMPPro?DB=UBIpub.fp3&-lay=WebAll&-Format=/ubi/detail.html&Op=bw&id=4415&-Find>

131 http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info_especies/árboles/doctos/4-anaca6.pdf

132 Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo Spondias purpúrea L. a diferentes condiciones de almacenamiento. Mayra Tatiana Anaguano Corella. Pág. 2

133 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 9

134 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 9

Corteza

En esta tenemos dos clases de cortezas la interna y la externa veamos a continuación como las describen:

“Externa rugosa, muy ornamentada y con aspecto muy variable, de color gris plomo a moreno verdoso, a veces con fisuras irregulares y protuberancias con textura de corcho pequeñas o en ocasiones muy grandes, que incluso pueden confundirse con espinas o costillas.”¹³⁵

En cambio el otro concepto no concuerda y nos dice:

“La corteza externa es agrietada, color beige color, con abundante secreción de una resina blanquecina, pegajosa y de sabor amargo, mientras que la corteza interna es esponjosa.”¹³⁶

Este concepto a continuación concuerda con los dos conceptos anteriores:

“su corteza externa es de color grisáceo con manchas blancas y textura lisa con fisuras profundas en la base de su tallo. La corteza interna es de color rosado claro y textura suave y presenta una secreción blanca pegajosa ligeramente amarga.”¹³⁷

Así describen los conceptos de la corteza externa que su color puede ser gris, plomo a moreno verdoso o puede ser de color beige, grisáceo; que puede poseer fisuras o grietas y que la corteza interna es esponjosa o suave, de color rosado; que posee una secreción pegajosa y es amarga.

Hojas

En este vamos a analizar varios conceptos con respecto a las hojas:

“Las hojas son compuestas, impapinadas, al restagarlas se percibe el olor típico de las anacardiáceas como el mango.”¹³⁸

En cambio mencionan que:

“Hojas alternas, pinnadas, de color verde amarillento, de 10 a 20 cm de largo con 9 a 25 folíolos elípticos de 1.9 a 4cm de largo, con borde ligeramente ondulado.”¹³⁹

135 http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info_especies/árboles/doctos/4-anaca6.pdf

136 Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo Spondias purpúrea L. a diferentes condiciones de almacenamiento. Mayra Tatiana Anaguano Corella. Pág. 2

137 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 9

138 Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo Spondias purpúrea L. a diferentes condiciones de almacenamiento. Mayra Tatiana Anaguano Corella. Pág. 2

139 http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info_especies/árboles/doctos/4-anaca6.pdf

Otro concepto nos explica:

“Hojas imparipinnadas. De 5 a 12 pares de foliolos de 1.9 a 8.2 x 0.9 a 3.4cm., glabros, variables en tamaño, opuestos o alternos, corto-peciolulados, de ovados a elíptico-obovados.

Ápice agudo, redondeado o de emarginado a corto-acuminado. Base agudo, obtusa o asimétrica. Borde entero o levemente aserrado.”¹⁴⁰

En cambio otra opinión expresa:

“Las hojas son compuestas y alternadas que alcanzan 50cm de longitud, con 9-19 folios elípticos, oblongo-lanceolados, asimétricos.”¹⁴¹

Entre las diferentes opiniones tenemos unos datos curiosos que me llamaron la atención como que las anacardiáceas tienen un olor característico, que tienen un leve aserrado en el borde, su color es verde amarillento; en fin en estos conceptos individualmente describen a su manera como son las hojas que medidas poseen, los pares de foliolos que tienen.

Flores

Las flores lo que más llama la atención del ser humano y se describe que son:

“Flores pequeñas, de rojizas a rosado-rojizo. Cinco pétalos. Diez estambres.”¹⁴²

En cambio este explica que:

“Las flores son pequeñas, de olor característico a las anacardiáceas, de color blanco y dispuestas en forma y sus ramas son tiesas y frágiles.”¹⁴³

Comparando conceptos unos mencionan que su color es rosado-rojizo otro que es blanco, en lo que si concuerdan es en decir que las flores son pequeñas de cada concepto se puede sacar algo que el otro no lo menciona.

Fruto

El que mas me interesa es el fruto y como en los anteriores son algunas las informaciones que he recogido:

“El fruto es una drupa ovoide pequeña (fruto con hueso), con un diámetro mayor promedio de 3.47 ± 0.84 cm (medido desde sus extremos) y diámetro menor de 2.65 ± 0.84 (Prado & Prado, 2002), sus brillantes colores van del

Amarillo al rojo. Dependiendo de la zona de cultivo, el fruto es amarillo cuando se lo cosecha para madurarlo fuera de la planta y rojo cuando madura en ella.

140 <http://darnis.inbio.ac.cr/FMPro?DB=UBIpub.fp3&-lay=WebAll&-Format=/ubi/detail.html&Op=bw&id=4415&-Find>

141 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 9

142 <http://darnis.inbio.ac.cr/FMPro?DB=UBIpub.fp3&-lay=WebAll&-Format=/ubi/detail.html&Op=bw&id=4415&-Find>

143 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 9

El mesocarpio es escaso, jugoso, agridulce, de color amarillo y muy aromático, el endocarpio es duro y sub aéreo- leñoso. El numero de semillas por endocarpio varia de cero a cinco, siendo mas frecuente una semilla (Francis, 1992; Villachica, 1996).

En sitios con periodos secos y lluviosos la planta es caducifolia, en sitios húmedos tiene follaje todo el año (Prado & Prado, 2002).¹⁴⁴

Este concepto de la fruta es un poco mas técnico nos explica de la fruta, el color de la misma, la semilla y de la planta; pero en cambio otro menciona:

“Los frutos son drupas de 1.5 a 5 por 1 a 3cm., de ovoides a oblongas, rojas o púrpura, anaranjadas o algunas veces amarillas cuando están maduras, comestibles.

Se reconoce generalmente por la gran cantidad de foliolos verse oscuro y glabros, con inflorescencias rojizas.¹⁴⁵

Otro concepto nos aclara:

“Drupa, de color rojo purpúreo o amarillo, ovoide, de 3cm de largo por 1.5 de ancho, pulpa de color amarillo, jugosa y agridulce, con un hueso de 0.50 a 0.75cm de largo, grande fibroso por fuera; contiene de 1 a 5 semillas.¹⁴⁶

Este se refiere:

“El fruto es ovoide con un diámetro mayor de 2.9cm y un diámetros menor de 1.9cm. La fruta es muy irregular en su forma, contiene una sola semilla grande, la cáscara es de 0.1cm de grosor y una pulpa amarilla comestible (Villacicha, 1996).¹⁴⁷

Los conceptos son varios como pudieron leerlos pero cada uno describe a su manera el color, el diámetro de la fruta unos mencionan que es jugosa, agridulce y a la vez acida; lo importante de esto es que por lo menos tengamos un concepto para poderlo explicar.

Consumo

Para consumir un alimento debemos tener un conocimiento cuando es apto y cuando no lo es, en el caso de esta fruta hay dos consumidores y estos son:

Consumo humano

El ser humano que es uno de los más potenciales en consumir esta fruta y para ellos se dice que:

144 Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo Spondias purpúrea L. a diferentes condiciones de almacenamiento. Mayra Tatiana Anaguano Corella. Pág. 3

145 <http://darnis.inbio.ac.cr/FMPPro?DB=UBIpub.fp3&-lay=WebAll&-Format=/ubi/detail.html&Op=bw&id=4415&-Find>

146 <http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info/especies/arboles/doctos/4-anaca6.pdf>

147 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 9

*“La fruta fresca tiene un sabor muy agradable, pero también se puede usar para preparar mermeladas y siropes, y también puede ser secada. El jugo colado de la fruta cocida produce una excelente gelatina y también se usa para hacer vino y vinagre. Los brotes nuevos y hojas son ácidos y se comen crudos o cocinados como verdura en zonas del norte de Centroamérica”.*¹⁴⁸

Consumo animal

Y los otros consumidores son los animales que explica:

*“Las hojas son consumidas ávidamente por el ganado, y los frutos pueden darse a los chanchos”.*¹⁴⁹

El uso que se le puede dar al ovo

Para saber mejor que uso no mas se le puede dar al ovo veamos a continuación lo que nos explican:

*“El 80% de la producción de ovo se la consume como fruta fresca y solamente un 20% como procesada. Los ovos verdes se lo utilizan en jaleas y en helados. Los ovos alcanzan un mayor grado de maduración se lo emplea en vinos, néctares, pulpas y shampoo. La planta es muy apreciada como uso medicinal empleándole como agente antimicrobiano, antiviral y astringente (Vásquez & Coimbra, 1996)”.*¹⁵⁰

Otro nos menciona que:

“El uso mas generalizado es el de fruta fresca, por su agradable sabor agridulce, también constituye una materia prima valiosa y barata para la preparación de refrescos, helados, confituras, almíbares, mermeladas, etc.

Se emplea bastante en la medicina popular. Hay referencia que el extracto de la hoja tiene actividad antimicrobiana sobre las bacterias Gram., positivas (Staphylococcus aureus y Bacillus subtilis), así como una actividad relajante sobre el músculo liso, actividad anti fecundadora y antiviral.

*La corteza tiene actividad cicatrizante, mientras que las hojas se emplean como astringentes. La corteza tiene gran cantidad de corcho y se puede utilizar para producir papel de buena calidad (Lojan, 2003; Villachica, 1996)”.*¹⁵¹

En cambio otro señala que:

“Adhesivo [exudado (resina)]. La resina se utiliza en América Central para elaborar pegamentos y gomas.

Comestible (fruta, bebidas) [fruto, brote]. Los frutos frescos se comen maduros o crudos, deshidratados, curtidos en alcohol o salmuera. Con los frutos se

148 <http://www.inbio.ac.cr/bims/ubi/plantas>. UNAH/CURLA. Frutales Condimentarios del Trópico. UNAH-CURLA, Honduras. pp. 21..

149 Ibidem

150 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 11

151 Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo Spondias purpúrea L. a diferentes condiciones de almacenamiento. Mayra Tatiana Anaguano Corella. Pág. 5

elaboran bebidas refrescantes y vinagre. Se usan también para hacer gelatina y jalea. Los frutos se venden en el mercado local y regional. Los frutos inmaduros se adicionan a los frijoles y se hace atole, tartas y salsa. En Sinaloa se industrializa en diferentes formas, ciruela pasa con y sin sal, ciruela negra dulce, ciruela cristalina dulce. Los brotes jóvenes y hojas se consumen crudos o cocinados como verduras.

Estimulante [fruto]. Con los frutos se confeccionan vinos y otras bebidas alcohólicas (chicha).

Forrajero [hoja, brote]. Se usa para alimentar ganado y cebar cerdos. La mayor proporción de materia seca comestible se produce los primeros 90 días después de la poda inicial debido a lo tierno de los rebrotes en ese momento. Después de 150 días de la poda inicial, la proporción de materia seca comestible disminuye por la lignificación de la biomasa, ocasionando una baja digestibilidad.

Industrializable [madera]. La madera es ligera y blanda y en Brasil se ha encontrado que es adecuada para la fabricación de papel. A veces se quema para obtener cenizas para hacer jabón.

Medicinal [corteza, hoja, fruto, exudado (resina), raíz]. El extracto de las hojas y corteza es utilizado como febrífugo”.¹⁵²

“Medicinal: En México los frutos se consideran diuréticos y antiespasmódicos. La decocción del fruto se usa para bañar heridas y curar úlceras en la boca.

Con la fruta se prepara un jarabe para curar la diarrea crónica. La decocción astringente de la corteza se usa como remedio para la sarna, úlceras, disentería y para hinchazón causado por gas intestinal en bebés. El jugo de las hojas frescas es un remedio para úlceras y la decocción de hojas o la corteza se usa para la fiebre.

*Sistemas de finca. Al igual que su pariente, *Spondias mombin*, se usa para cercas vivas, en huertos caseros, potreros y asociada con cultivos perennes”.¹⁵³*

Bueno con esto podemos saber que son varios sus usos y que se utiliza a casi toda la planta, en la Parroquia de Ambuqui podemos encontrar algunos productos ya mencionados como es la mermelada, los helados, el vino y aunque ya saben como producir el yogurt de ovo lo desventaja es que aun no se han animado a producirla; otro dato que me dieron los habitantes es que en donde se obtiene mas ganancia es en vender el fruto fresco y por su puesto en las carreteras de nuestro país las podemos encontrar y los que la consumen son todo tipo de personas desde el mas pequeño hasta el mas grande entre ellos están los turistas nacionales e internacionales y es que quien se podría resistir a esta fruta, el mercado se ha ido extendiendo ya que esta fruta hay intermediarios que la compran para venderles a nuestro vecino país Colombia que según los habitantes de Ambuqui nos cuenta que los colombianos hacen caramelos con esta fruta.

¹⁵² <http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info/especies/árboles/doctos/4-anaca6.pdf>

¹⁵³ <http://www.inbio.ac.cr/bims/ubi/plantas>. UNAH/CURLA. Frutales Condimentarios del Trópico. UNAH-CURLA, Honduras. pp. 21.

Plagas y Enfermedades que afectan a la planta del ovo

Las plagas

“En el cultivo del ovo, como en todos los cultivos, aparecen insectos que son perjudiciales y que afectan tanto al follaje como a los frutos, entre los mas conocidos se tiene:

“La mosca de la fruta (*Anastrepha*).- Pertenece al orden diptero y a la familia Tephritidae, tiene alas translucidas con manchas de color café. Para controlar su ataque es necesario eliminar los frutos dañados y enterrarlos, también se puede instalar trampas con el uso de atrayentes (jugo de naranja).

El barredor del tallo (*Lagocheirus*).- Pertenece al orden coleoptero y a la familia Cerambycidae, su cuerpo es gris con machas oscuras, lo cual le sirve para ocultarse en la misma corteza del árbol. El daño lo ocasiona la larva cuando se alimenta de la parte central del tallo, haciendo galerías, las cuales interrumpen el paso de nutrientes y el árbol tiende a disminuir su producción y a morir.

Ácaros.- Raspan la piel de los frutos provocando su deformación, consecuentemente disminuye su calidad y afecta el precio de venta. Se recomienda el uso de Abameetina Amitraz en dosis que recomiendan las casas fabricantes. Su aplicación debe realizarse al inicio de la floración, cuando el fruto esta pequeño y después de la cosecha.

Antracnosis (*Colletotrichum goeosporioides*).- Es una enfermedad que afecta al fruto causándole manchas negras en la piel y provocando su rápida caída (Cruz, 1999).¹⁵⁴

*“No tiene plagas importantes aparte de las moscas de la fruta *Ceratitis capitata* y *Anastrepha ludens*, las cuales pueden causar serios daños. La fruta madura se come habitualmente fresca”.*¹⁵⁵

Propagación

Veamos a continuación como se propaga esta planta:

“Es una especie de fácil propagación tanto por vía sexual como asexual. La propagación asexual por enraizamiento de estacas de madera dura es preferible, por obtenerse una planta madre, en menor tiempo que por vía sexual (Francis, 1992).

Para plantar se atizan grandes, de 50 a 100cm de largo y de 5 a 10cm de diámetro insertadas verticalmente; es mejor plantar en suelos pedregosos libres de inundaciones. Las hojas que caen cada año abonan el terreno. Con fines comerciales se planta en hoyos de 30 x 30 x 30cm, a una distancia de 3x 3m, a los tres años después de plantar las estacas ya se inicia la producción buena y estable de frutos.

¹⁵⁴ Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo *Spondias purpurea* L. a diferentes condiciones de almacenamiento. Mayra Tatiana Anaguano Corella. Pág. 4-5

¹⁵⁵ <http://www.inbio.ac.cr/bims/ubi/plantas>. UNAH/CURLA. Frutales Condimentarios del Tropico. UNAH-CURLA, Honduras. pp. 21.

El tronco y las ramas son afectados por una epífita, denominada localmente “salvaje” que afecta la producción. Para controlarla se realiza, a mano, desprovista de hojas y flores. Esto es mejor hacerlo cuando llueve por que se facilita el desprendimiento de la epífita.

*Para obtener plantas de una altura deseada, se desmocha a esa altura y se favorece la formación de rampas laterales. La altura del desmoche puede ser entre 2 o 3m para facilitar la cosecha manual de los frutos (Prados & Prados, 2002; Villachica, 1996)”.*¹⁵⁶

Este concepto concuerda con el anterior pese a que posee otra fuente de información:

*“Con fines comerciales se siembra cada planta, a una distancia de 3m. El tronco y las ramas son afectados por una epífita (vegetal que vive sobre otros) denominada localmente “salvaje”, que afecta la producción. Para controlarla se realiza la limpieza a mano después de la cosecha o cuando la planta esta sin hojas y sin flores. Esto es mejor hacerlo cuando llueve porque facilita el desprendimiento de la epífita (Vásquez & Coimbra, 1996)”.*¹⁵⁷

Como nos explicaron esta es la mejor manera de cómo se puede propagar la planta.

Composición Química y Nutricional del Ovo

Para saber la composición del ovo e recogido dos criterios hacer de este tema y nos dice:

“La mayor parte del peso del fruto esta representado por el endocarpio (46%), siendo el rendimiento de la pulpa alrededor del 36% y el 18% restante representado por la cáscara. Esta fruta tiene alto valor nutritivo y energético, cualidades que le hacen muy apetecible. Es muy baja en proteínas, grasa y contiene cantidades apreciables de calcio, fósforo, hierro y acido ascórbico (Villachica, 1996). En la Tabla 1.1 se presenta la composición química de la pulpa de ovo.

156 Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo Spondias purpúrea L. a diferentes condiciones de almacenamiento. Mayra Tatiana Anaguano Corella. Pág. 3-4

157 OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO. HECTOR DANIEL RUILOVA YANGARI. Pág. 10

Tabla 1.1 Composición Química en 100g de la pulpa de ovo

COMPONENTES	UNIDAD	VALOR
Agua	%	77.6
Valor energético	Kcal	74
Proteínas	g	0.7
Grasa	g	0.2
Carbohidratos	g	19.1
Fibras	g	0.5
Cenizas	g	0.7
Azúcares reductores	g	8.08
Calcio	mg	17
Fósforo	mg	42
Hierro	mg	0.72
Caroteno	ug	119
Niacina	mg	1
Riboflavina	ug	40
Tianina	ug	84
Ácidos ascórbico	mg	49
Ácido cítrico	mg	30
Ácido málico	mg	110
Ácido oxálico	mg	30
Ácido tartárico	mg	20

Fuente: Loján, 2003¹⁵⁸

El otro concepto nos menciona:

“La composición tanto química como nutricional fue reportada por Macías (1990) y Estrella (1992) en donde describen los componentes presentes en la pulpa del ovo (Jorgensen & Yáñez, 1992).

El ovo se encuentra constituida la mayor parte por su endocarpio que abarca gran cantidad de agua, como es el 40%, un 10% es su cáscara y el 50% restante esta constituida por su semilla que es rica en carbohidratos. Tanto la cáscara como la corteza se los emplea como medicina y la producción de papel (Jorgensen & Yáñez, 1992).

En la tabla 2 se presentan datos sobre la composición química y aspecto nutricional de la pulpa del ovo.

158 Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo *Spondias purpurea* L. a diferentes condiciones de almacenamiento. Mayra Tatiana Anaguano Corella. Pág. 6

Tabla 2: Composición química y nutricional, en 100g de la pulpa del ovo.

COMPONENTES	UNIDAD	Macías 1	Estrella 2
Agua	%	77.60	82.60
Proteínas	g	0.70	0.80
Grasa	g	0.20	0.10
Fibra	g	0.50	0.20
Minerales (ceniza)	g	0.70	0.50
Carbohidratos	g	19.10	16.00
Almidón	g	2.47	-----
Pectina	g	0.22	-----
Fructuosa	g	2.53	-----
Glucosa	g	2.00	-----
Azúcar reducidos	g	8.08	-----
Sucrosa	g	6.59	-----
Calcio	mg	17.00	11.00
Fósforo	mg	42.00	35.00
Hierro	mg	0.72	0.40
Sodio	mg	6.00	-----
Potasio	mg	250.00	-----
Zinc	ug	20.00	-----
Caroteno	ug	119.00	90.00
Tianina	ug	84.00	80.00
Riboflavina	ug	40.00	20.00
Niacina	mg	1.00	0.83
Ácidos ascórbico	mg	49.00	31.00
Ácido cítrico	mg	30.00	-----
Ácido málico	mg	110.00	-----
Ácido oxálico	mg	30.00	-----
Ácido tartárico	mg	20.00	-----
Calorías	kcal	74.00	61.00
pH		3.29	3.29

Fuente:

1 Macías, 1990 según el libro de Catalogo de Plantas para el Ecuador de Jorgensen & Yáñez

2 Estrella, 1992 según el libro de Catalogo de Plantas para el Ecuador de Jorgensen & Yáñez¹⁵⁹

Esta es la parte que mas me interesa que sepan tanto los que analicen esta tesis como los pobladores de la Parroquia de Ambuqui, ya que lamentablemente es un fruta a la que no se le da la debida importancia, ni e podido encontrar texto o artículos al respecto espero que esto sea un aporte más a la sociedad.

A continuación vamos a analizar uno por uno los componentes más destacados del ovo, en que aportan a nuestro cuerpo y en de donde los podemos obtener.

El Agua

El agua la conocemos que es un elemento muy importante para el desarrollo del cuerpo humano y la parte fundamental para la vida y veamos la como lo describen:

“En el agua de nuestro cuerpo tienen lugar las reacciones que nos permiten estar vivos. Esto se debe a que los enzimas (agentes proteicos que intervienen en la transformación de las sustancias que se utilizan para la obtención de energía y síntesis de materia propia) necesitan de un medio acuoso para que su estructura tridimensional adopte una forma activa. El agua es el medio por el que se comunican las células de nuestros órganos y por el que se transporta el oxígeno y los nutrientes a nuestros tejidos. Y el agua es también la encargada de retirar de nuestro cuerpo los residuos y productos de deshecho del metabolismo celular. Por último, gracias a la elevada capacidad de evaporación del agua, podemos regular nuestra temperatura, sudando o perdiéndola por las mucosas, cuando la temperatura exterior es muy elevada.”¹⁶⁰

Es de esta forma que necesitamos consumir agua para la comunicación de las células de nuestro organismo, además por me dio de ella transportan oxígeno y los nutrientes y desechamos los residuos que no necesita nuestro organismo.

Valor Energético

Para saber mejor de que se trata este tema veamos como lo analizan:

“El valor energético o valor calórico de un alimento es proporcional a la cantidad de energía que puede proporcionar al quemarse en presencia de oxígeno. Se mide en calorías, que es la cantidad de calor necesario para aumentar en un grado la temperatura de un gramo de agua. Como su valor resulta muy pequeño, en dietética se toma como medida la kilocaloría (1Kcal = 1000 calorías). A veces, y erróneamente, por cierto, a las kilocalorías también se las llama Calorías (con mayúscula). Cuando oigamos decir que un alimento tiene 100 Calorías, en realidad debemos interpretar que dicho alimento tiene 100 kilocalorías por cada 100 gr. de peso. Las dietas de los humanos adultos contienen entre 1000 y 5000 kilocalorías por día.

Cada grupo de nutrientes energéticos -glúcidos, lípidos o proteínas- tiene un valor calórico diferente y más o menos uniforme en cada grupo. Para facilitar los cálculos del valor energético de los alimentos se toman unos valores

¹⁶⁰ <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guianutr/compo6.htm>

estándar para cada grupo: un gramo de glúcidos o de proteínas libera al quemarse unas cuatro calorías, mientras que un gramo de grasa produce nueve. De ahí que los alimentos ricos en grasa tengan un contenido energético mucho mayor que los formados por glúcidos o proteínas. De hecho, toda la energía que acumulamos en el organismo como reserva a largo plazo se almacena en forma de grasas.

Recordemos que no todos los alimentos que ingerimos se queman para producir energía, sino que una parte de ellos se usan para reconstruir las estructuras del organismo o facilitar las reacciones químicas necesarias para el mantenimiento de la vida. Las vitaminas y los minerales, así como los oligoelementos, el agua y la fibra se considera que no aportan calorías.”¹⁶¹

Por eso es importante consumir alimentos para que nos ayuden a aportar un valor calórico que quema nuestro cuerpo con la ayuda del oxígeno.

Proteínas

Las proteínas tienen la función en nuestro cuerpo de:

“Ser esenciales para el crecimiento.

Son materia prima para la formación de los jugos digestivos, hormonas, proteínas plasmática, hemoglobina, vitaminas y enzimas.

Funcionan como amortiguadores, ayudando a mantener la reacción de diversos medios como el plasma.

Actúan como catalizadores biológicos acelerando la velocidad de las reacciones químicas del metabolismo.

Actúan como transporte de gases como oxígeno y dióxido de carbono en sangre (hemoglobina).

Actúan como defensa, los anticuerpos son proteínas de defensa natural contra infecciones o agentes extraños.

Permiten el movimiento celular a través de la miosina y actina (proteínas contráctiles musculares).

Resistencia. El colágeno es la principal proteína integrante de los tejidos de sostén.

Energéticamente, estas sustancias aportan 4 Kcal., por gramo de energía al cuerpo.”¹⁶²

A las proteínas las podemos encontrar:

“En la dieta de los seres humanos se puede distinguir entre proteínas de origen vegetal o de origen animal. Las proteínas de origen animal están presentes en las carnes, pescados, aves, huevos y productos lácteos en general. Las de origen vegetal se pueden encontrar abundantemente en los frutos secos, la soja, las legumbres, los champiñones y los cereales completos (con germen). Las proteínas de origen vegetal, tomadas en conjunto, son menos complejas que las de origen animal.”¹⁶³

161 <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guianutr/valor0.htm>

162 <http://www.zonadiet.com/nutricion/grasas.htm>

163 <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guianutr/compo51.htm>

Grasas

Las grasas aportan en nuestro cuerpo para la:

“Producción de energía: la metabolización de 1 g de cualquier grasa produce, por término, medio, unas 9 kilocalorías de energía.

Forman el panículo adiposo que protege a los mamíferos contra el frío.

Sujetan y protegen órganos como el corazón y los riñones.

En algunos animales, ayuda a hacerlos flotar en el agua.”¹⁶⁴

También nos ayudan:

“las grasas se utilizan en su mayor parte para aportar energía al organismo, pero también son imprescindibles para otras funciones como la absorción de algunas vitaminas (las liposolubles), la síntesis de hormonas y como material aislante y de relleno de órganos internos. También forman parte de la membranas celulares y de las vainas que envuelven los nervios.”¹⁶⁵

Las grasas se dividen en:

“Grasas saturadas: formadas mayoritariamente por ácidos grasos saturados. Aparecen por ejemplo en el tocino, en el sebo, en las mantecas de cacao o de cacahuete, etcétera. Este tipo de grasas es sólido a temperatura ambiente. Las grasas formadas por ácidos grasos de cadena larga (más de 8 átomos de carbono), como los ácidos láurico, mirístico y palmítico, se consideran que elevan los niveles plasmáticos de colesterol asociado a las lipoproteínas LD. Sin embargo, las grasas saturadas basadas en el esteárico tienen un efecto neutro. Ejemplos: sebos y mantecas.

Grasas insaturadas: formadas principalmente por ácidos grasos insaturados como el oleico o el palmitoleico. Son líquidas a temperatura ambiente y comúnmente se les conoce como aceites. Pueden ser por ejemplo el aceite de oliva, de girasol, de maíz. Son las más beneficiosas para el cuerpo humano por sus efectos sobre los lípidos plasmáticos^{1, 2} y algunas contienen ácidos grasos que son **nutrientes esenciales**, ya que el organismo no puede fabricarlos y el único modo de conseguirlos es mediante ingestión directa. Ejemplos de grasas insaturadas son los aceites comestibles. Las grasas insaturadas pueden subdividirse en:

Grasas monoinsaturadas. Son las que reducen los niveles plasmáticos de colesterol asociado a las lipoproteínas LDL³ (las que tienen efectos aterogénicos, por lo que popularmente se denominan "colesterol malo"). Se encuentran en el aceite de oliva, el aguacate, y algunos frutos secos.

Grasas poliinsaturadas (formadas por ácidos grasos de las series omega-3, omega-6). Los efectos de estas grasas sobre los niveles de colesterol plasmático dependen de la serie a la que pertenezcan los ácidos grasos constituyentes. Así, por ejemplo, las grasas ricas en ácidos grasos de la serie omega-6 reducen los niveles de las lipoproteínas LDL y HDL, incluso más que las grasas ricas en ácidos grasos monoinsaturados⁴. Por el contrario, las grasas ricas en ácidos grasos de la serie omega-3 (ácido docosahexaenoico y ácido eicosapentaenoico) tienen un

¹⁶⁴ <http://es.wikipedia.org/wiki/Grasa>

¹⁶⁵ <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guia nutr/index.htm>

efecto más reducido, si bien disminuyen los niveles de triacilglicéridos plasmáticos⁵. Se encuentran en la mayoría de los pescados azules (bonito, atún, salmón, etc.), semillas oleaginosas y algunos frutos secos (nuez, almendra, avellana, etc.).¹⁶⁶

Las grasas:

“Están presentes en los aceites vegetales (oliva, maíz, girasol, cacahuete, etc.), que son ricos en ácidos grasos insaturados, y en las grasas animales (tocino, mantequilla, manteca de cerdo, etc.), ricas en ácidos grasos saturados. Las grasas de los pescados contienen mayoritariamente ácidos grasos insaturados.”¹⁶⁷

Carbohidratos

Los carbohidratos:

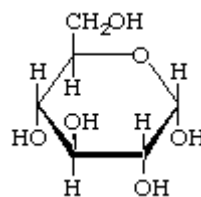
“Son compuestos orgánicos constituidos por oxígeno, hidrógeno y carbono (también llamados sacáridos, azúcares, carbohidratos o hidratos de carbono).”

De este modo, suministran al cuerpo la energía requerida, depende del tipo de carbohidratos ingerido, ya que son muy fáciles de asimilar por el organismo. El alto contenido en fibra de la mayor parte de los alimentos que contienen almidón también retrasa la absorción y, por tanto, la producción de energía de los carbohidratos complejos.

Los podemos encontrar principalmente en alimentos de origen vegetal, así predominan los cereales, frutas, leche y sus derivados, legumbres y tubérculos.

El valor requerido por el organismo es entre el 55% y 65% del total consumido al día, además de por lo menos 25 gramos de fibra al día.

Su fórmula química es:



La clasificación de los hidratos de carbono:

Monosacáridos:

Son los hidratos de carbono más sencillos, en este grupo se encuentran la glucosa, fructosa y galactosa.

Glucosa:

La glucosa es el azúcar más abundante de la naturaleza. En el ámbito nutricional es el más importante ya que es el principal combustible de las células.

¹⁶⁶ <http://es.wikipedia.org/wiki/Grasa>

¹⁶⁷ <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guianutr/compo51.htm>

Fructosa:

Es abundante en algunos alimentos vegetales, en su mayoría se encuentran en las frutas, y es el principal monosacárido de la miel junto con la glucosa.

Galactosa:

Es parte de la lactosa de la leche, que se le prepara mediante hidrólisis, es decir es una parte de la lactosa.

Oligosacáridos:

Son carbohidratos compuestos por cadenas pequeñas de monosacáridos, entre los cuales tenemos a los disacáridos, que están formados por dos moléculas de monosacáridos, entre los más importantes son: sacarosa, lactosa, maltosa.

Sacarosa:

Este se encuentra principalmente en la caña de azúcar y la remolacha, es el azúcar común que se encuentra en las casas.

Lactosa:

Esta se encuentra principalmente en la leche y sus derivados, su composición es una molécula de glucosa y una de galactosa.

Maltosa:

Se encuentra principalmente en la malta y se obtiene a través de hidrólisis del almidón, y contiene dos moléculas de glucosa.

Polisacáridos:

Son carbohidratos compuestos ya que están conformados por numerosas moléculas de monosacáridos, entre los principales tenemos: los energéticos y los no energéticos:

Entre los energéticos encontramos el almidón o fécula de origen vegetal, y entre los no energéticos encontramos la celulosa, que se encuentra en algunos tejidos vegetales, pero no puede ser asimilado por el organismo.

Función de los carbohidratos:

Energética: los carbohidratos proporcionan 4 calorías por gramo.

Estructural: Forma parte de las moléculas del ADN y ATP.

Reguladora: Regulan las fibras intestinales, con lo cual se obtienen grandes beneficios como:

Favorece el tránsito intestinal.

Aumenta el volumen de heces y las ablanda.

Disminuye la absorción de algunas sustancias malignas (colesterol).

Aumenta la sensación de saciedad.¹⁶⁸

Fibras

A la fibra lo mencionan de la siguiente manera:

“Son moléculas tan complejas y resistentes que no somos capaces de digerirlas y llegan al intestino grueso sin asimilarse.

168 <http://www.juntadeandalucia.es/averroes/~29701428/salud/aligluc.htm>

*El componente principal de la fibra que ingerimos con la dieta es la celulosa. Es un polisacárido formado por largas hileras de glucosa fuertemente unidas entre sí. Es el principal material de sostén de las plantas, con el que forman su esqueleto.*¹⁶⁹

La fibra se obtiene de:

“En mayor proporción:

Salvado de trigo, salvado molido, pan integral

En no tan abundante proporción:

*Repollo, papas sin cáscara, coliflor, zanahoria, manzana, lechuga, apio y naranja.*¹⁷⁰

Nos ayuda:

“Absorben el agua (hasta 5 veces su peso)

Aumentan el volumen de las heces (eliminan el estreñimiento)

Aceleran el tránsito intestinal

Permiten eliminar el colesterol y ciertas sales biliares

Disminuyen la cantidad de glucosa y de ácidos grasos en la sangre

Absorben los iones positivos

Ayudan a eliminar ciertas sustancias cancerígenas o cocancerígenas

Procuran un medio favorable al desarrollo de ciertas bacterias del colon, que producen sustancias útiles para el organismo y capaces de destoxificar agentes cancerígenos.

Finalmente, al dar una impresión de saciedad, obligan a reducir la cantidad de alimentos ingeridos.

*Las fibras presentan el inconveniente de eliminar más rápidamente ciertas sales minerales (hierro, zinc, calcio). Esta pérdida debe ser compensada con una alimentación bien equilibrada en minerales.”*¹⁷¹

Calcio

En lo que ayuda el calcio es:

“Provee rigidez y fortaleza a huesos, dientes y encías.

Ayuda a la regulación de la frecuencia cardíaca, y en la transmisión de impulsos nerviosos.

Prevenir enfermedades cardiovasculares, ya que disminuye los niveles de colesterol en sangre.

Previene los calambres en la musculatura corporal, debido a que el músculo utiliza el calcio para realizar sus movimientos y contracciones.

Es fundamental para que la sangre coagule adecuadamente.

Es preventivo ante enfermedades como el cáncer.

Contribuye a reducir la tensión arterial en personas con hipertensión arterial.

Prevenir la osteoporosis (pérdida de masa ósea).

Es activador de diferentes enzimas.

Mantiene la permeabilidad de las membranas celulares.

Es un coadyuvante de la actividad neuromuscular.

Mantiene la piel sana.

¹⁶⁹ <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guianutr/index.htm>

¹⁷⁰ <http://www.zonadiet.com/nutricion/grasas.htm>

¹⁷¹ Ibidem

Durante el embarazo reduce la incidencia de la preeclampsia (hipertensión gestacional o aumento de la presión arterial con edema y/o proteinuria, proteínas en orina, que ocurre después de la 20 semana de gestación).¹⁷²

“El calcio nos protege de la osteoporosis (formación anormal dentro del hueso) y es útil en su tratamiento.

Ayuda a la salud dental, forma el esmalte, conserva a los dientes y previene las caries.

Es también un tranquilizante natural que sirve para inducir el sueño.

Ayuda a disminuir la tensión arterial y el colesterol previniendo las enfermedades cardiovasculares.

Participa en la transmisión del impulso nervioso e interviene en la permeabilidad de la membrana. Resulta también efectiva en la esquizofrenia histadélica.

El calcio es necesario para la formación de coágulos sanguíneos, previene el cáncer de colon y mantiene la piel en buen estado y salud.¹⁷³

Esta en los alimentos como:

“los frutos secos, las legumbres, la yema de huevo, los vegetales de hoja verde, mariscos y sardinas (con sus espinas) entre otros.¹⁷⁴

“Los frutos secos: sésamo, almendras, avellanas, pistacho, girasol, nuez.

Verduras: perejil, col rizada, cebolleta, espinaca, brócolis, acelga, aceitunas, puerro.

Legumbres: soja, garbanzo, lentejas.

Cereales: copos de avena, trigo.

Frutas: higo seco, pasas, dátil.¹⁷⁵

Fósforo

Se recomienda ya que:

“El fósforo interviene en la formación y el mantenimiento de los huesos, el desarrollo de los dientes, la secreción normal de la leche materna, la formación de los tejidos musculares y el metabolismo celular.¹⁷⁶

“El fósforo trabaja con las vitaminas B y también participa en la contracción de músculos, el funcionamiento de los riñones, la conservación de la regularidad de los latidos del corazón y en la conducción nerviosa.¹⁷⁷

Así que es mejor consumir alimentos que nos aporten con fósforo para después no padecer enfermedades causadas por falta de fósforo, ya que ayuda en huesos, dientes, tejidos musculares, riñones, corazón y conducción nerviosa.

172 <http://www.zonadiet.com/nutricio/calcio/htm>.

173 <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=437>

174 <http://www.zonadiet.com/nutricio/calcio/htm>.

175 <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=437>

176 <http://www.zonadiet.com/nutricio/calcio/htm>.

177 <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/002424.htm>

Se lo encuentra en los alimentos que:

“Se puede incorporar al organismo a través del consumo de carnes, huevos, lácteos, frutas secas, granos integrales y legumbres.”¹⁷⁸

“Las principales fuentes alimenticias del fósforo son los grupos de alimentos proteínicos de la carne y la leche. Un plan de comidas con cantidades adecuadas de calcio y proteína también suministra una cantidad suficiente de fósforo.

Aunque los panes integrales y los cereales contienen más fósforo que aquellos elaborados con harina refinada, corresponden a una forma de almacenamiento del fósforo llamada fitina, que los humanos no absorben.”¹⁷⁹

“Frutos secos: girasol, sésamo, pistacho, almendras.

Legumbres: soja, alubias, garbanzos y lentejas.

Cereales: trigo, copos de avena, arroz integral, levadura, salvado de trigo.”¹⁸⁰

En definitiva al fósforo lo podemos encontrar tanto en frutas, cereales, legumbres, carnes y lácteos lo importantes es consumirlo ya que nuestro cuerpo lo necesita.

Niacina

También se llama vitamina B₃ o niacina:

“La vitamina B3 es indispensable para obtener energía a partir de los alimentos que comemos ya que ayuda al mantenimiento normal del nivel de glucosa en sangre.

Es necesaria para el buen funcionamiento del cerebro ya que interviene en el proceso de síntesis de determinados neurotransmisores como la serotonina siendo, pues, en parte responsable de nuestro buen humor. Además de ser muy útil en casos de esquizofrenia, psicosis y depresiones puede reducir las migrañas.

La vitamina B3 mejora la circulación por actuar como vasodilatador de los capilares sanguíneos siendo útil en los trastornos de la circulación central y periférica.

Interviene en el proceso de formación del colágeno por lo que es necesario para el correcto funcionamiento de las células de la piel y cabello, asegurando un buen crecimiento, pigmentación y cicatrización de los epitelios y del pelo.

Se ha demostrado que la vitamina B3 acelera, junto con la vitamina B1, la eliminación del alcohol y otros tóxicos como la marihuana, los colorantes, conservantes, pesticidas y derivados opiáceos. Esta cualidad antitóxica y anti degenerativa hepática resulta muy útil en el tratamiento del alcoholismo crónico y la drogadicción.

Es necesaria para la síntesis de las hormonas sexuales: estrógenos, progesterona y testosterona, entre otras.

¹⁷⁸ <http://www.zonadiet.com/nutricio/calcio/htm>.

¹⁷⁹ <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/002424.htm>

¹⁸⁰ <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=437>

*La vitamina B3 junto al resto de vitaminas B modula la producción de colesterol y triglicéridos e impide que se depositen en el hígado. Interviene en el proceso de metabolización de determinados oligoelementos como el litio, selenio, fósforo, calcio, hierro, cobalto y cobre.*¹⁸¹

La niacina posee muchas más funciones en nuestro organismo ya que tienen mucho que ver con: mantener el nivel de glucosa, el cerebro, la circulación, colágeno, hormonas sexuales, colesterol y la metabolización de los oligoelementos.

Esta vitamina B₃ se encuentra:

*“En la mayoría de los alimentos se encuentra presente pequeñas cantidades de esta vitamina. Las carnes magras, las aves, el pescado (particularmente el pez espada, el atún, el salmón y la caballa), el maní, los huevos, son fuentes diarias ricas tanto en niacina como en tryptophan (un aminoácido que el mismo cuerpo puede ser convertido en niacina). También son fuentes de vitamina B3 los siguientes suplementos dietarios: levadura de cerveza, germen de trigo e hígado seco.*¹⁸²

“Fuentes de origen animal: La principal fuente la constituyen las carnes, de ternera, de aves, de cordero y de cerdo. El hígado es la víscera con más contenido de niacina. Los pescados también son fuente importante de niacina, especialmente el atún, el cual posee altos niveles de esta vitamina. Por otro lado, la leche y sus derivados, junto con los huevos, son ricos en triptófano, lo cual es muy importante a tener en cuenta, puesto que a partir de este aminoácido, se sintetiza el 50% de la niacina presente en nuestro organismo.

Fuentes de origen vegetal: Encontramos concentraciones de niacina altas en los cereales integrales y sus derivados, también en los guisantes, patatas, alcachofas y cacahuetes. Las fuentes de triptófano en el reino vegetal son la avena, los dátiles y el aguacate.”¹⁸³

*“En la mayoría de los alimentos se encuentra presente pequeñas cantidades de esta vitamina. **Las carnes magras, las aves, el pescado (particularmente el pez espada, el atún, el salmón y la caballa), el maní, los huevos, son fuentes diarias ricas tanto en niacina como en tryptophan** (un aminoácido que el mismo cuerpo puede ser convertido en niacina). También son fuentes de vitamina B3 los siguientes suplementos dietarios: levadura de cerveza, germen de trigo e hígado seco.*¹⁸⁴

“La levadura de cerveza, los cereales integrales, los frutos secos, las legumbres y las algas marinas nos proveen de la cantidad necesaria de vitamina B3 (entre 10 y 20 mg. día).”¹⁸⁵

181 <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=1202>

182 http://es.wikipedia.org/wiki/Vitamina_B3

183 <http://www.zonadiet.com/nutricion/vit-b3.htm>

184 http://www.mujeresdeempresa.com/fitness_salud/061001-vitamina-B3-niacina.shtml

185 <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=1202>

A la niacina entonces lo podemos encontrar tanto en productos cárnicos, lácteos, frutos secos, vegetales y legumbres; así que si no nos estamos alimentando bien hagamos lo aun no es tarde.

Riboflavina

También conocida como la vitamina B₂ que nos ayuda en:

“Interviene en la transformación de los alimentos en energía, la vitamina es fundamental para la producción de enzimas tiroideas que intervienen en este proceso.

Ayuda a conservar una buena salud visual.

Conserva el buen estado de las células del sistema nervioso.

Interviene en la regeneración de los tejidos de nuestro organismo (piel, cabellos, uñas)

Produce glóbulos rojos junto a otras vitaminas del complejo B, y en conjunto con la niacina y piridoxina mantiene al sistema inmune en perfecto estado.

Complementa la actividad antioxidante de la vitamina E.”¹⁸⁶

“También ayuda al crecimiento y la reproducción, y mejora el estado de la piel, las uñas y el cabello.”¹⁸⁷

“Mantiene además, la buena salud de la piel, las uñas y el cabello. Incluso es muy probable que ayude a la memoria ya que las personas mayores que tienen niveles normales de vitamina B2 o Riboflavina, mantienen vivos sus recuerdos.

Asimismo ayuda al sistema inmunológico manteniendo en buen estado las membranas mucosas que forman el aparato respiratorio y el digestivo. Conserva además el estado de las superficies húmedas del cuerpo como los ojos, la boca, la lengua y la vagina.

Durante el embarazo, comer alimentos que contienen vitamina B2, evita la malformación ósea y los trastornos en el desarrollo cerebral del feto. Beneficia también a los ojos, ya que oxigena la córnea y alivia la fatiga de éstos.”¹⁸⁸

A la vitamina B₂ y la podemos encontrar en dos fuentes:

“Fuentes naturales de origen animal: la principal fuente es la leche y sus derivados, el hígado y vísceras, las carnes como la de ternera, cerdo, cordero y los pescados.”¹⁸⁹

“Se encuentra principalmente en las carnes, pescados y alimentos ricos en proteínas en general.”¹⁹⁰

“Fuentes naturales de origen vegetal: espinacas, espárragos, aguacates (paltas), levaduras y hongos, germen de trigo y cereales integrales.”¹⁹¹

186 <http://www.zonadiet.com/nutricion/vit-b2.htm>

187 <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guianutr/index.htm>

<http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guianutr/index.htm>

188 <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=626>

189 <http://www.zonadiet.com/nutricion/vit-b2.htm>

190 <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guianutr/index.htm>

191 <http://www.zonadiet.com/nutricion/vit-b2.htm>

“Podemos encontrar la vitamina B2 en fuentes naturales como la levadura y los vegetales como la espinaca, el col y los hongos. En cereales como la harina integral y el germen de trigo. En frutos secos como las almendras y la semilla de soya.

Normalmente en la elaboración industrial se le añade vitamina B2 al arroz, la pasta, los panes y los cereales.”¹⁹²

Tiamina

Esta vitamina B₁ también conocida como:

“La tiamina interviene en varios procesos de nuestro metabolismo: en la transformación de los alimentos en energía, puesto que las enzimas que intervienen en este proceso metabólico necesitan de Vitamina B.

la absorción de glucosa por parte del sistema nervioso: es un proceso donde interviene la tiamina, y como consecuencia de su deficiencia, se pueden presentar síntomas como la falta de coordinación y hormigueo en extremidades. Todo ello causado por la degradación de las fibras nerviosas. Cuando se nombra al sistema nervioso se incluye al cerebro, ya que esta vitamina es esencial para que el mismo pueda absorber la glucosa de manera adecuada. Si así no sucede, pueden aparecer problemas depresivos, cansancio, poca habilidad mental, etc.

el buen estado de uno de los sentidos como la vista, también depende de la tiamina, para funcionar óptimamente, y así no padecer enfermedades como glaucoma (donde se han detectado niveles muy bajos de esta vitamina).”¹⁹³

“La tiamina (vitamina B1) ayuda a las células del organismo a convertir carbohidratos en energía. También es esencial para el funcionamiento del corazón, los músculos y el sistema nervioso.”¹⁹⁴

A la tiamina la podemos encontrar en:

“Alimentos de origen animal: carnes (principalmente en la carne de cerdo y el hígado de ternera), lácteos.

Alimentos de origen vegetal: las mejores fuentes de tiamina en este reino son: los frutos secos, los cereales integrales y todos sus derivados.

También encontramos vitamina B1 en los guisantes, las naranjas, las patatas, coles, espárragos Siempre que los cereales hayan pasado por el proceso de refinación, deben ser suplementados con Vitamina B1, ya que en ese proceso es donde se pierde la tiamina.”¹⁹⁵

“se encuentra en los panes fortificados, cereales, pasta, granos enteros (especialmente germen de trigo), carnes magras (especialmente cerdo), pescado, granos secos, arvejas y semilla de soya (soja).

¹⁹² <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=626>

¹⁹³ <http://www.zonadiet.com/nutricion/vit-b2.htm>

¹⁹⁴ <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/002401.htm>

¹⁹⁵ <http://www.zonadiet.com/nutricion/vit-b2.htm>

*Los productos lácteos, las frutas y las verduras no contienen mucha tiamina, pero cuando se consumen en grandes cantidades se convierten en una fuente importante de esta vitamina.*¹⁹⁶

*“La vitamina B₁ o tiamina se encuentra en: Levaduras, carne de cerdo, legumbres, carne de vacuno, cereales integrales, frutos secos, maíz, huevos, hígado, avena, patatas, arroz enriquecido, semillas de ajonjolí, trigo y harina blanca enriquecida.*¹⁹⁷

Ácido Ascórbico

Conocido también como vitamina C nos ayuda en:

“Evitar el envejecimiento prematuro (proteger el tejido conectivo, la "piel" de los vasos sanguíneos).

*Facilita la absorción de otras vitaminas y minerales.*¹⁹⁸

*“la vitamina C interviene en el mantenimiento de huesos, dientes y vasos sanguíneos por ser buena para la formación y mantenimiento del colágeno. Protege de la oxidación a la vitamina A y vitamina E, como así también a algunos compuestos del complejo B (tiamina, riboflavina, ácido fólico y ácido pantoténico). Desarrolla acciones anti-infecciosas y antitóxicas y ayuda a la absorción del hierro no hémico en el organismo.*¹⁹⁹

“Mejora la visión y ejerce función preventiva ante la aparición de cataratas o glaucoma.

Su virtud como antioxidante nos protege ante el humo del cigarrillo, y como mejora el sistema inmune, es también utilizada en pacientes sometidos a radio y quimioterapia.

Es antibacteriana, por lo que inhibe el crecimiento de ciertas bacterias dañinas para el organismo.

Disminuye los niveles de tensión arterial y previene la aparición de enfermedades vasculares

Tiene propiedades antihistamínicas, por lo que es utilizada en tratamientos antialérgicos, contra el asma y la sinusitis.

Ayuda a prevenir o mejorar afecciones de la piel como eccemas o soriasis.

Es cicatrizante de heridas, quemaduras, ya que la vitamina C es imprescindible en la formación de colágeno.

Aumenta la producción de estrógenos durante la menopausia, en muchas demás.

Mejora el estreñimiento por sus propiedades laxantes.

Repara y mantiene cartílagos, huesos y dientes.

*La vitamina C ayuda a absorber el hierro, por lo tanto cuando llevemos a cabo una alimentación contra la anemia, o carencia de hierro, será conveniente tomar un zumo de naranja al terminar las comidas, de esta manera la biodisponibilidad del hierro se ve enormemente aumentada.*²⁰⁰

196 <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/002401.htm>

197 http://es.wikipedia.org/wiki/Vitamina_B1

198 http://es.wikipedia.org/wiki/Vitamina_C

199 <http://www.zonadiet.com/nutricion/vit-c.htm>

200 Ibidem

En donde podemos encontrar la vitamina C:

“Fuentes de origen animal: La vitamina C no aparece en alimentos de origen animal.

Fuentes de origen vegetal: la gran mayoría de las frutas y verduras contienen vitamina C. Los que tienen mayor contenido de vitamina C son los pimientos, los cítricos, las coles, el coliflor, espinacas, las patatas (papas) frutas como el plátano, los mangos, la manzana, piña (ananá) y melón.”²⁰¹

*“El ácido ascórbico se produce micro biológicamente por fermentación utilizando el hongo *Apergellus Níger*. Aunque generalmente se considera al ácido cítrico en conexión con el ciclo del ácido cítrico (véase Sección 5.13), en algunos microorganismos, como *A. níger*, se puede obtener la excreción de grandes cantidades de ácido cítrico. La fermentación se realiza por métodos aeróbicos en grandes fermentadores. La condición fundamental para tener un gran rendimiento de ácido cítrico es que el medio sea deficiente en hierro, puesto que el hongo súper produce ácido cítrico como agente quelante para apoderarse del hierro (véase Figura 30.19^a). En consecuencia, el medio utilizado para la producción de ácido cítrico se somete a un tratamiento en el que se elimina la mayor parte del hierro, mientras que los fermentadores son de acero inoxidable para impedir que se filtre desde ellos el hierro que se produce debido a los bajos valores de pH que surgen con la acumulación de ácido cítrico.”²⁰²*

Ácido Málico

Se halla:

“en un gran número de frutas y verduras, pero principalmente en las manzanas; por este motivo, el ácido málico se conoce también como “ácido de las manzanas”.”²⁰³

“El ácido málico es un compuesto orgánico que se encuentra en algunos frutos ácidos, tales como manzanas, uvas, membrillos y cerezas verdes.”²⁰⁴

Ahora ya sabemos que cada componente que poseen los alimentos nos ayuda y poseen su función en nuestro cuerpo, demos paso a analizar la producción de las tres clases de Spondias que se da en nuestro país a continuación.

Zonas de Producción del Ovo en el Ecuador

A pesar de que todos pensaríamos que solo se da en el Valle de Coangues o Ambuqui pues en realidad e mencionado anteriormente que existen en nuestro

201 <http://www.zonadiet.com/nutricion/vit-c.htm>

202 Brock Biología de los Microorganismos. Michael T. Madigan, John M. Martinko. Jack Parker. Pág. 975

203 http://www.fredmeyer.com/Es-Supp/Malic_Acid.htm#Sources

204 <http://www.food-info.net/es/e/e296.htm>

país tres clases de géneros y es por este motivo que estas se dividieron y se producen en diversas partes del Ecuador y se explica que:

“En el Ecuador, el ovo aparece en el bosque primario de la región amazónica, crece en los bosques semidecíduos y siempreverdes a ambos lados de los Andes; se produce en las tres regiones del país:

Tabla 1.2 Zonas de cultivo de ovo

ESPECIES	ALTURA (m.s.n.m)*	LOCALIZACION
<i>Spondias Dulcis</i> <i>Parkinson</i>	0-500	Los Ríos
<i>Spondias Mombin</i> L.	0-1000	Esmeraldas, Guayas, Los Ríos, Morona Santiago, Napo, Pastaza, Sucumbíos, Pichincha
<i>Spondias Purpurea</i> L.	0-500 / 1500-2000	Esmeraldas, Galápagos, Guayas, Imbabura, Los Ríos, Manabí, Napo

*m.s.n.m. : metros sobre el nivel del mar

Fuente: Jorgensen & León, 1999²⁰⁵

En esta tabla se demuestra como se ha distribuido la producción de los tres diferentes géneros de *Spondias* y espero que quede claro que la *Spondias* purpúrea L. (ovo que se produce en Ambuqui), pues también esta distribuido en las cuatro regiones del Ecuador como es Costa, Sierra, Amazonia y Galápagos.

El fin de esta aclaración es que la gente se pueda informar sobre esta planta, para así estar preparados y poder dar una información adecuada a las personas.

205 Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo *Spondias purpurea* L. a diferentes condiciones de almacenamiento. Mayra Tatiana Anaguano Corella. Pág 7

CAPITULO V

RECETARIO

Este recetario tiene el objetivo de aportar gastronómicamente a la utilización de esta fruta, tomando en cuenta recetas básicas, como nuevas recetas, con lo cual le podemos dar mayor utilidad este producto y que esta fruta nos favorezca con sus propiedades nutricionales.

OVOS AL VINO



Ingredientes:

300 g. Ovos
100 g. Vino de ovo
5 g. Pimienta de dulce
5 g. Anís
5 g. Canela

Preparación:

- 1.- Poner a reducir el vino de ovo, hasta que este la tercera parte de lo que se coloco.
- 2.- Agregar la pimienta de dulce, el anís, y la canela, por último incorporar los ovos.
- 3.- Dejar hervir por 30 segundos y servir.

Recomendaciones:

- 1.- Utilizar ovos maduros para esta receta.
- 2.- Para encontrar este vino debemos ir hasta el pueblo de Ambuqui, por que es único lugar donde lo podemos encontrar.

JUGO DE OVO



Ingredientes:

400 g de Ovo
1 litro de agua
200 g de panela rayada.

Preparación:

- 1.- Lavar y sacar la pulpa de ovo.
- 2.- Llevar a una licuadora e incorporar el agua y la panela.
- 3.- Licuar por 30 segundos y servir.

Recomendaciones:

Seleccionar unos frescos y dulces.
Se utiliza panela para darle un mejor sabor y color a esta preparación.

LOMO FLAMBEADO.



Ingredientes:

60 g de licor de ovo.
250 g de lomo fino.
35 g de col.
35 g de zanahoria.

Preparación:

- 1.- Salpimentar el lomo y llevarlo a la plancha.
- 2.- Picar en Juliana la col, y lavarla. La zanahoria en juliana y blanquearla.

CREPES DE CAMARON CON SALSA DE OVO



Ingredientes:

100 g Ovos
30 g Azúcar
250 g Crema de leche
25 g Harina
10 g Mantequilla
100 g Leche
50 g Huevos
500 g Camarones

Preparación:

- 1.- Lavar los ovos y sacar la pulpa.
- 2.- Colocar el azúcar en una sartén y esperar a que se queme, enseguida incorporar la pulpa de ovo y dejar hervir por dos minutos.
- 3.- Poner la crema de le leche. Rectificar y reservar.
- 4.- Mezclar la harina, mantequilla, leche, huevos, una pizca de sal y una de azúcar, hasta obtener una masa consistente.
- 5.- dejar reposar por 30 minutos en el refrigerador, y con la ayuda de un sartén de teflón proceder a realizar las crepes.
- 6.- Una vez terminado, saltear los camarones, rellenar las crepes y bañar con nuestra salsa.

Recomendaciones:

Se puede utilizar panela o azúcar morena para darle un mejor color a la salsa.
Para una mejor presentación doblar las crepes en forma de pañuelos

CEBICHE DE OVO



Ingredientes:

150 g Ovos
300 g Camarones
60 g Cebolla paiteña
10 g Ajo
40 g Tomate
20 g Limón
15 g Perejil

Preparación:

- 1.- lavar los ovos y sacar la pulpa, reservar.
- 2.- Cocinar los por un minutos, junto con el ajo, y la mitad del perejil..
- 3.- Picar la cebolla en pluma, y lavar bien.
- 4.- Escaldar el tomate y licuar. Sacar el zumo del limón y picar el perejil finamente.
- 5.- Mezclar todos los ingredientes, rectificar y servir.

Recomendaciones:

Aquí en esta receta se suprime la naranja y se le agrega la pulpa de ovo, para darle un sabor agridulce a nuestra preparación.

Si se desea para darle un mejor sabor incorporamos un poco de mostaza. Se puede acompañar esta preparación con chifles o canguil.

LOMO DE CERDO EN SALSA DE OVO.



Ingredientes:

100 g Ovos
50 g Harina
50 g Mantequilla
100 g Crema de leche
100 g Champiñones
½ litro Fondo negro
250 g Lomo fino de cerdo.

Preparación:

- 1.- Realizamos un roux con la mantequilla y la harina.
- 2.- Incorporamos el fondo obscuro y dejamos espesar.
- 3.- Poner en la preparación anterior, la crema de leche. Rectificar y colocar los champiñones.
- 4.- Salpimentar el lomo y colocarlo en una plancha o sartén. Una vez listo montar en el plato, y en la salsa colocar la pulpa del ovo. Bañar el lomo y servir.

Recomendaciones:

Colocamos al último la pulpa de Ovo para que se corte la crema de leche.
Acompañar con papas fritas y verduras salteadas si se lo desea.

COLADA DE OVO



Ingredientes:

500 g Ovos
40 g Maicena
100 g Azúcar
100 g Leche
400 g Agua
10 g Clavo de olor.

Preparación:

- 1.- Lavar y sacar la pulpa de los ovos.
- 2.- Mezclar el agua con la pulpa y hervir hasta que ebulliciones.
- 3.- Colocar la maicena disuelta en la leche fría. Dejar hervir.
- 4.- Colocar el clavo de olor y el azúcar. Servir.

Recomendaciones:

Diluir la maicena en la leche fría, porque si no se lo realiza así la colada saldría con grumos.

Se puede servir fría o caliente.

TARTELETA DE OVO



Ingredientes:

1000 g Ovos
50 g Maicena
500 g Azúcar
120 g Yema de Huevo
200 g Harina
250 g Mantequilla
250 g Azúcar impalpable
100 g Huevo.

Preparación:

- 1.- Para realizar la masa de tartaleta, cremamos la mantequilla con el azúcar, incorporamos los huevos y por último la harina.
- 2.- Dejar reposar por 12 horas.
- 3.- Estirar y colocar en el molde. Hornear dependiendo del tamaño del molde por 20 a 25 minutos a 120°.
- 4.- Para el relleno, colocar en una olla, la pulpa de ovo, y el azúcar, dejar hervir.
- 5.- Disolver la maicena con las yemas e incorporar. Dejar espesar y rellenar la tartaleta.

Recomendaciones:

Se utiliza yemas de huevo, para tener una mayor consistencia del relleno.
Para acelerar la preparación podemos realizar la masa desde el día anterior.

MOUSSE DE OVO



Ingredientes:

1500 g Ovos
250 g Huevos
1 litro Crema de leche
500 g Azúcar
30 g Gelatina sin sabor.

Preparación:

- 1.- Lavar los ovos y sacar la pulpa, incorporar la gelatina sin sabor y llevar al fuego por 3 minutos o hasta que la gelatina sin sabor este disuelta..
- 2.- Separa las claras de las yemas, y poner a fuego junto con el azúcar. Más o menos por unos 6-7 minutos, o hasta que el azúcar este bien disuelto.
- 3.- Batir, hasta punto de nieve y reservar.
- 4.- Batir la crema de leche a punto de nieve.
- 5.- Dejar que se enfríe bien la pulpa e incorporar la crema de leche batida, en forma envolvente. Después colocar el merengue de la misma forma.
- 6.- Llevar al refrigerador por una media hora o hasta que esté bien cuajado y servir.

Recomendaciones:

Dejar que la pulpa este bien fría caso contrario la crema de leche no se mezclara con los demás ingredientes.

Colocar en los moldes que se va a servir antes de llevar al refrigerador, ya que al Mousse no se le puede dar una forma bien definida para la presentación final.

CHAMPIÑONES GRATINADOS CON OVO



Ingredientes:

150 g Ovos
20 g Queso parmesano
200 g Camarones
500 g Champiñones
50 g Mantequilla
200 g Crema de leche

Preparación:

- 1.- Sacar las cáscaras del ovo y reservar.
- 2.- Sacamos los troncos de los champiñones, y rellenamos con el camarón picado y salteado, no muy finamente.
- 3.- Reducir la crema de leche, con un poco de vino de ovo y las cáscaras del ovo.
- 4.- Llevamos al horno por unos 8 minutos hasta que el queso gratine y servimos.

Recomendaciones:

Podemos rellenar los champiñones también de carne de cangrejo, molida de res o cerdo, etc., a la elección de ustedes.

Si no tenemos vino de ovo, podemos utilizar vino blanco.

ENROLLADO DE OVO



Ingredientes:

300 g Ovos
20 g Maicena
400 g Azúcar
40 g Yemas de huevo
250 g Harina
500 g Huevo
20 g Azúcar impalpable.

Preparación:

- 1.- Realizar un bizcochuelo con los huevos, harina y 250 g de azúcar.
- 2.- Llevar al horno por 18 minutos a 120°.
- 3.- Aparte en una olla, Hervir la pulpa del ovo con el azúcar, y disolver la maicena con las yemas de huevo.
- 4.- Dejar espesar. Extender el bizcochuelo y rellenar con la salsa. Enrollar y espolvorear azúcar impalpable.

Recomendaciones: Realizar el bizcochuelo en una lata para que se hornee de mejor manera.

Para enrollar este postre, debemos utilizar la ayuda de papel aluminio una funda.

POLLO AL OVO



Ingredientes:

60 g Ovos
300 g Pollo
10 g Ajo
40 g Cebolla perla
25 g Pimiento verde
50 g Tomate riñón.

Preparación:

- 1.- Sacar la pulpa del ovo.
- 2.- Cortar todos los ingredientes, menos el ajo en juliana.
- 3.- Al ajo lo picamos en brounisse, junto con el tomate, que debe estar pelado y sacado las semillas. Realizar un refrito con todos los ingredientes. Incorporar el pollo y dejar que se cocine.
- 4.- Por ultimo colocamos la pulpa de ovo, rectificamos y servimos.

Recomendaciones:

Se puede hacer con pollo desmenuzado a un filete, si se desea.
La pulpa del ovo, a demás de darle color, le dará un sabor más agradable.

VERDURAS SALTADAS CON VINO DE OVO



Ingredientes:

125 g Coliflor
125 g Pimientos rojos
125 g Brócoli
125 g Zuquini
125 g Zanahoria
50 g Vino de ovo

Preparación:

- 1.- Cortar y picar las verduras de la forma que usted dese.
- 2.- Cocinar las verduras, menos los pimientos.
- 3.- En un sartén colocar un poco de mantequilla y colocar las verduras, rectificar y por último dejar reducir el vino de ovo. Dejar reducir y servir.

Recomendaciones:

Se puede colocar las verduras deseadas.

Esta preparación puede servir también como guarnición de otras preparaciones.

El ovo a esta preparación le da un toque más de frescura y no se debe flambeare.

NUGGETS DE CON SALSA DE OVO Y MIEL.



Ingredientes:

50 g Ovos
100 g Miel de abeja
40 g Mostaza
300 g Pollo
40 g Harina
50 g Huevo
40 g Pan molido
100 g Aceite.

Preparación:

Picar el pollo en cuadrados. Salpimentar.
Pasar el pollo por la harina, huevo y pan molido. Freír.
Para la salsa, colocar la miel, con la mostaza y el ovo.
Servir los Nuggets de pollo bañados con la salsa.

Recomendaciones:

Se puede cambiar el pollo por camarones u otro tipo de género cárnico.

CREPES DE FRUTA CON SALSA DE OVO



Ingredientes:

100 g Ovos
50 g Azúcar
25 g Harina
10 g Mantequilla
100 g Leche
50 g Huevos
100 g de frutilla
100 g de Kiwi
100 g de Mango

Preparación:

- 1.- Lavar los ovos y sacar la pulpa.
- 2.- Colocar el azúcar en una sartén y esperar a que se queme, enseguida incorporar la pulpa de ovo y la azúcar, dejar hervir por cinco a 7 minutos y reservar.
- 3.- Mezclar la harina, mantequilla, leche, huevos, una de azúcar, hasta obtener una masa consistente.
- 4.- Dejar reposar por 30 minutos en el refrigerador, y con la ayuda de un sartén de teflón proceder a realizar las crepes.
- 5.- Saltear la fruta en un poco de mantequilla y una cucharita de azúcar.
- 6.- Servir las crepes acompañadas con la salsa de dulce.

Recomendaciones:

Se puede utilizar panela o azúcar morena para darle un mejor color a la salsa.
Utilizar la fruta que se desee para el relleno.

EMPANADAS RELLENAS DE MERMELADA DE OVO.



Ingredientes:

100 g Mermelada de Ovo
500 g Harina
50 g Huevo
40 g Manteca
10 g Sal
40 g Azúcar
20 g Levadura

Preparación:

- 1.- Realizar la masa de empanadas, mezclando la harina, azúcar, sal, agua, levadura y manteca.
- 2.- Amasar por 15 minutos, dejar reposar 10 minutos.
- 3.- Bolear y dejar reposar 10 minutos. Extender y rellenar con la mermelada.
- 4.- Colocar en las latas, pintar y dejar reposar por 15 minutos.
- 5.- Hornear por 12 minutos a 150°.

Recomendaciones:

El amasado se lo realiza a mano.

Es mejor pintar una vez puesto en la lata, ya que si se lo hace antes de llevar al horno, se puede bajar el leudo de la masa.

ENSALADA CASTELLANA CON ADERESO DE OVO



Ingredientes:

30 g Ovos
60 g Vinagre
60 g Aceite de oliva
100 g Lechuga
100 g Tomate
100 g Cebolla perla
10 g Perejil.

Preparación:

- 1.- Cortar la lechuga en cuadros más o menos de 3cm. por 3cm.
- 2.- Picar los tomates en media luna y la cebolla perla en aros.
- 3.- En la licuadora mezclar el aceite, el vinagre y la pulpa del Ovo y el perejil.
- 4.- Licuar por 20 segundos y bañar los vegetales antes cortados.

Recomendación:

Para darle un mejor sabor y color podemos incorporar una cucharita de mostaza.

ALFAJORES DE MAICENA



Ingredientes:

Harina
Manteca
Azúcar
Maicena
Yemas de huevo
Polvo de hornear
Bicarbonato
Mermelada de Ovo
Coco rayado
Azúcar impalpable.

Preparación:

- 1.- Realizar la masa de alfajores cremando la manteca, con el azúcar, luego incorporar las yemas, la maicena, harina, polvo de hornear y el bicarbonato.
- 2.- Con la masa consistente extendemos en la mesa, cortamos, colocamos en la lata y llevamos al horno por 10 minutos a 150°.
- 3.- Una vez horneados, los rellenamos con la mermelada de ovo, colocamos coco rallado a los lados y espolvoreamos con azúcar impalpable.

Recomendaciones:

La figura de los alfajores depende de la creatividad del cocinero.
También podemos realizar alfajores de yuca, solo cambiamos la maicena por almidón de yuca y todos los ingredientes son los mismos y en las cantidades enlistadas.

TRIPTICO O PRODUCTO DE AMBUQUI

Este tríptico tiene como objetivo dar a conocer a las personas la historia de la Parroquia a que debe su nombre y los nombres como se le conoce al ovo, a su vez de que se da recetas para que las personas pues lo puedan poner en práctica.



CAPITULO V

Encuestas y Entrevistas realizadas

En este capítulo sexto se lee cuales fueron las preguntas realizadas que conformaron las encuestas la primera de las encuestas es dirigida a los habitantes de la Parroquia de Ambuqui, de cada de estas preguntas mas adelante se vera el resultado que han arrojado y estos gráficos son en forma de pasteles.

La segunda encuesta es dirigida a los estudiantes del área de gastronomía y como debe de ser cada pregunta ira precedida de su grafico dan así los resultados.

La tercera encuesta fue a los profesionales de gastronomía por su puesto esta tendrá su respectiva pregunta y grafico para analizar los resultados.

En cuanto a las entrevistas esta fue hecha a las personalidades se hayan estudiado o sepan de las áreas de historia, antropología, con relación a la Parroquia de Ambuqui por su puestos estos las personas entrevistadas deben ser oriundas del lugar.

INSTITUTO INTERNACIONAL DE HOTELERIA Y TURISMO

ENCUESTA

Sexo: H _____ M _____ Edad: _____

1) ¿Cree usted necesario que se debe tener un plato tradicional de esta fiesta para atraer a los turistas?

Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐

2) ¿Cuáles son los platos típicos de estas fiestas?

.....
.....
.....
.....

3) ¿Considera necesario usted participar en ferias gastronómicas tradicionales en otras provincias?

Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐

4) ¿Ve usted necesario que una comunidad sea promocionada gastronómicamente?

Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐

5) ¿Ve usted necesario preparar un producto para vender al publico?

Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐

6) ¿Cree usted necesario capacitar a la gente para vender estos productos?

Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐

7) ¿Considera necesario crear un plato típico para las Fiestas del Ovo?

Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐

8) ¿Usted piensa que es necesario que la gente sepa del origen del ovo?

Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐

9) ¿Conoce de que lugar se introdujo el ovo a esta zona?

☐ Si ☐ No

10) ¿Sabe usted cuales son las propiedades nutricionales del ovo?

.....
.....
.....
.....

INSTITUTO INTERNACIONAL DE HOTELERIA Y TURISMO

ENCUESTA

¿Conoce usted el ovo de la parroquia de Ambuqui?

Si ☐

No ☐

¿De que color es?

Rojo ☐
Amarillo Rojizo ☐

Amarillo ☐
Otro. ☐

Verde ☐

¿En que región se da este fruto?

Región Costa ☐

Región Sierra ☐

Región Insular ☐

Región Amazónica ☐

¿A que Provincia pertenece la parroquia de Ambuqui?

.....

¿Mencione cuales son las propiedades nutricionales del ovo?

.....

.....

¿Ha realizado preparaciones gastronómicas con esta fruta? ¿Cuáles?

Si ☐

No ☐

.....

.....

¿Marque a que opción pertenece su preparación?

Entrada ☐

Plato fuerte ☐

Postre ☐

Bebida ☐

Otros ☐

¿Qué preparaciones conoce usted a base del ovo?

.....

.....

¿Sabía usted que existe una fiesta del ovo?

Si ☐

No ☐

¿Sabe usted si el ovo es un producto de exportación?

Si ☐

☐

No

INSTITUTO INTERNACIONAL DE HOTELERIA Y TURISMO

ENCUESTA

¿A que provincia pertenece la Parroquia de Ambuqui?

.....
.....

¿Conoce usted el ovo de la parroquia de Ambuqui?

Si ☐

No ☐

¿Describa a esta fruta? (Color, textura, sabor)

Color.....

Textura.....

Sabor.....

¿Sabe usted cual es el medio para que se produzca esta fruta? (Clima, suelo, temperatura ambiental)

Clima.....

Suelo.....

Temperatura ambiental.....

¿Ha utilizado usted esta fruta en alguna preparación?

Si ☐

No ☐

¿Mencione cuales considera usted son las preparaciones ideales para esta fruta?

.....
.....
.....
.....
.....

¿Mencione cuales son las propiedades nutricionales de esta fruta?

.....
.....
.....
.....
.....

¿Sabía usted que existe una Fiesta del ovo?

Si ☐

No ☐

INSTITUTO INTERNACIONAL DE HOTELERIA Y TURISMO

ENTREVISTA

Nombre: _____

Ocupación: _____ Edad: _____

¿Podría decirme usted la fecha específica en que se celebra la Fiesta de los Ovos?

¿En honor a que se celebra dicha Fiesta?

¿Cuánto fue la primera vez que se realizó la Fiesta de los Ovos? ¿Y quienes lo organizaron?

¿Cuántos días dura la celebración? ¿Cuál es el programa para cada uno de los días?

¿De que preparativos se encargan las mujeres en la fiesta y los hombres?

¿Cuál es el plato tradicional de la Fiesta y como se lo prepara?

¿Qué bebida se acostumbre consumir en esta celebración y como se la prepara?

¿Cuál es el tipo de comida que usted a diario?

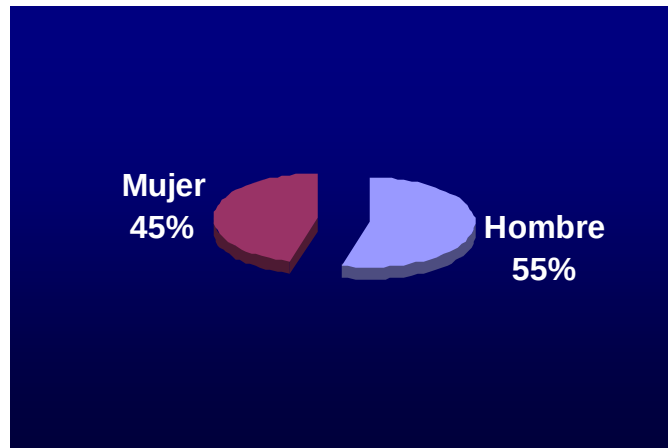
¿Sabe usted si la mermelada de Ovo la exportan y a que países o ciudades?

¿Para qué otras preparaciones utilizan el Ovo y cual es su procedimiento?

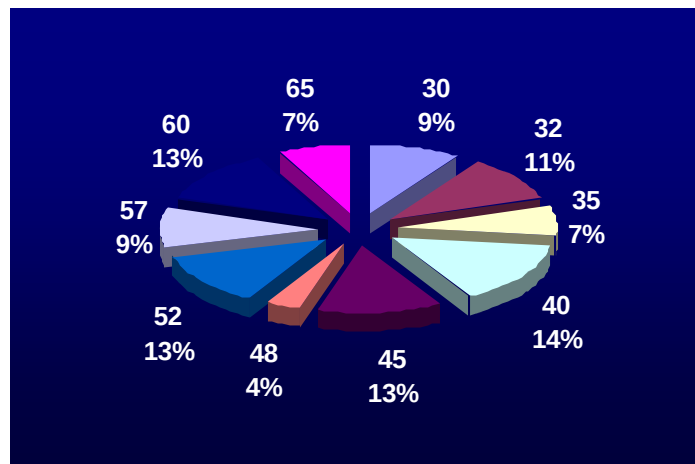
TABULACIÓN:

Encuesta a la población de Ambuqui.

Sexo:

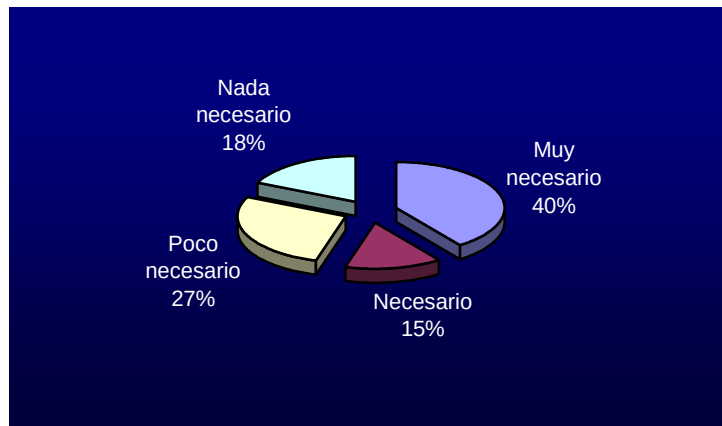


Edad:



1) ¿Cree usted necesario que se debe tener un plato tradicional de esta fiesta para atraer a los turistas?

Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐



Se nota según la encuesta que los habitantes son concientes de que se necesita un plato tradicional para que los turistas puedan disfrutarlo y además que así los habitantes se pueden dar a conocer por su comida tradicional, a pesar de que las opciones negativas también se ven reflejadas en esta encuesta.

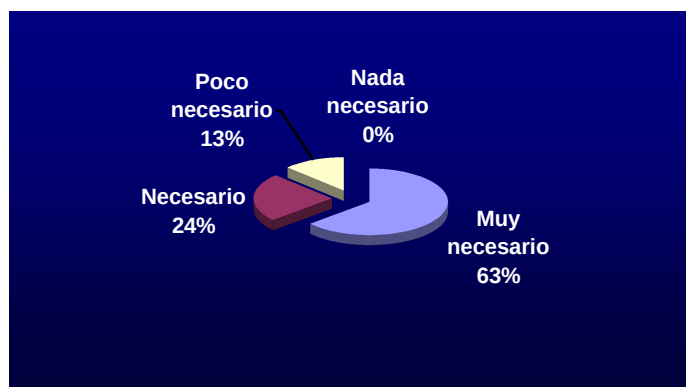
2) ¿Cuáles son los platos típicos de estas fiestas?



Como podemos darnos cuenta no hay comida típica como para ofrecer al turista, pero puede ser por varios motivo como la falta de interés, por quizás que necesitan ayuda para crearlo o quizás por que toda la población debe estar de acuerdo y ponerse de acuerdo, en realidad son muchas las interrogantes que se pueden dar con respecto a este tema.

3) ¿Considera necesario usted participar en ferias gastronómicas tradicionales en otras provincias?

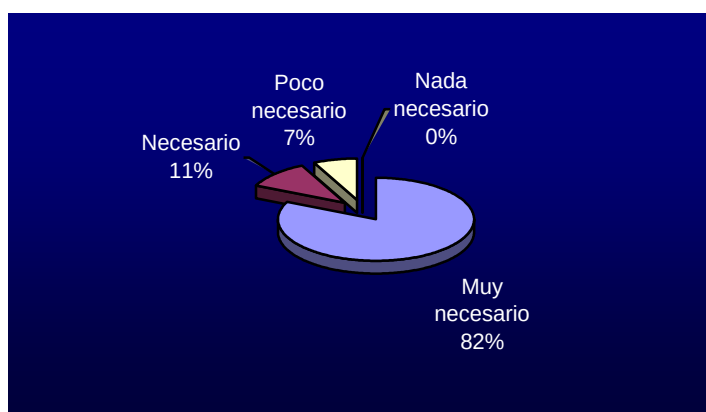
Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐



Ahí se demuestra el interés por tener su comida típica y el darse a conocer ya que el gobierno pues hace arreglos como para organizar estas ferias gastronomitas en varias partes del Ecuador aunque el porcentaje negativo es muy poco pues se nota que la gente no desea la prosperidad de su Parroquia.

4) ¿Ve usted necesario que una comunidad sea promocionada gastronómicamente?

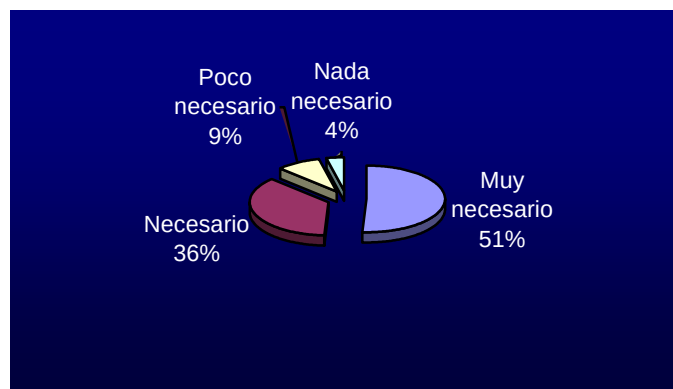
Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐



Es en esta pregunta que también se da a notar que para la población es muy importante, ya que nos cuentan que del turismo ellos también viven ya que si se genera un ingreso extra a lo de mas que se tienen, pero en este punto son las autoridades quienes tienen que tomar cartas en el asunto ya que para eso tenemos organismos que se encargan de este asunto.

5) ¿Ve usted necesario preparar un producto para vender al público?

Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐

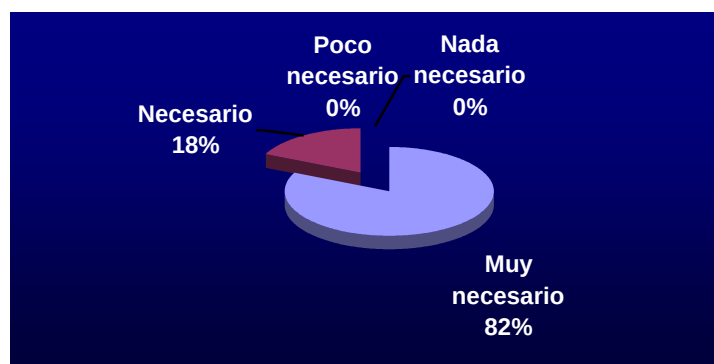


Los habitantes si lo han visto muy necesario ya que el visitantes pregunta por me han mencionado algunos habitantes y es que la Parroquia cuenta con una algunos proyectos como para desarrollarlos entre ellos tenemos: La mermelada de ovo la cual se descontinuó y ahora los habitantes lo hacen de forma individual y lo venden así como también pasa con el vino de ovo, otro de estos fue el yogurt de ovo les capacitaron pero ninguno de sus habitantes aun lo saca, el interés de los mismo habitantes tendrá sus frutos si lo hacen unidos y con un mismo interés de superarse.

El porcentaje de negatividad ha bajado y eso es bueno ya que la mayoría si muestra ese interés.

6) ¿Cree usted necesario capacitar a la gente para vender estos productos?

Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐

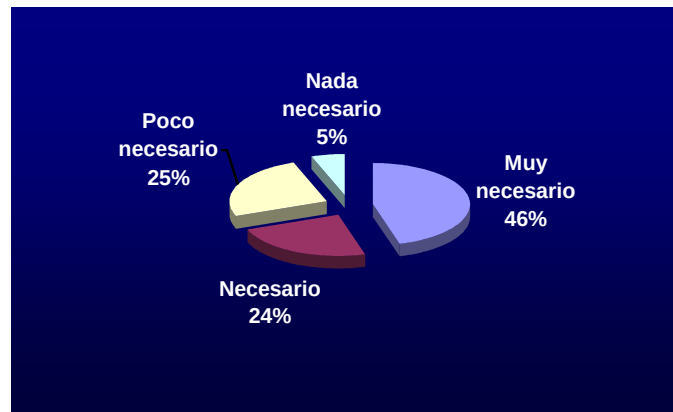


La mayoría concuerda con que si es necesario y es que decían que para hacer los productos anteriormente mencionados ellos lo hicieron todos unidos, pero tal vez un motivo para dejarlo fue intereses de otras personas.

Lo que si ahí desaparece son puntos negativos, ya que no se reflejan en la tabulación hecha.

7) ¿Considera necesario crear un plato típico para las Fiestas del Ovo?

Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐



A pesar de que hay quines no piensa que sea necesario la mayoría se ve reflejada, ya que pues en toda fiesta se ofrece la comida típica del lugar en que se visita y es esto también el motivo para el visitantes este satisfecho en todo sentido, para su próximo regreso.

8) ¿Usted piensa que es necesario que la gente sepa del origen del ovo?

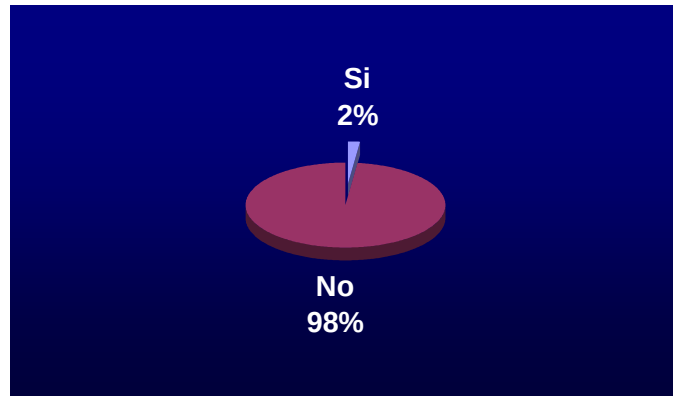
Muy Necesario ☐ Necesario ☐ Poco Necesario ☐ Nada Necesario ☐



La gente concuerda en que, claro que algunos no le dan tanta importancia, pero entre los habitantes de población hay quienes no saben el origen ya que a veces no hay la información suficiente, pero pese a esto en esta tesis pues pueden obtener la información espero que generaciones futuras le dan mas importancia para seguir desarrollándolo para una mejor prosperidad en bien de la sociedad.

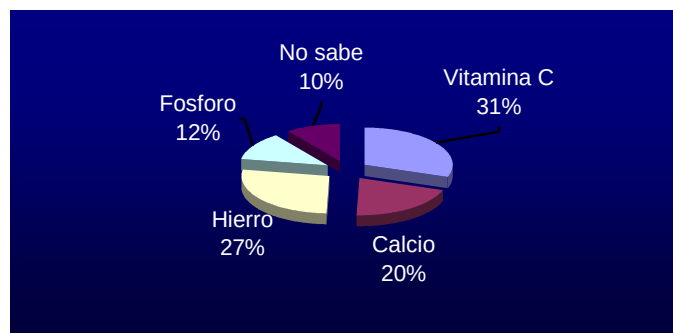
9) ¿Conoce de que lugar se introdujo el ovo a esta zona?

Si ☐ No ☐



Se nota que la gente no lo conoce a pesar de esto son muy pocos los que lo conocen y es que he notado que la mayoría de la gente cree que en realidad siempre se dio en esta zonas, pero según mis indagaciones, pues no es así ya que esta fruta introducida a esta zonas (mas información en el capítulo XX)

10) ¿Sabe usted cuales son las propiedades nutricionales del ovo?

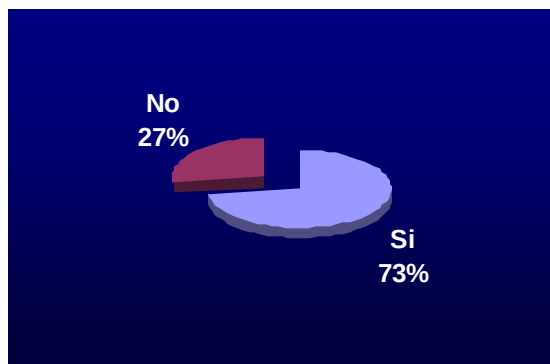


La gente no sabe a ciencia cierta ya que en algunos de los casos saben mas o menos es porque se a pasado la voz de uno a otros o otra es que por que han buscado en personas especializadas en el tema para saberlo, quizás por la curiosidad que han tenido.

Encuesta realizada a Estudiantes de Gastronomía

1) ¿Conoce usted el ovo de la parroquia de Ambuquí?

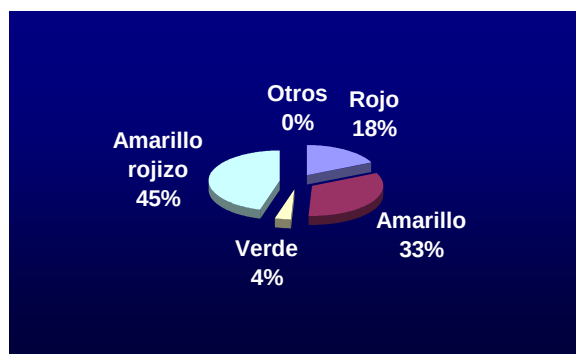
Si ☐ No ☐



Es bueno que los futuros profesionales se familiaricen con los productos que tiene nuestro país, y es que si se nota que hay algunos que no lo conocen pero hay un viejo adagio que dice mas tarde que nunca y es así a lo menos en esta carrera me he dado cuenta que cada vez hay que irse innovando o adquiriendo conocimiento, para estar prestos a algún momento dar la información correcta.

2) ¿De que color es el ovo?

Rojo ☐ Amarillo ☐ Verde ☐
Amarillo Rojizo ☐ Otro. ☐



En verdad todos han acertado en verdad los que mas se encuentran en el mercado es de color amarillo rojizo y es el amarillo esto se da por el proceso que pasa el ovo, es amarillo cuando se le saca (cosecha) verde de la planta y es amarillo rojizo cuando madura en la misma planta.

3) ¿En que región se da este fruto?

Región Costa

☐

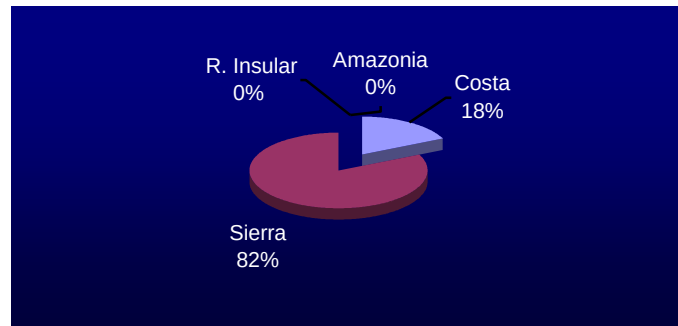
Región Sierra

☐

Región Insular

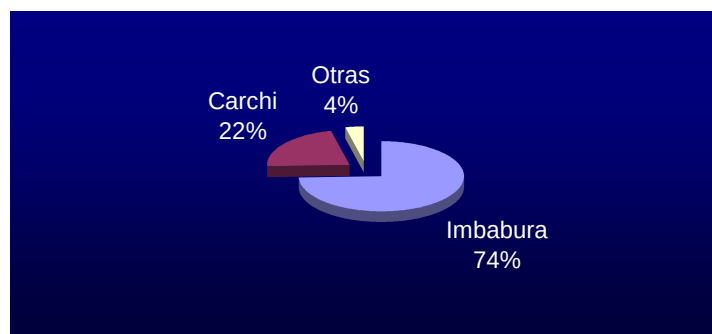
☐

Región Amazónica

☐

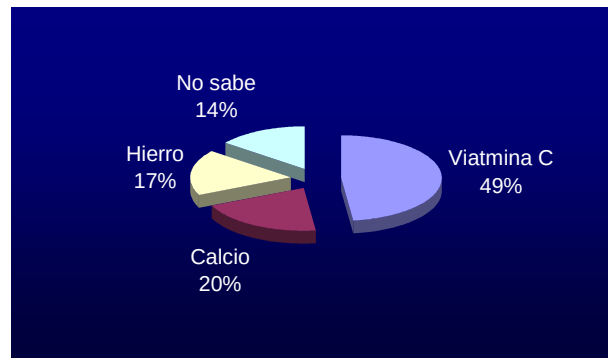
Lo bueno de este grafico es que los estudiantes si conocen de donde se da esta fruta a pesar de que en el Ecuador se encuentran dos clases que son muy diferentes y una de ellas es la que estoy investigando.

4) ¿A que Provincia pertenece la parroquia de Ambuqui?



Otra pregunta acertada de parte de los estudiantes y es que lo que también nos ayuda a conocer el país son las giras que nos da el instituto para conocer no solo turisticamente, sino gastronómicamente, a pesar de que hay algunos estudiantes que no conocen y otros que no están bien seguros.

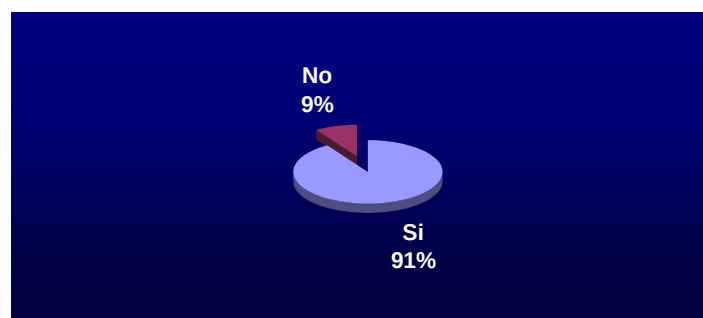
5) ¿Mencione cuales son las propiedades nutricionales del ovo?



Saben superficialmente esta información pero es bueno que tengan por lo menos una idea, pero vale destacar que esta tesis no solo ayudara a los habitantes sino a aquellos compañeros que se interesen por conocer más de esta fruta.

6) ¿Ha realizado preparaciones gastronómicas con esta fruta? ¿Cuáles?

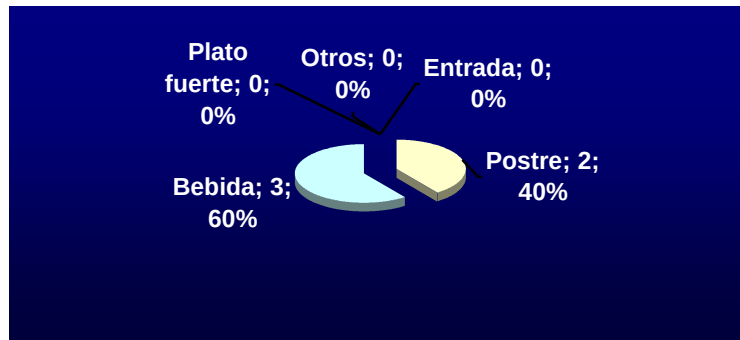
Si ☐ No ☐



Las recetas más conocidas son las que algunos de ellos las han probado, otra opción es porque han escuchado y por eso lo saben, entre estas preparaciones están como: las salsas estas pueden ser dulces o saladas, postres, tortas (bizcochuelo,), Mousse, vino, jugo, etc.

7) ¿Marque a que opción pertenece su preparación?

Entrada	☐	Plato fuerte	☐	Postre	☐
Bebida	☐	Otros	☐		



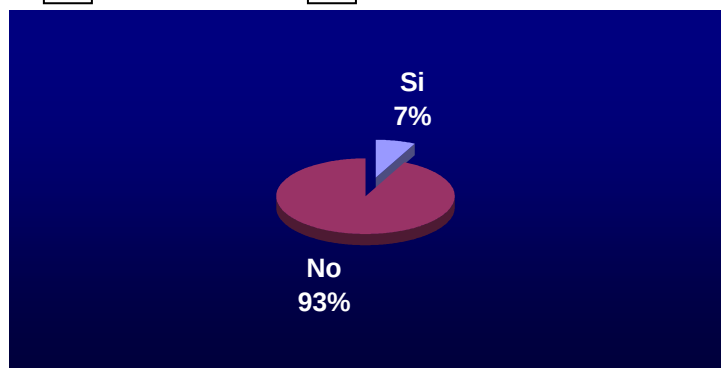
La mayoría de los estudiantes se inclina hacia los postres y las bebidas y es que en realidad hablando de las frutas pues son mas ideales para estas opciones, pero como estudiantes debemos ir en busca de cosas nuevas y no cerrar nuestra mente.

8) ¿Qué preparaciones conoce usted a base del ovo?

Las recetas mas conocidas entre los estudiantes son las que ellos mismos han hecho o han preparado por que los instructores les han impartido y es así que en la pregunta 6 se ven estas reflejadas.

9) ¿Sabía usted que existe una fiesta del ovo?

Si	☐	No	☐
----	--------------------------	----	--------------------------

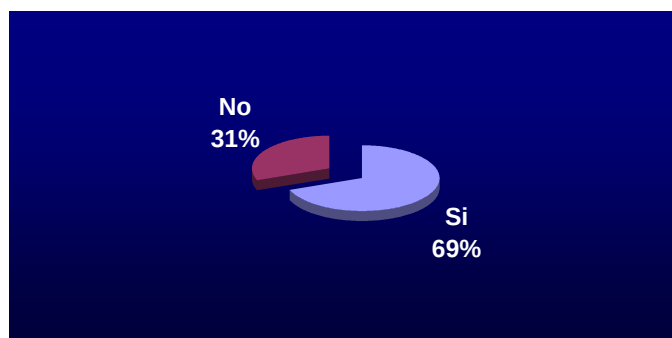


Bueno en esta pregunta se puede notar que los estudiantes no conocen de esta fiesta, a pesar de que es muy difundida por el Internet y de organizaciones privadas a cerca de esta fiesta, pero pese a esto pues se nota que no lo conocen y es que también como mencione antes para eso están los organismos respectivos para dar a conocer estos sitios.

10) ¿Sabe usted si el ovo es un producto de exportación?

Si ☐

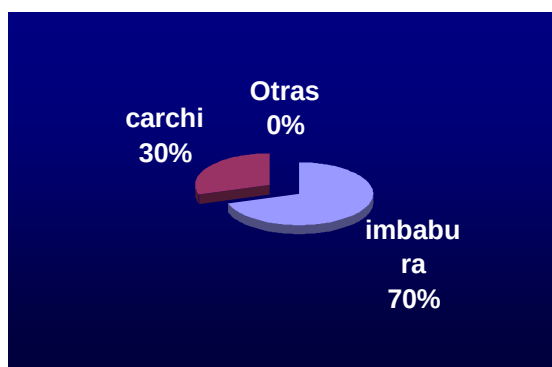
No ☐



Opinión: Aquí podemos darnos cuenta que la un 69% de los encuestados, si saben que esta fruta se exporta, principalmente para Colombia, ya que esta cerca y que allá se procesa de otra manera, como para realizar caramelos de Ovo, en cambio un 31% considera que es un producto de consumo propio del país.

Encuesta realizada a 10 profesionales de Gastronomía

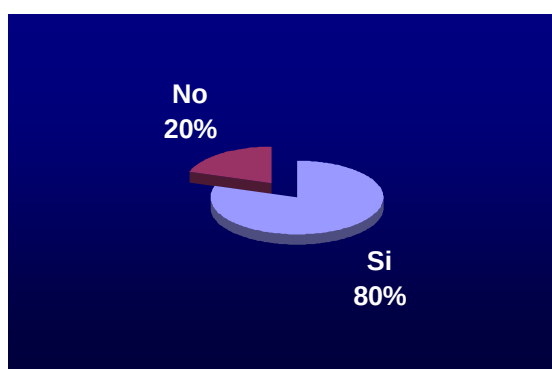
1) ¿A que provincia pertenece la Parroquia de Ambuqui?



Se da a notar que los instructores o profesionales gastronómicos pues si conocen de esta parroquia y lo que es más saben que pertenece a la provincia de Imbabura, pero son pocos los que reconocen no conocer el sitio.

2) ¿Conoce usted el ovo de la parroquia de Ambuqui?

Si ☐ No ☐



La gran mayoría conoce el ovo y es que en el mercado si es conocido por que sus habitantes lo dan a conocer y esto se ve en ciertos sectores hablando de la ciudad de Quito yo e visto en mercados en calle tanto transitadas, como no transitadas y es que dentro de la propia provincia también se da a notar esto.

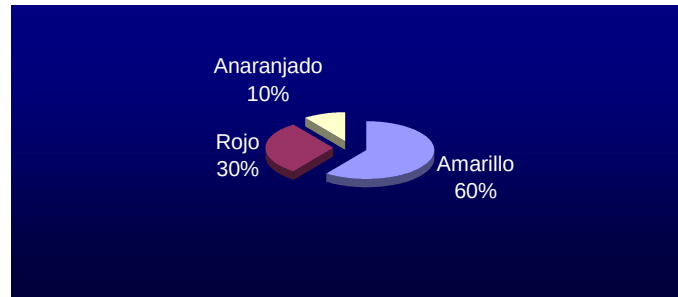
3) ¿Describe a esta fruta? (Color, textura, sabor)

Color.....

Textura.....

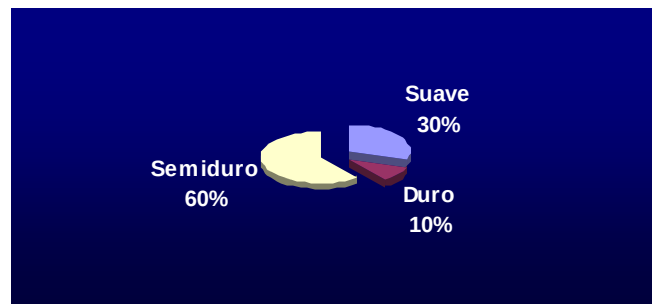
Sabor.....

Color:



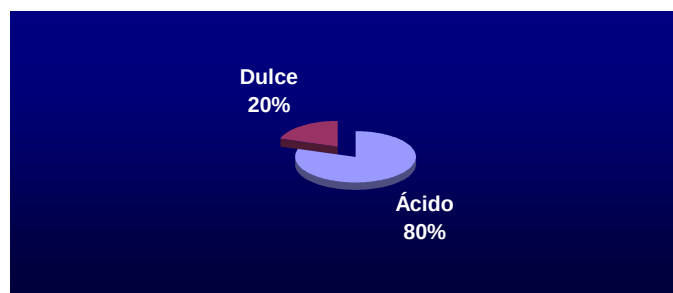
Todos aciertan con esta respuesta y es que el ovo al ser sacado de la planta de color verde después de madurar toma un color amarillo o anaranjado, en cambio cuando madura el ovo en la misma planta toma un color rojo.

Textura:



En realidad es suave su textura pero claro que al comerla nos topamos con la pepa la cual es de un textura dura.

Sabor:

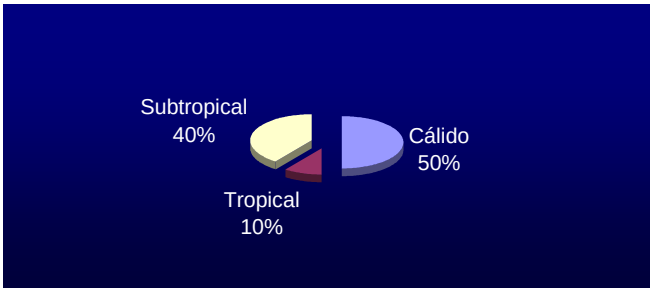


Esta es una mezcla a pesar de que predomina mas su sabor dulce y al ultimo de haber saboreado la fruta es acida.

4) ¿Sabe usted cual es el medio para que se produzca esta fruta? (Clima, suelo, temperatura ambiental)

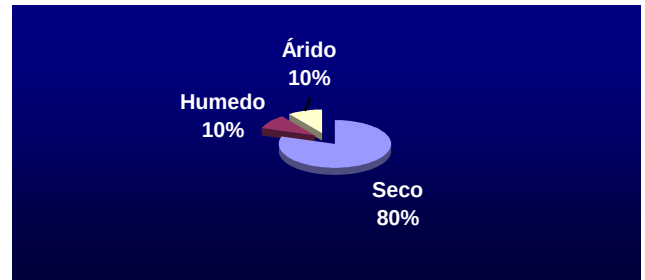
Clima.....
Suelo.....
Temperatura ambiental.....

Clima:



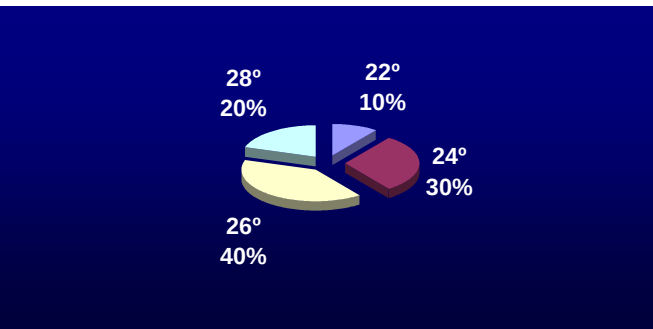
La mayor parte de los encuestados considera que un el mejor clima que necesita un ovo es cálido, ya que no necesita mucho agua para dar frutos.

Suelo:



La mayoría acierta al decir que debe ser seco y es que es una mezcla de árido-seco el suelo propicio para que se de esta fruta.

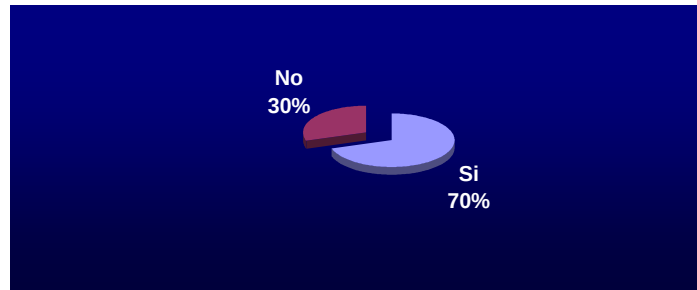
Temperatura ambiental:



Un 40% de los encuestados si considera que en temperaturas altas el ovo crece mejor, ya que no necesita de agua, ni humedad para dar frutos, mientras que un 10% considera que en un clima de 22° C., si es propicio para que se reproduzca esta fruta.

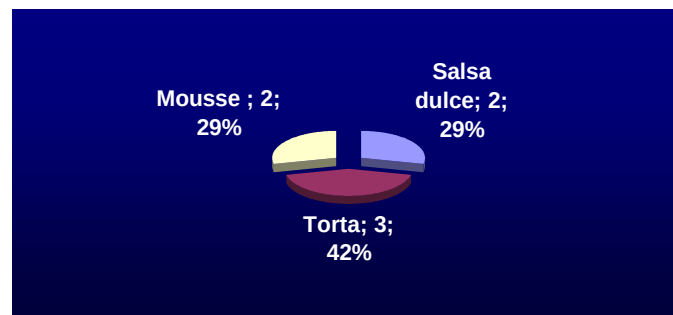
5) ¿Ha utilizado usted esta fruta en alguna preparación?

Si ☐ No ☐



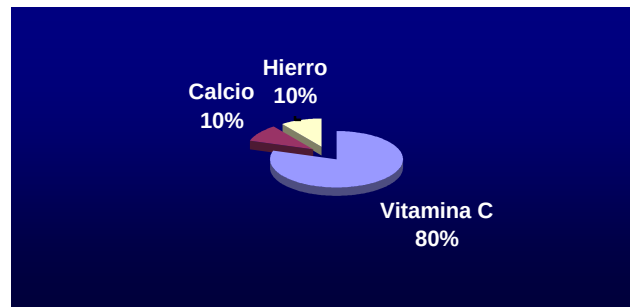
Y es que los instructores son los que sí han utilizado y eso es muy bueno por eso se puede ver que la gran mayoría de ellos lo ha hecho y otra también puede ser estos profesionales.

6) ¿Mencione cuales considera usted son las preparaciones ideales para esta fruta?



La gran mayoría opta por la opción de que sea la torta, en realidad esta fruta puede ser utilizada en varias receta solo es cuestión de que comencemos a probarla como yo lo hecho, quizás como estudiantes no ampliamos nuestra mente.

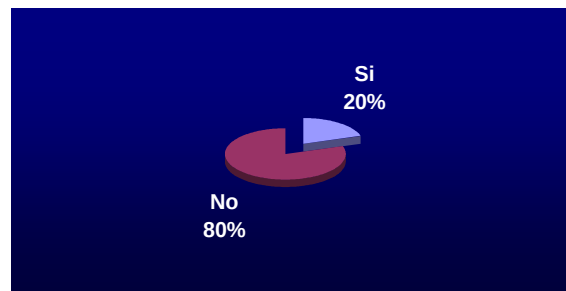
7) ¿Mencione cuales son las propiedades nutricionales de esta fruta?



Los encuestados están de acuerdo en que la vitamina C es el predominante en esta fruta.

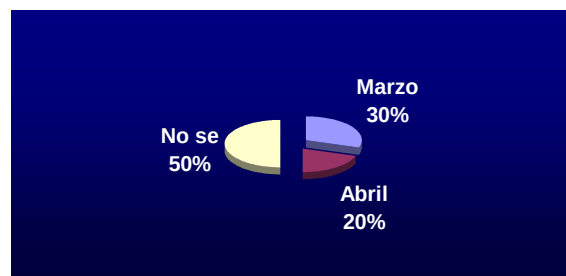
8) ¿Sabía usted que existe una Fiesta del ovo?

Si ☐ No ☐



Y es que como ecuatorianos fallamos al no conocer las fiestas típicas de nuestro país, bueno analizando otro aspecto es que no se hace mucha publicidad de esta fiesta, pero ahora ya lo saben los habitantes de Ambuqui son los que realizan una fiesta en honor a esta fruta.

Fecha: la primera semana de marzo



A pesar de todo no se si fue por pura casualidad pero algunos si coinciden que se realiza en abril y es así lo hacen los primeros quince días de este mes su fecha no es especifica pero de algo si se puede estar seguro de que se realiza la fiesta pase lo que pase.

INSTITUTO INTERNACIONAL DE HOTELERIA Y TURISMO

ENTREVISTA

Nombre: Homero Benavides Ocupación: Teniente Político Edad: 39 años

1) ¿Podría decirme usted la fecha específica en que se celebra la Fiesta de los Ovos?

Este año se va a realizar del 22 al 30 de marzo, pero en realidad se debería realizar la primera semana de marzo.

2) ¿Qué significado tiene la Fiesta de los Ovos para sus pobladores?

En realidad seguir manteniendo una tradición, la cual impulsa al turismo en Ambuqui.

3) ¿En honor a que se celebra dicha Fiesta?

A nuestra fruta que es el ovo

4) ¿Cuánto fue la primera vez que se realizó la Fiesta de los Ovos? ¿Y quienes lo organizaron?

Hace unos 35 años aproximadamente y los organizaron fueron el Sr. Edmundo Vaca, Bernardo Cevallos, Luís Alfonso Cárdenas entre otros mas, pero ellos fueron los mas importantes.

5) ¿Cuántos días dura la celebración? ¿Cuál es el programa para cada uno de los días?

Quien se encarga de organizar el programa de fiestas es el Comité de Fiestas que es La Junta Parroquial.

La Fiesta dura una semana.

6) ¿De que preparativos se encargan las mujeres en la fiesta y los hombres?

En realidad no hay cargos específicos el Comité de Fiestas esta conformada tanto de hombres como de mujeres.

7) ¿Cuál es el plato tradicional de la Fiesta y como se lo prepara?

No hay un plato específico sino que se les brinda a los turistas solo la fruta.

8) ¿Qué bebida se acostumbra consumir en esta celebración y como se la prepara?

El trago de ovo, se le fermenta más o menos de 6 a 7 meses y eso se consume.

9) ¿Cuál es el nombre de los platos que consume usted a diario?

Comida de casa

10) ¿Sabe usted si la mermelada de Ovo la exportan y a que países o ciudades?

Esta todavía en proyecto de exportar la mermelada de ovo.

INSTITUTO INTERNACIONAL DE HOTELERIA Y TURISMO

ENTREVISTA

Nombre: Manuel Hernández Ocupación: Historiador Edad: 63 años

1) ¿Podría decirme usted la fecha específica en que se celebra la Fiesta de los Ovos?

Se inicio la Fiesta se hizo el 2 de marzo hace 69 años en ese año fue un día domingo coincidió con la Fiesta de la policía y optaron por hacer la semana próxima la segunda semana de marzo la fecha que caiga.

2) ¿Qué significado tiene la Fiesta de los Ovos para sus pobladores?

En su inicio su objetivo era hacer promocionar a la fruta atrayendo así al turismo, para la conglomeración

3) ¿En honor a que se celebra dicha Fiesta?

El ovo

4) ¿Cuánto fue la primera vez que se realizo la Fiesta de los Ovos? ¿Y quienes lo organizaron?

Los que organizaron estaba el Padre Eduardo Granja, El Profesor Alejandro Báez, El Grupo de Colaboradores Saúl Hernández, Luisa Hernández, Franklin Ramírez, Cesar Albuja, Cesar Torres, etc.

5) ¿Cuántos días dura la celebración? ¿Cuál es el programa para cada uno de los días?

Quien es encarga de organizar es programa de fiestas es el Comité de Fiestas que es La Junta Parroquial.

La Fiesta dura

6) ¿De que preparativos se encargan las mujeres en la fiesta y los hombres?

En realidad no hay cargos específicos el Comité de Fiestas esta conformada tanto de hombres como de mujeres.

7) ¿Cuál es el plato tradicional de la Fiesta y como se lo prepara?

No hay un plato específico sino que se les brinda a los turistas solo la fruta.

8) ¿Qué bebida se acostumbre consumir en esta celebración y como se la prepara?

El trago de ovo, se le fermenta más o menos de 6 a 7 meses y eso se consume.

9) ¿Cuál es el nombre de los platos que consume usted a diario?

Comida de casa

10) ¿Sabe usted si la mermelada de Ovo la exportan y a que países o ciudades?

Esta todavía en proyecto de exportar la mermelada de ovo.

INSTITUTO INTERNACIONAL DE HOTELERIA Y TURISMO

ENTREVISTA

Esta entrevista fue realizada a la Secretaria de la Junta Parroquial, debido al tiempo y a vísperas de la fiesta no fue posible terminarla entrevista.

1) ¿Podría decirme usted la fecha específica en que se celebra la Fiesta de los Ovos?

Las fiestas se vienen realizando con la conformación de comités, estas fiestas se realizan en honor a una fruta la imagen de esta comunidad es el ovo esta fruta tiene la característica de que no usa mucho agua después de hacerle un proceso de apostamiento de hojas luego de sacarle todas las hojas viene a producir el ovo y tiene propiedades nutricionales que aseguran limpia el intestino.

INSTITUTO INTERNACIONAL DE HOTELERIA Y TURISMO

ENTREVISTA

Esta entrevista fue realizada a la Señora Rubí Montenegro quien nos relata como se llevaba a cabo las fiestas de antes y como son las de la actualidad.

Como se realizaba antes las fiestas quien la formo era un joven sacerdote que vino era Eduardo Granja el ahí en ese entonces había dos clubes deportivos y el participaba en el club Huracán y el conformo las fiestas de los ovos ahí se organizo un comité en el cual haciendo actividades se reunió el dinero y se recogió a las señoritas que iban en ese entonces a participar y así se conformo las primeras fiestas y de ahí en adelante todo se ha venido haciendo para

recoger el dinero se lleva a cabo serenatas y diversas actividades que aporten lucrativamente, pero de un tiempo acá la Junta Parroquial empezó a dar un poco de dinero para que se conforme las fiestas y ahora este año el Presidente de la Junta se tardó en comunicar que no había ese dinero para las fiestas y por eso fue el atraso y casi decían que ni iba a ver la fiesta entonces la gente tomó parte diciendo que una fiesta tradicional que esta conformada de años no se podía perder y que tenía que llevarse a cabo, por que los turistas también comenzaron a preguntar y el resultado fue bueno se animaron hacer en estas dos semanas atrasadísimo y no se en realidad no he oído el programa que han desarrollado y no se como resulte; da ahí que las otras fiestas han salido muy buenas por que ha sido con bastante anticipación y la gente colaboraba bastante los comités se conformaban en el mes de septiembre o de noviembre como máximo y seguían haciendo las actividades para que salga todo bien ahora no se a ultima hora con un poco tiempo ni un mes creo que es ojala esperemos que todo salga bien invitamos a los turistas que siempre nos visitan y son los que nos mueven y que preguntan de las fiestas ¿Qué cuando van a ser?, entonces la gente se puso en movimiento a averiguar al Presidente si iba a hacer o no por que dicen que van a hacer este año la Fiesta de la Parroquia que ya encontraron la fecha cuando fue erigida como Parroquia entonces que querían hacer pero en cambio el pueblo se dice que tiene que hablar de las dos fiestas por que la tradicional es la del ovo es la fortaleza de Ambuquí que nos ayuda a vivir de esta fruta como usted ha visto esta fruta es tan sencilla y de ahí se vive, los que tienen producen y dan trabajo a los cogedores de ahí compran los que vienen al valle y se llevan hasta donde llega esta fruta hasta Colombia se va por que llevan los carchenses en cajones, aunque ellos nos aprovechan en el precio; pero ellos nos favorecen en el tiempo de la cosecha, pero nuestra vida es el ovo y debe por eso decimos que se debe hacer esa fiesta siempre aunque sea la de la Parroquia, por que en todo sitio hay dos fiestas , ¿y por que no puede merecer esto Ambuquí?.

Las fiestas la del ovo es la tradicional por la fruta que se hace la misita de acción de gracias a Dios por habernos dado esta fruta y de esta fruta se vive, puesto que ahí se da la planta que no requiere de mucho agua ya que en 6 meses no se le pone agua durante esos 6 meses esta en proceso del agoste que bota todas las hojas y se queda en palito limpio luego enflora ahí no necesita agua ni de arriba ni del suelo por que se cae la flor luego cuando viene a enpepar a engrosar que son 5 a 6 meses ahí si necesita aguita del cielo y del suelo.

En cuanto a la pregunta de ¿Cuánto tiempo tienen el comité de elaborar la mermelada? Ella me respondió: conformadas hace ya bastantes años pero desde el año 98 y 99 nos unimos ósea que nos ayúdale proyecto la FAO con esa institución nos sacó adelante y la FAO y luego fue el PESAE nos ayudaron dándonos las máquinas para procesar al ovo entonces hicimos la mermelada en el 200 ya sacamos todo, pero en el 99 estuvimos con un Ingeniero de Agroindustria que nos ayudaba y nos ayudamos los unos a los otros porque esta mermelada nunca nadie lo hizo, porque el ovo solo ahí se le puede hacer porque si usted compra el ovo para hacer no es rentable no le sale entonces solo ahí se hace por eso es única y gracias a eso tiene acogida por que dicen que sale más cara que las otras mermeladas es que no se puede dar a menos por decir de la planta a la caja está saliendo a 30 dólares y ahí se le da a \$1.50 centavos ya para la venta la mermelada y ya hasta donde tiene acogía por que

los turistas la compran y quien lleva en grandes cantidades es CAMARI que es la que envía a Francia ¿ y esta empresa a dónde pertenece? CAMARI es de la Fe creo que es una red de algo católico que ayuda a las pequeñas industrias o microempresas para poder salir adelante CAMARI esta asociada con el COBIL es una ósea nos han ayudado a si mismo creo que ellos llevan todos los productos de la zona de los pequeños agricultores como el fréjol, todo lo que se da lo lleva CAMARI y se llevan a Colombia para todas esas tiendas grandes también en Ambato, Latacunga, en Guayaquil entonces en los productos que se lleva ahí también se va la mermelada de ovo.

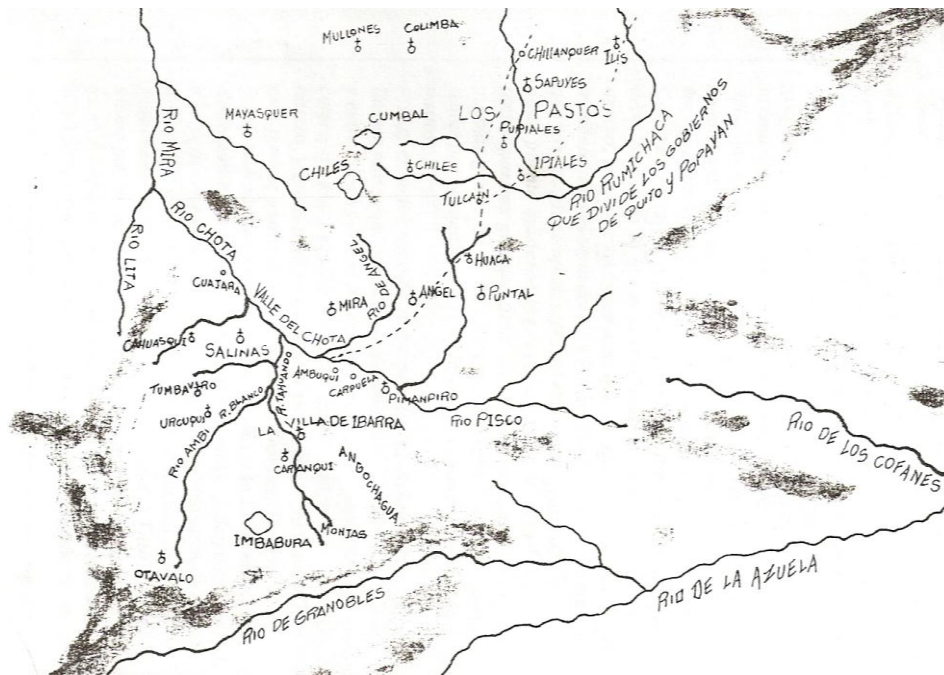
¿Sabe usted cuales son las propiedades del Ovo?

Es la vitamina C, el color rojo es porque tiene hierro y la pepa también tiene proteínas, pero le consume en fruta por ser deliciosa, por su sabor también por remedio por que también dicen que si se han quebrado un hueso algo que los médicos les han mandado es a que consuma bastante ovo y esto quiere decir que tiene calcio.

ANEXOS

ANEXOS

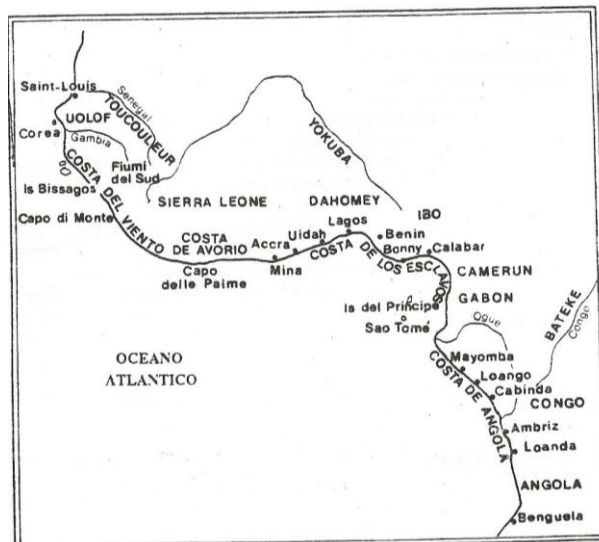
Mapa de los Antiguos Habitantes los Pastos



*"El medio geográfico del Corregimiento de Ibarra."*²⁰⁶

Historia de la Llegada de los Negros a los Valles

Mapa de África

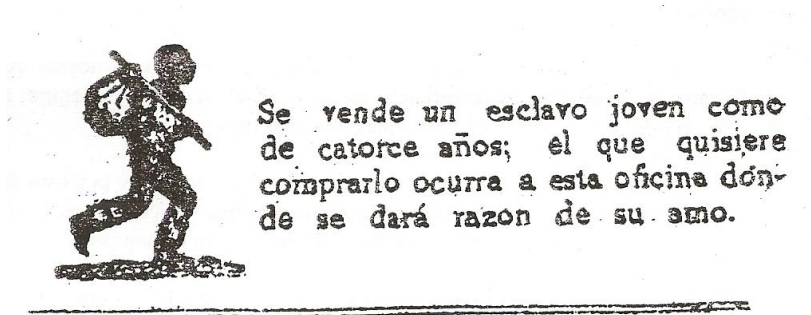


*"Regiones de la costa atlántica de Africa donde se procedía a la trata de negros."*²⁰⁷

²⁰⁶ Monografía de Ibarra. Grupo Amigos de Ibarra. Pág. 77

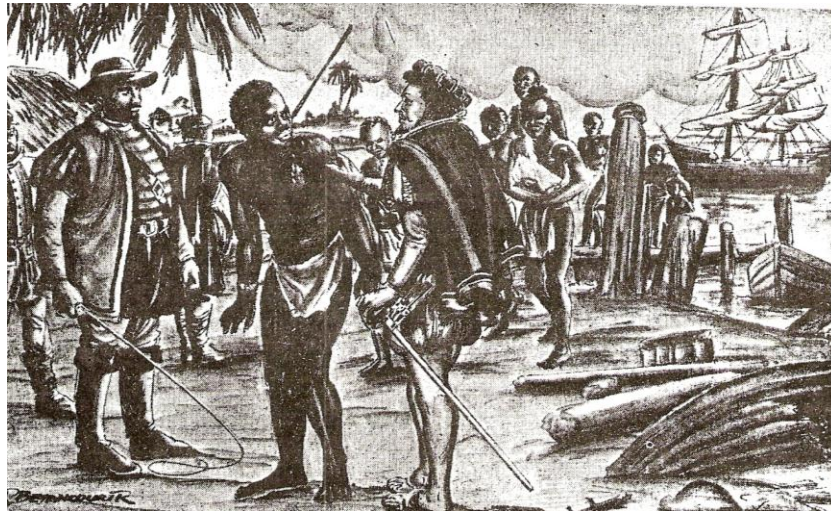
²⁰⁷ Culturas ecuatorianas ayer y hoy. Lilyan Benítez-Alicia Garcés. Pág. 80

Anuncio de la Venta de un esclavo



“Anuncio aparecido el 6 de mayo de 1830 en el Periodico “El Colombiano” en el que se anuncia la venta de un negro.”²⁰⁸

Venta de esclavos Negros en los Puertos



“MERCADO DE ESCLAVOS EN UN PUERTO.”²⁰⁹

²⁰⁸ Ibidem Pág. 82

²⁰⁹ Breve Historia del Ecuador. Tomo 1. Oscar Efrén Reyes. Pág. 268

Corregimiento de Ibarra INGENIOS DE AZUCAR DE LOS JESUITAS



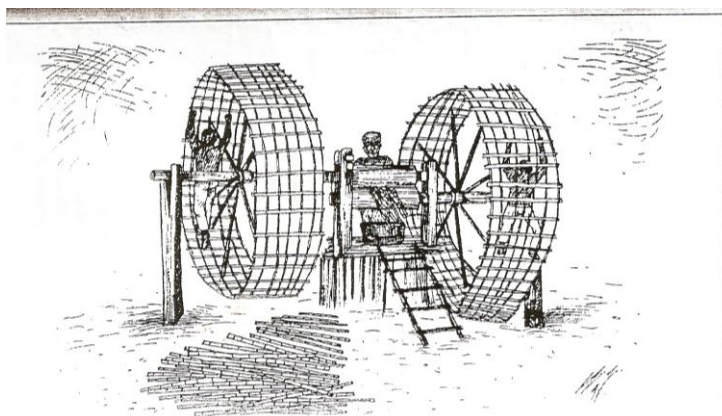
“Un alto nivel económico dio al Corregimiento el cultivo cañadulzales Chota-Mira. La producción de azúcar, panela, miel, aguardiente y otras modalidades industriales derivadas del jugo de caña, mantuvo por muchos años una notable actividad y riqueza colectivas.”²¹⁰

Ingenio Azucarero del Norte Compañía de Economía Mixta



Este es el actual Ingenio Azucarero

Trapiche



“Trapiche o molino de cañamiel movido por la fuerza de esclavos negros, en los primeros años de instalación de la industria para producir miel y panela. Después se montaron trapiches mas grandes movidos por la fuerza de gravedad del agua (acequias y canales) o por la tracción de caballos, mulos o bueyes.”²¹¹

²¹¹ Monografía de Ibarra. Grupo Amigos de Ibarra. Pág. 209

HACIENDA DE CUAJARA

A continuación vamos a saber cuales son las actividades que se desarrollaban en las diferentes haciendas que les pertenecía a los jesuitas como son:

“En la Hacienda de Cuajara estaba ubicada en los términos de Lachas, entre el Río Mira y los paramos, estaba compuesta de diversos sitios, lomas y tierras agrarias que no se podían medir. Pero los inventarios de esta hacienda nos muestran que poseía ganados, los trapiches y los esclavos.

En cuanto al ganado vacuno tenían 2.400 cabezas, 600 de ganado caballar, 140 de mulas y 80 borricos. La industria más importante era la elaboración del azúcar, panela y aguardiente. Ellos disponían de tres trapiches uno de estos era hidráulico. Poseían una casa de fundición y herrería donde se fundía las masas y las pailas.

En cuanto a los trapiches e ingenios del Valle de los Changues en estos lugares trabajaban los africanos ósea los esclavos negros traídos de Cartagena. Esta Hacienda Cuajara mantenía en el año de 1767 a 264 esclavos que eran 129 hombres 135 mujeres, 112 eran menores de los 14 años y 18 de estos pasaban de los 60 años. Los hombres que poseían entre los 15 años y 60 años eran 42, se formaban alrededor de unas 50 familias y cada familia poseía su propia vivienda.

Los jesuitas no descuidaban la parte religiosa por eso un capellán atendía su evangelización de los esclavos. En Cuajara también fue inspeccionada por Santillana que por no haber traído confirmación real fue multada por Ron en un valor de 371 pesos.”²¹²

No se conoce con exactitud cuantos esclavos permanecieron en esta hacienda pues conforme el pasar del tiempo ellos iba adquiriendo a más esclavos como vamos a ver a continuación:

²¹² Monografía de Ibarra Volumen II- Grupo de Amigos de Ibarra Pág. 196

HACIENDA DE CUAJARA		
Año	Esclavos	Actividades
1682-1703	25	Los jesuitas adquieren la hacienda con un grupo pequeño de esclavos.
1705	8	De los 33 esclavos que tenían por el momento 3 de estos eran niños pequeños.
1706-1714	8	Esta hacienda compra un promedio de 8 esclavos por año habiendo pasado 8 años actividad que los jesuitas se dedicaron exclusivamente a comprar para esta hacienda.
1715	92	En este año es más conocido como el auge negrero ya que llegan a su máximo, poseyendo los jesuitas 234 esclavos.
1721	100	Se nota el aumento cada vez mayor de esclavos en esta hacienda.
1728	114	Habiendo transcurrido 7 años mas tarde en esta misma hacienda se da paso a establecer el Ingenio Azucarero siendo esta hacienda una de las que la conformaría.
1730		Se da un gran auge a la importación de esclavos en este año.
1734	6	Se compra esta cantidad de esclavos por parte de los jesuitas gastando un valor de 2.000 pesos y ven ellos que es más factible comprar en la ciudad de Ibarra a esclavos criollos, pero sin saber cual será el lugar donde los ubiquen.
1740	114	De esta cifra mueren alrededor de 24 esclavos ya auge se ven contagiados por una parte que se da en la hacienda.
1745-1767	264	El comercio de esclavistas se ve en un nuevo auge, ya auge los jesuitas comienzan a comprar 7 esclavos por cada año siendo exclusivamente para la hacienda que contaba con 135 mujeres y 129 hombres. Ya que los jesuitas se encontraban en una buena posición económica. Por ejemplo: sembraban 100 cuadras de caña de azúcar pero habían periodos de inactividad por la falta en las acequias y por la falta de caña, pero pese a esto ellos poseían un promedio de elaboración de 275 libras mensuales de azúcar.
1750	60	Estos son comprados por los jesuitas directamente del África como Popayán, Congo y Carbalí; pero la mayoría parecía proceder de los últimos dos sitios, con destino hacia sus diferentes haciendas que poseían.
1750	530	Esta hacienda cuenta con esta nueva cantidad de esclavos, ya que posiblemente los jesuitas compran por que ven una necesidad de mano de obra para sus haciendas no se descarta la posibilidad de que los esclavos hayan sido trasladados a las otras haciendas donde se veía la necesidad de mano de obra negra.
1759	2	Aunque no se sabia a que hacienda pertenecían estos dos esclavos, pero ellos conocían de la rama de la herrería y se dedicaron a fabricar fieros para los trapiches.
1760		Los jesuitas deciden realizar sus últimas compras de negros esclavos en Portobelo.
1767		En este año se comprueba que los jesuitas llegaron a obtener en la Cuenca Chota Mira a 1.164 esclavos; además

		que se calculo cual fue el monto de los bienes raíces de los jesuitas los cuales alcanzaron 4 millones de pesos claro que esta fortuna fue forjada por el sacrificio de los esclavos.
1767	264	La hacienda contaba con estos esclavos que eran obreros y además con 12 indios jornaleros. Los esclavos contaban con el servicio de medicina, botiquín y cárcel con 5 cepos. En la cárcel publica de Quito tenia sala de tormentos para cualquier clase de presos a los cuales se les había castigar también poseían infiernillos.
1767		Los 6 Ingenios de Azúcar como son: Carpuela, Chamanal, La Concepción, Caldera y Cuajara son parte de los que se encontraban en los inventarios de los jesuitas y a que ellos en este año fueron expulsados de España y de sus colonias campesinas. Estas a su vez quedan con 2.615 esclavos pero de estos esclavos 1.324 trabajaban en 8 haciendas con el fin de realizar trabajo pesado. Se mencionan que la hacienda que poseía mas esclavos en esa época era la Concepción que se estaba localizada en Otavalo con unos 760 esclavos, Cuajara que se encontraba en Ibarra tenía 540 esclavos, Chamanal con 300 esclavos, Tumbabiro poseía 250 esclavos, Santiago en Ibarra poseía 250 esclavos. De todos estos esclavos y sus diferentes haciendas se tomaban en cuenta que aproximadamente el 18% de los esclavos se dividían en el 3% esclavos que eran niños con un 488 y un 94% que pertenecía a los viejos, y a las personas que estaban lisiados. Lo pero que pudo pasar después de que los jesuitas salieron es que se armo un alboroto con el sistema de esclavos que tenían los jesuitas en la provincia de Imbabura, pero después de haber transcurrido 8 años en el año de 1775 el actual Presidente Dibuja comenzó a nombrar a diversos administradores para las haciendas del actual Valle del Chota.
1780		La junta de Temporalidades da un aviso desde la ciudad de Quito que las haciendas que las 8 haciendas que eran de los jesuitas tenían en sus haciendas 150 esclavos de sobra pero deciden vender a tan solo 60 esclavos en la suma de 18.000 pesos que se convierte en 30 pesos por cada esclavo.
		Las haciendas de los jesuitas comienzan hacer vendidas a los Criollos ricos o Chapetones de la ciudad de Quito.
1790		Desde ese año se produce el primer levantamiento Campesino negro el cual dura en un promedio de 20 años mas, en donde los negros manejaban pequeñas chacras en las mismas haciendas ellos cultivaban maíz, algodón y en ocasiones para dar un ingreso mas a su familia arrendando sus chacras a los blancos de la localidad.
1792		Desde esta fecha comienza a aparecer nuevas personas que compran las antiguas haciendas de los jesuitas.
1793		Esta hacienda es comprada por los Hnos. Guillermo y Agustín Valdivieso en 20.000 pesos.
1793		Se venden 80 negros por parte de Don Carlos Araujo a Gregorio Larrea, los cuales trabajaban en el trapiche de San Buenaventura, pero la mitad de ellos nos deseaban trabajar en el trapiche ni siquiera ir y se fugan a la antigua

		hacienda de Cuajara, mientras que la otra mitad hacen levantamiento en el interior del trapiche.
1809		Cuajara es vendida a Doña Baltasar Terán a la parda Josefa Salvador por el Terrateniente Guillermo Valdivieso. Tiempo más tarde Doña Baltasar quien era mulata y la nueva compradora de esta hacienda manda presa a la parda en la cárcel de Latacunga. ²¹³

213 Estos cuadros son tomados en base de <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/3/6/>

HACIENDA DE PIMAMPIRO

Este es otro de las haciendas que pertenecía a los jesuitas, a continuación vamos a leer cuales eran sus actividades y las posesiones que tenía la hacienda:

“Pimampiro. Pertenecía al Colegio de Quito; las cuales de ese colegio en 1705 dice: Es hacienda de trapiches, de ovejas, cría de mulas y ganado mayor. Tiene 595 reses de cría. 514 yaguas. Mulas chucaras, 52; mansas 199. Buyes 140, 140 burros, 8.511 ovejas, 112 caballos moledores. Burros hechotes 10, cabras 3.444, 100 novillos para el gasto de los negros, 66 caballos de vaquería. Negros chicos y grandes, 142.”²¹⁴

Aparte de contar con estas pertenencias leamos la cronología que se desarrollo en esta hacienda y otras haciendas de las cuales se pudo hallar datos de las actividades que realizaban:

²¹⁴ Monografía de Ibarra Volumen II- Grupo de Amigos de Ibarra Pág. 196

HACIENDA DE PIMAMPIRO		
Año	Esclavos	Actividades
1705	42	Esta hacienda poseía este número de esclavos en la hacienda de Pimampiro de los jesuitas.
1730		Se dio un gran auge de importación de esclavos este año.
1734	6	Se comprar 6 esclavos por parte de los jesuitas gastando 2.000 pesos y ven mas factible comparar en la ciudad de Ibarra esclavos criollos.
1750	60	Son comprados por los jesuitas directamente de África como Popayán, Congo y Carabalí la mayoría parecía proceder más de los de dos últimos sitios, con destinos hacia sus diferentes haciendas que poseían.
1759	2	Aun no se sabe de qué hacienda pertenecían estos dos esclavos, pero ellos conocían de la rama de la herrería y se dedicaron a fabricar fieros para los trapiches.
1760		Los jesuitas deciden realizar sus últimas compras de negros esclavos en Portobelo.
1767		En este año se comprueba que los jesuitas llegaron a obtener en la Cuenca Chota Mira a 1.164 esclavos; además que se calculo cual fue el monto de los bienes raíces de los jesuitas los cuales alcanzaron 4 millones de pesos claro que esta fortuna fue forjada por el sacrificio de los esclavos.
1780		La junta de Temporalidades da un aviso desde la ciudad de Quito que las haciendas que las 8 haciendas que eran de los jesuitas tenían en sus haciendas 150 esclavos de sobra pero deciden vender a tan solo 60 esclavos en la suma de 18.000 pesos que se convierte en 30 pesos por cada esclavo.
1784		Las haciendas de los jesuitas comienzan hacer vendidas a los Criollos ricos o Chapetones de la ciudad de Quito.
1790		Desde ese año se produce el primer levantamiento Campesino negro el cual dura en un promedio de 20 años mas, en donde los negros manejaban pequeñas chacras en las mismas haciendas ellos cultivaban maíz, algodón y en ocasiones para dar un ingenio mas a su familia arrendando sus chacras a los blancos de la localidad.
1792		Desde esta fecha comienza a aparecer nuevas personas que compran las antiguas haciendas de los jesuitas. ²¹⁵

215 Estos cuadros son tomados en base de <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/3/6/>

HACIENDA DE CARPUELA		
Año	Esclavos	Actividades
1708		Se compara la hacienda de la Carpuela probablemente por los jesuitas y hacen un negocio muy rentable con los mercedarios.
1715	47	Estas haciendas localizadas en Pimampiro de los jesuitas poseían un total de 142 esclavos que posiblemente entre fueron distribuidos a estas tres haciendas Caldera, Carpuela, Changuayacu en 47 esclavos pero una de estas debía poseer un esclavo mas. Contando con los 92 esclavos y 142 de Pimampiro ellos llegaron a tener así 234 esclavos en total siendo así los mas importantes de la apoca. Anualmente los esclavos negros recibían 100 novillos o sea medio novillo, para cada una. La prioridad era enviar azúcar a la ciudad de Quito para la elaboración de los más exquisitos dulces y las famosas colaciones.
1730		Se dio un gran auge en la importación de esclavos en este año.
1734		Se comprar 6 esclavos por parte de los jesuitas gastando 2.000 pesos y ven mas factible comparar en la ciudad de Ibarra esclavos criollos.
1750	60	Son comprados por los jesuitas directamente de África como Popayán, Congo y Carabalí la mayoría parecía proceder más de los de dos últimos sitios, con destinos hacia sus diferentes haciendas que poseían.
1759	2	Aun no se sabe de qué hacienda pertenecían estos dos esclavos, pero ellos conocían de la rama de la herrería y se dedicaron a fabricar fieros para los trapiches.
1760		Los jesuitas deciden realizar sus últimas compras de negros esclavos en Portobelo.
1767	110	Se encontraban en esta hacienda, para este año.
1767		En este año se comprueba que los jesuitas llegaron a obtener en la Cuenca Chota Mira a 1.164 esclavos; además que se calculo cual fue el monto de los bienes raíces de los jesuitas los cuales alcanzaron 4 millones de pesos claro que esta fortuna fue forjada por el sacrificio de los esclavos.

1767		Los 6 Ingenios de Azúcar como son: Carpuela, Chamanal, La Concepción, Caldera y Cuajara son parte de los que se encontraban en los inventarios de los jesuitas y a que ellos en este año fueron expulsados de España y de sus colonias campesinas. Estas a su vez quedan con 2.615 esclavos pero de estos esclavos 1.324 trabajaban en 8 haciendas con el fin de realizar trabajo pesado. Se mencionan que la hacienda que poseía mas esclavos en esa época era la Concepción que se estaba localizada en Otavalo con unos 760 esclavos, Cujara que se encontraba en Ibarra tenía 540 esclavos, Chamanal con 300 esclavos, Tumbabiro poseía 250 esclavos, Santiago en Ibarra poseía 250 esclavos. De todos estos esclavos y sus diferentes haciendas se tomaban en cuenta que aproximadamente el 18% de los esclavos se dividían en el 3% esclavos que eran niños con un 488 y un 94% que pertenecía a los viejos, y a las personas que estaban lisiados. Lo pero que pudo pasar después de que los jesuitas salieron es que se armo un alboroto con el sistema de esclavos que tenían los jesuitas en la provincia de Imbabura, pero después de haber transcurrido 8 años en el año de 1775 el actual Presidente Dibuja comenzó a nombrar a diversos administradores para las haciendas del actual Valle del Chota.
1780		La junta de Temporalidades da un aviso desde la ciudad de Quito que las haciendas que las 8 haciendas que eran de los jesuitas tenían en sus haciendas 150 esclavos de sobra pero deciden vender a tan solo 60 esclavos en la suma de 18.000 pesos que se convierte en 30 pesos por cada esclavo.
1784		Las haciendas de los jesuitas comienzan hacer vendidas a los Criollos ricos o Chapetones de la ciudad de Quito.
1790		Desde ese año se produce el primer levantamiento Campesino negro el cual dura en un promedio de 20 años mas, en donde los negros manejaban pequeñas chacras en las mismas haciendas ellos cultivaban maíz, algodón y en ocasiones para dar un ingenio mas a su familia arrendando sus chacras a los blancos de la localidad.
1792		Desde esta fecha comienza a aparecer nuevas personas que compran las antiguas haciendas de los jesuitas.
1792		En este año el Abogado Domingo Gangotena compra esta hacienda que se encontraba a orillas del río Mira en un valor de 48.000 pesos. ²¹⁶

²¹⁶ Estos cuadros son tomados en base de <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/3/6/>

HACIENDA CHALGUAYACU		
Año	Esclavos	Actividades
1715	42	Estas haciendas en Pimampiro como son Carpuela, Caldera y Chalguyacu de los jesuitas poseía un total de 142 esclavos que posiblemente fueron distribuidos a estas 3 haciendas en 47 esclavos pero una de estas debió poseer un esclavo mas. Contando con los 92 esclavos y 142 de Pimampiro ellos llegaron a tener 234 esclavos en total siendo así los mas importantes de la época. Anualmente los esclavos negros recibían 100 novillos o sea medio novillo para cada uno. La prioridad era enviar azúcar a la ciudad de Quito para elaboración de los más exquisitos dulces y las famosas colaciones.
1730		Se dio un gran auge de importación de esclavos en este año.
1734	6	Se comprar 6 esclavos por parte de los jesuitas gastando 2.000 pesos y ven mas factible comparar en la ciudad de Ibarra esclavos criollos.
1750	60	Son comprados por los jesuitas directamente de África como Popayán, Congo y Carabalí la mayoría parecía proceder más de los de dos últimos sitios, con destinos hacia sus diferentes haciendas que poseían.
1759	2	Aun no se sabe de qué hacienda pertenecían estos dos esclavos, pero ellos conocían de la rama de la herrería y se dedicaron a fabricar fieros para los trapiches.
1760		Los jesuitas deciden realizar sus últimas compras de negros esclavos en Portobelo.
1780		La junta de Temporalidades da un aviso desde la ciudad de Quito que las haciendas que las 8 haciendas que eran de los jesuitas tenían en sus haciendas 150 esclavos de sobra pero deciden vender a tan solo 60 esclavos en la suma de 18.000 pesos que se convierte en 30 pesos por cada esclavo.
1784		Las haciendas de los jesuitas comienzan hacer vendidas a los Criollos ricos o Chapetones de la ciudad de Quito.
1784		En las haciendas de Caldera, Chalguyacu, El Obraje de la laguna, Agualongo y Cotacachi pasan a manos de Don Pedro Calisto Muñoz quien logra adquirir estas 6 haciendas en un costo de 20.000 pesos este valor incluía los esclavos de las haciendas.
1790		Desde ese año se produce el primer levantamiento Campesino negro el cual dura en un promedio de 20 años mas, en donde los negros manejaban pequeñas chacras en las mismas haciendas ellos cultivaban maíz, algodón y en ocasiones para dar un ingenio mas a su familia arrendando sus chacras a los blancos de la localidad.
1792		Desde esta fecha comienza a aparecer nuevas personas que compran las antiguas haciendas de los jesuitas. ²¹⁷

²¹⁷ Estos cuadros son tomados en base de <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/3/6/>

HACIENDA DE LA CONCEPCION		
Año	Esclavos	Actividades
1730		Se dio un gran auge de importación de esclavos en este año.
1734	6	Se comprar 6 esclavos por parte de los jesuitas gastando 2.000 pesos y ven mas factible comparar en la ciudad de Ibarra esclavos criollos.
1750	60	Son comprados por los jesuitas directamente de África como Popayán, Congo y Carabalí la mayoría parecía proceder más de los de dos últimos sitios, con destinos hacia sus diferentes haciendas que poseían.
1750	760	Aproximadamente esta hacienda contaba con estos esclavos
1759	2	Aun no se sabe de qué hacienda pertenecían estos dos esclavos, pero ellos conocían de la rama de la herrería y se dedicaron a fabricar fieros para los trapiches.
1760		Los jesuitas deciden realizar sus últimas compras de negros esclavos en Portobelo.
1767		En este año se comprueba que los jesuitas llegaron a obtener en la Cuenca Chota Mira a 1.164 esclavos; además que se calculo cual fue el monto de los bienes raíces de los jesuitas los cuales alcanzaron 4 millones de pesos claro que esta fortuna fue forjada por el sacrificio de los esclavos.
1767		Los 6 Ingenios de Azúcar como son: Carpuela, Chamanal, La Concepción, Caldera y Cuajara son parte de los que se encontraban en los inventarios de los jesuitas y a que ellos en este año fueron expulsados de España y de sus colonias campesinas. Estas a su vez quedan con 2.615 esclavos pero de estos esclavos 1.324 trabajaban en 8 haciendas con el fin de realizar trabajo pesado. Se mencionan que la hacienda que poseía mas esclavos en esa época era la Concepción que se estaba localizada en Otavalo con unos 760 esclavos, Cuajara que se encontraba en Ibarra tenía 540 esclavos, Chamanal con 300 esclavos, Tumbabiro poseía 250 esclavos, Santiago en Ibarra poseía 250 esclavos. De todos estos esclavos y sus diferentes haciendas se tomaban en cuenta que aproximadamente el 18% de los esclavos se dividían en el 3% esclavos que eran niños con un 488 y un 94% que pertenecía a los viejos, y a las personas que estaban lisiados. Lo pero que pudo pasar después de que los jesuitas salieron es que se armo un alboroto con el sistema de esclavos que tenían los jesuitas en la provincia de Imbabura, pero después de haber transcurrido 8 años en el año de 1775 el actual Presidente Dibuja comenzó a nombrar a diversos administradores para las haciendas del actual Valle del Chota.
1767	302	Se encontraban en esta hacienda
1779	2	Los esclavos Hnos. Pastrana huyen estos esclavos con destino a Popayán pese a verse contagiados de viruela.
1780		La junta de Temporalidades da un aviso desde la ciudad de Quito que las haciendas que las 8 haciendas que eran

		de los jesuitas tenían en sus haciendas 150 esclavos de sobra pero deciden vender a tan solo 60 esclavos en la suma de 18.000 pesos que se convierte en 30 pesos por cada esclavo.
1784		Las haciendas de los jesuitas comienzan hacer vendidas a los Criollos ricos o Chapetones de la ciudad de Quito.
1789	60	En este año se produce una rebelión ya que los esclavos no deseaban ser vendidos de rebelaron 60 negros en su paso los esclavos matan al ganado, pero eso no le tuvo a los dueños de la hacienda a que después de la rebelión ellos vendieran a algunos esclavos al Cura Barbacoano Juan Díaz des Castillo.
1790		Desde ese año se produce el primer levantamiento Campesino negro el cual dura en un promedio de 20 años mas, en donde los negros manejaban pequeñas chacras en las mismas haciendas ellos cultivaban maíz, algodón y en ocasiones para dar un ingenio mas a su familia arrendando sus chacras a los blancos de la localidad.
1792		Desde esta fecha comienza a aparecer nuevas personas que compran las antiguas haciendas de los jesuitas. ²¹⁸

²¹⁸ Estos cuadros son tomados en base de <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/3/6/>

TESTIMONIOS DE LOS ESCLAVOS DE LAS HACIENDAS

HACIENDA DE LA CONCEPCION

Durante el periodo que duro la esclavitud en este Vale de los Coangues y la Cuenca del Río Mira, de parte de los esclavos hubo muchos intentos y de resistencia a las ordenes de superiores, pero esto no seria por mucho tiempo ya estos esclavos que vivían en la hacienda fueron latigazos de que esta hacienda de los jesuitas pasa a ser del rey de España y a su vez por las Temporalidades respectivas pero estas nombran como Administrador a Francisco Arrencochea de esta hacienda, pero al parecer este administrador era un burdo ya que a finales de el mes de enero del año de 1778 huyen de esta hacienda tres parejas de esclavos los cuales fueron movidos por tres objetivos que en esta llegaría a ser el núcleo de su comisión:

- “1.- La conciencia de tener derecho y el valor de reclamarlos.*
- 2.- El presentarse no como rebeldes aislados, sino como enviado por todos los esclavos.*
- 3.- La presencia de las esposas, manifestaba el nivel de dignidad y fuerza que la mujer negra había adquirido”²¹⁹*

Estos esclavos con una visión clara de que es lo que querían conformaron una Comisión que era precedida por el Jefe de esta entidad Pedro Lucumí y entre las mujeres se hallaba Martina Carrillo también eran Ignacia Quiteño, Irene Luardo, Maria Ambrosia Padilla y entre los hombres se hallaba Andrés, Antonio Chala. Esta reunión se llevo acabo en Semana Santa en la choza de Martina cuando se reunieron estaban dispuestos a protestar del mal trato que recibían en la hacienda La Concepción.

Y como nos relata Edna Iturralde²²⁰ en su libro: Mientras la comisión se reunía en otra parte de la hacienda el hijo de Martina era maltratado y como en el corazón de una madre lo presentía pues así fue Martina se hallaba angustiada por su hijo ya que el también era rebelde por que así su madre también lo demostró Martina pertenecía a la cofradía del Santo Manto igual que su madre por eso ella se encargaba de que todos los preparativos estén listos para aquella semana quien la ayudaba era su sobrina Petita quien era aun una niña, esta niña al mirar a Cristo recordó que las heridas, los azotes, los latigazos que recibió pues así también lo recibían los negros de la hacienda.

Ella se encargaba de limpiar a los santos y también al Cristo, esta niña se asusto ya que estando sola en la capilla le pregunto al Cristo santiguándose Hablaste tú... Señor? Y en respuesta tuvo Shhhh, Petita, ella estaba asustada

²¹⁹ http://www.centroafroecuatoriano.com/content/blog_category/26/34/

²²⁰ ...Y su corazón escapo para convertirse en pájaro. Edna Iturralde 3ra. Edición Pág. 85-94

pero una voz le dijo No te asustes, soy yo, era el primo Francisco, quien salio detrás del Cristo.

Cuando Martina llego a la capilla pudo ver a su hijo maltratado ella estaba cansada de los malos tratos, los castigos, los azotes, las humillaciones que sufrían los negros esclavos. Es así que ella estaba dispuesta a ir y hablar en persona con quien quiera.

Martina sabia que desde niña algún día debía cumplir con una misión importante para los suyos, es así que ella llego a la conclusión de que entre mas alta es la autoridad mejor seria así que decide ir donde el presidente de la Real Audiencia de Quito. Como mensajero se fue Francisco a avisar a los demás integrantes de esta Junta si estaban dispuestos a huir y planear todo para presentarle al Presidente.

La niña Petita después de esto comienza a contarle todo a su tía del susto que le dio su primo y Martina le relata a su sobrina que cuando era una niña como ella su mama la llevaba a que limpiara la capilla y cuando estaba subida en el altar de San José escucho la voz que le decía “¡Martina, Martina!”, ella pensó que su mamá que necesitaba de su ayuda pero vio la capilla vacía y la puerta cerrada, sintió miedo y siguió limpiando cuando le tocaba limpiar al Cristo crucificado vio que la cruz estaba vacía le pareció extraño por que solo se bajaba para las procesiones y la procesión iba hacer el día viernes santo la voz le dijo que no tenga miedo ella pregunto: “¿Quién eres?” le contesto “Soy tu hermano”, pero ella no tenia hermanos sino solo hermanas la voz repitió lo mismo y dijo que era mi hermano crucificado, y vio que era el rostro de un hombre negro, y dijo que el único crucificado era Cristo pero que Cristo no era negro y el dijo: mas adelante que el se hacia negro entre los negros y que no debía tenerle miedo.

Meses mas tarde a finales de enero de 1778 Martina se despidió de Petita antes de huir hacia Quito junto con Francisco y los otros rebeldes. Esa era una noche oscura, sin estrellas. El viento de los Andes se metía a la fuerza por el valle formando pequeños remolinos y las acacias se mecían sin atreverse a hacer ruido con sus hojas.

Petita fue a la capilla a pedir por su tía Martina y sus compañeros cuando miro hacia la cruz vio que la cruz, se veía vacía sabia que el Cristo se había marchado caminando junto a ellos.

Posiblemente así pudo ser el origen de la Comisión de los esclavos como nos cuenta su autora Edna Iturralde relatándonos en su libro: ...Y su corazón escapo para convertirse en pájaro en su tercera edición.

En este relato también se ve la fe que tenían los esclavos puesto que al momento que los jesuitas les enseñaban también pusieron sus fundamentos religiosos en ellos, y volviendo al tema la Comisión tomando como destino a la ciudad de quito para darse cita con el actual Presidente José Dibuja presentándole una serie de quejas que recibían los esclavos como era el

maltrato que recibían de parte del Administrador encargado de la hacienda de la Concepción.

Las quejas que presento la Comisión eran:

*“Los esclavos no recibían la cantidad suficiente de comida tal como lo estipulaba la ley, haciendo la alimentación netamente insuficiente.
La renovación del vestuario no se efectuaba a su debido tiempo.
Se obligaba a los esclavos a trabajar los domingos, hasta el medio día, restándoles tiempo para el descanso y para trabajar sus pequeñas chacras (contrariamente a la costumbre establecida desde el tiempo de los jesuitas).
Los esclavos recibían castigos demasiados rigurosos e injustificados pues eran cumplidos en sus labores.”²²¹*

El Presidente José Dibuja recibió a los esclavos y también escucho sus quejas, pues el consideraba que ellos tenían derecho de recurrir a las autoridades pertinentes, además que el Presidente era conciente que no había por que tratar mal a los esclavos puesto que ellos tomarían acciones como levantarse en rebeliones el veía esta como una precaución a lo inevitable. La Comisión de los esclavos valió el esfuerzo que hicieron pues el Presidente Dibuja decide enviar un cambio de Administrador, con todo el cargo de reemplazar al antiguo Administrador Francisco Arrecochea y además de que se investigue sobre las acusaciones presentadas ante el por parte de los esclavos, es así como Andrés Fernández llega a ser el nuevo Administrador de la Hacienda de la Concepción.

Los esclavos después de haber cumplido con su objetivo se vinieron obligados a regresar de inmediato a la hacienda de la Concepción posiblemente intuyendo que su regreso pues tendría un fatal castigo. Es así que algunos datos lo confirman a Pedro Lucumí por ser el Jefe de esta Comisión de esclavos recibió 500 latigazos a una de las mujeres Martina Carillo recibió 300 latigazos los cuales le abrieron el pecho, la dejaron tan mal al punto de que el sacerdote le llevo los santos oleos; así paso con todos los que conformaron esta comisión el castigo que les dio el Administrador Francisco Arrecochea los dejo tan mal que después de haber transcurrido 15 días aun no podían regresar al trabajo por que sus heridas por los latigazos aun no cicatrizaban , pero este Administrador no se dio cuenta que el castigándolos no lo llevaría a ninguna parte pues su cambio era inevitable aquí pues podemos leer el típico caso de la venganza.

Después de que los miembros de la Comisión habían recibido su castigo se seguía un proceso legal para cambiar al Administrador de esta hacienda, aunque los negros siguieron siendo esclavos lo consiguieron sus condiciones de vida cambio para ellos y todos sus compañeros, con esto dejaron bien en claro que:

“a) La posibilidad para los esclavos de hacer respetar sus derechos y reconocer su dignidad.

221 http://www.centroafroecuatoriano.com/content/blog_category/26/34/

b) *El poder recibir una compensación financiera por los perjuicios de los que habían sido víctimas.*²²²

Habiendo transcurrido ya dos meses después de este severo castigo a los esclavos llega a la hacienda la Concepción el nuevo Administrador Andrés Fernández lo que vio ahí fueron las marcas que aún quedaban en los cuerpos de los esclavos por el castigo recibido por el anterior Administrador a pesar de que al Presidente le dio estrictamente la orden de no castigara a los esclavos.

Arrecoechea tuvo que presentarse en la ciudad de Quito allí se intentó defender de cómo había actuado con los esclavos, pero eso fue en vano puesto que tuvo que pasar por un proceso habiéndole visto culpable lo condenaron a que pagase una multa de 100 pesos al Estado y también se le impuso otra multa del mismo valor anterior por haber tomado a los esclavos como pobres víctimas de la verdad.

“Quien también formó parte de un grupo de esclavos de esta misma hacienda era el hijo de Martina Carrillo que era Francisco Carrillo que nació en esta hacienda aproximadamente en el año de 1750”²²³ cuando era un “joven el recibió algunos castigos uno de ellos fue de 100 latigazos por haberse atrevido a defender a una mujer indefensa y embarazada a la cual la querían castigar”²²⁴ esto le dio cuando su madre y los miembros de la Comisión de esclavos se reunían en su casa, desde pequeño él demostró ser rebelde ya que su madre sembró esa semilla en él.

El se casó con Polonia Francisca Méndez quien apoyó a su marido en muchas ocasiones su lucha fue contra el poder que tenían sus amos ya que ellos siempre querían abusar del poder que tenían.

“El segundo fue una flagelación de 400 golpes los cuales tuvo que aguantar en este su salud se vio en riesgo ya que sus riñones se hincharon y la pérdida de sangre que tenía, pese a esto él tuvo que regresar a su trabajo y cuando mulas entraron en el campo de caña y viéndose el mal que no las pudo detener le castigaron y eso hizo que estuviera en la cama. Lamentablemente no se puede hallar el por qué de su último castigo pueden ser muchas las hipótesis de su último castigo.”²²⁵

Tiempo después llega a la hacienda La Concepción el Abogado General de los esclavos haciendo una cotización de Francisco y Polonia pero ellos deseaban que quien se encargase de aquella cotización sea el antiguo Administrador de la hacienda y que además de eso tomaron en cuenta la edad que tenía el esclavo Francisco Carrillo, llegando a un precio de 400 pesos por la pareja. Por algún motivo sus hijos estaban en la hacienda de Tumbaviro y Francisco se opone a las autoridades que lo separen de sus hijos ya que no deseaban dejarles a la suerte que pasen por hambre, castigos, enfermedades, etc., y

222 http://www.centroafroecuatoriano.com/content/blog_category/26/34/

223 Ibidem

224 ...y su corazón escapó para convertirse en pájaro, tercera edición. Edna Iturralde. Pág. 86

225 http://www.centroafroecuatoriano.com/content/blog_category/26/34/

además que abusaran de que son pequeños y les den tareas que posiblemente no las pueden cumplir.

Francisco pensaba como todo padre en proteger a sus hijos además de que una familia unida será siempre lo mejor, este es por los ideales que les daban los jesuitas, también que como padres pues los debía educar, proteger. Todo el tiempo luchó Francisco por que eso se cumpliera pero esto se pudo llevar a cabo después de unos 10 años aproximadamente.

“Esta pareja también en su debido momento tuvo el ideal de llegar a ser libres y luchar por su objetivo y así fue tres años se necesitaron para que ellos consiguieran su libertad, es por eso que el 6 de abril del año de 1816 se dio la libertad de Francisco Carrillo y su esposa Polonia Francisca Méndez, pero sus hijos debieron ser avaluados en 240, 235, y 200 pesos, pero su padre Francisco ofrece pagar por ellos el valor total de 675 pesos, es así que toda la familia pudo ser libres.”²²⁶

Por esa semilla que sembró su mamá en Francisco creció hasta cumplir su sueño de ser algún día libres y sería mayor viendo que si uno lucha por lo que es justo pues la vida sería mejor y esto duraría por décadas no solo en el sino en las siguientes generaciones de los hijos de los esclavos o en ellos mismos y esta a su vez sería el fruto de aquella semilla que se dejó siendo Francisco Carrillo conocido tiempo después como un gran Campeón quien lucharía también por los derechos del negro, fue considerado por los nuevos dueños de la hacienda como una persona que se salía mucho de las reglas en el año de 1750 así que los dueños deciden mejor venderla a la hacienda de Tumbaviro, en donde según un reporte el 2 de mayo de 1780 por parte de las autoridades de esa época la Real Audiencia mencionaba que la hacienda de Tumbaviro todas las cosas marchaban más o menos.

Recordemos que la institución gubernamental que era el encargado de Administrar las haciendas que el Rey de España confiscó a los padres jesuitas en el año de 1767, pero aun se mantenía la orden de mantener a los negros como esclavos.

En el año de 1780 en la hacienda de Carpuela según algunos datos dados por los Administradores y los capataces mencionaban que todo en la hacienda marchaba en orden según las declaraciones de el capataz en jefe Bernabé Lucumí quien dice que los negros esclavos de esta hacienda no poseían motivos para quejarse de cómo se les trataba en esta hacienda, otro de los capataces Bacilio Congo concuerda con el capataz Bernabé Lucumí, pero también estos dos capataces se quejaban ya de las administraciones anteriores, puesto que mencionaban que uno de ellos como era Hartman le gustaba imponer castigos por cualquier motivo y el castigo era de 200 latigazos.

“Para el año de 1790 hasta 1792 se menciona del negro esclavo Cristóbal Trinidad que era un hombre el cual era muy rebelde ya que había causado

²²⁶ http://www.centroafroecuatoriano.com/content/blog_category/26/34/

*mucho estrago en las haciendas ya que Cristóbal motivaba a los esclavos que los seguían con sus ideales y como siempre se ha evidenciado la jerarquía pues aquí era más notoria ya que se juzgaba desde el que tenía el poder hasta llegar a aquellas personas que no tenían el poder, pero estas personas lo olvidan o quisieron tapar algo que era tan notable como el que la protesta de los negros que se dio en la hacienda de la Concepción en el año de 1785, como leímos arriba de este texto pues dejó semilla o más bien creo una conciencia en cada uno de los esclavos que mediante el pasar de los años se ha ido fortaleciendo gracias a cada uno de los que lo conformaron entonces como autoridad solo podían acusarlos de ser rebeldes y los dueños reclamaban de estos rebeldes y que supuestos fueron expulsados de sus propiedades para según ellos evitar que esto se siga expandiendo a cada vez más esclavos.*²²⁷

Pero quienes eran los líderes de estas protestas tenían un perfil como:

*“que tenían una fuerte personalidad y una profunda convicción, dirigían las protestas y reivindicaciones, guiaban las delegaciones y se hacían aceptar como mediadores privilegiados.”*²²⁸

Las revoluciones se manifestaban en la familia y a sucesivamente se corría la voz para que toda la hacienda lo supiera e incluso se podría haber dado a conocer en todo el sector de la misma hacienda aunque la gente no lo haya conocido con solo saber que hoy alguien el cual iba a luchar por sus intereses era suficiente solo saber aunque no se lo haya visto, pero como en todo lugar existe y como las haciendas no se salvaban de tener aquel grupo de esclavos que le daban la razón a sus amos aunque no la tuvieran por tan solo el agrado de tener su confianza del amo, como también de conservar el puesto de capataces o cualquier otro tipo de privilegio que les concedían los patrones, a estos esclavos no los interesaba castigar, delatar a sus propios compañeros.

Dentro de los esclavos se encontraban gente de la tercera edad que el valor era un poco alto, pero el trabajo era obligatorio aun para aquellas personas claro que un poco moderado por consideración a su edad pero aun así era insoportable el trabajo tan físico como psicológico

Este también es el caso del esclavo Cristóbal de la Trinidad que pertenecía a la hacienda de Carpuela pero aun era manejada por las temporalidades, este negro era un hombre viejo además que era esclavo y estaba enfermo el alegaba que era mucho trabajo cumplir con los tareas encomendadas y aun menos que el den las tareas de otros esclavos a su cargo y que no podían ir a trabajar por que de la vejiga el sufría y para comprobarlo el pidió a las autoridades que le realizan un examen medico.

“Las autoridades de esa época la cual era el Director de la Temporalidades el cual manda a llamar a el Administrador de la Hacienda Antonio Aspiazú y los gastos del esclavo van a ir a la cuenta de esta hacienda, a pesar de que se les realizo los exámenes al esclavo Cristóbal se le obliga a que retomara lo mas antes posible su lugar de trabajo para seguir con su puesto de trabajo ir

²²⁷ <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/blog/category/26/34/>

²²⁸ <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/3/6/>

inmediatamente ya que si no lo amplia seria severamente castigado y se consideraría como un fugitivo o un vagabundo y seria castigado como tal, pero esta resolución se dio el 23 de agosto del año de 1790, a su regreso de a la hacienda de Carpuela lo mandaron a que trabajara en el trapiche pero esto tubo consecuencias ya que afectado mas a su salud, viéndose pedir de salud Cristóbal otra vez acudió a las autoridades para presentarse otro reclamo pero ahora tenían que ver con que lo dejaran libre de sus responsabilidades del trabajo, tanto como que lo dejaran vivir con su mujer ósea que los dejaran en libertad en todo sentido pero que se le otorguen vivir en la hacienda esto el esclavo Cristóbal lo presento el 15 de julio del año de 1791”²²⁹ ósea casi un año después de la ultima petición salio a su favor pero no se le daría su porción de alimentos pero el esclavo refutando la decisión menciono:

“que me dejen vivir libremente en la referida hacienda con mi mujer, aunque sea alzando dicha contribución. Sin embargo no es justo que a un viejo como yo, se le quite la ración y muera de hambre.”²³⁰

Y eso debería haber sido así ya que si nos damos cuenta un hombre de edad avanzada aun trabajando no rendirá lo mismo que cuando era joven y este esclavo exigía su alimento por que en verdad lo veía justo para el y su esposa pero el administrador de la hacienda la Carpuela tenía sus propias opiniones ya que el se basaba en opciones de los anteriores administraciones:

“Cristóbal de la Trinidad, esclavo de la Hacienda de carpuela desde el tiempo del Administrador Don Jerónimo Hartman, ha sido conocido por negro altivo y dominante, turbador de la paz con toda la gente de la hacienda, por cuyo motivo el expresado administrador lo quitó de ella y lo pasó a la de Tumbaviro, después de haberlo castigado por mucho tiempo.”²³¹

Peo el Administrador Fernando Salvador tuvo algunos enfrentamientos con el esclavo Cristóbal de la Trinidad pero este exigía que se le despidiera al mayordomo José Madrid.

Cristóbal Trinidad invadió la casa de la hacienda de la Carpuela, junto con un grupo de negros estos exigían que se le despidiera al mayordomo José Madrid ya que una persona no garata para los esclavos, el era mal visto, además de que tenia miedo de esa irresponsable y no solo eso sino que el esclavo Cristóbal Trinidad rumoraba en contra al mayordomo o diciendo que este habría cometido un asesinato contra dos esclavos. Para aclarar este misterio las autoridades mandan a investigar y habiendo transcurrido un poco de tiempo la investigación aclara que el mayordomo es inocente.

El Administrador Fernando Salvador pudo haber tenido miedo de esa revuelta de esclavos, como también no se dejo intimidar y mando a que se lo llevaran a la prisión de Ibarra en la que estuvo por un buen tiempo. Pero a pesar de su avanzada edad esto no apago aquel espíritu de un gran luchador que poseía este esclavo, esta lucha valió la pena ya que:

229 <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/3/6/>

230 Ibidem

231 <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/91/57/>

“Consiguió directamente del presidente Don Juan Antonio Mon y Valverde un decreto, que lo dispensaba de los trabajos pesados, en espíritu de las disposiciones dadas por la Cédula Real de 1789.”²³²

En este decreto también fue expuesta al mayordomo para que lo llevase a cabo, pretendiendo que era de peso y que este decreto tenía validez para todos los ancianos de la hacienda la Carpuela y para este decreto sus derechos se harían valer y las tareas mas livianas se les daría ha que realicen de acuerdo a las limitaciones de las personas mayores. Ahora la que se presenta ante las autoridades fue la esposa Bernarda Loango Grijalva mencionado lo siguiente:

“Se ha de servir Vuestra Señoría mandar se le notifique al mayordomo de la referida hacienda, me deje vivir en unión conyugal con mi marido y que a este inhumana y cruelmente no se le maltrate, pues si no sale al trabajo es porque sus enfermedades se lo embarazan.”²³³

Esta petición de Bernarda Loango se presento el 5 de noviembre de 1791 pero esto parece haber ablandado el corazón de los miembros de la Real Audiencia, pero en algún momento ellos iban a estar cansados ya que tenían que aguantar las quejas de este esclavo, incluso no era de menos que se les hayan pensado en venderlo en el precio que le veían conveniente o si no pensarían en la opción de dejarlo libre y que sea su decisión ir a donde ellos dispusieran, pero aun no sabían que hacer las autoridades con respecto al esclavo Cristóbal Trinidad por su esposa, pero el 14 de enero del año de 1792 se les concedió vivir en unión conyugal en donde ellos quisieran y su ansiada libertad, valió la pena haberse sacrificado tanto y las repetidas quejas del esclavo Cristóbal Trinidad dio resultado ya que gracias a eso era ahora libre lo que cualquier esclavo deseaba realizar, pero se le impuso una condición que no volviera a la hacienda de la Carpuela ya que si lo hacia seria severamente castigado con una pena de 15 días en la cárcel, pero si volvía a reincidir en lo mismo el castigo seria ahora condenarlo a cadena perpetua.

Pero el Administrador Fernández Salvador no le ha de ver gustado que este esclavo y su esposa salgan en libertad ya que ellos tenían sus deferencias e todo el tiempo que pues duraron allí y además que consideraban que al esclavo Cristóbal y a todos los demás se cumplió con la exigencia que de los trabajos sean mas ligeros a todos los esclavos que tenían mas de los 60 años pero el ordeno que les quitase el alimento que les correspondería a los esclavos que no trabajan , claro que esto quería importa mas en Cristóbal ya que su criterio sobre este esclavo será:

“su objetivo es andar de vago, hacer viajes seguidos a Quito, resistiendo una ocupación, que la tomarían mucho libre por descanso en su ancianidad.”²³⁴

Lo mas posible es que le daba iras ya que este simple esclavo posiblemente le daban un valor de 80 pesos en comparación a un esclavo joven y de una buena edad que valía 350 y hasta mas, y siempre el era el cabecilla de las

²³² <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/91/57>

²³³ Ibidem

²³⁴ Ibidem

revueltas y pues el Administrador a de ver pensado que no lo merecía pero también por otro lado algún momento se le debió haber pasado que era un alivio haberse librado de aquel revolucionario.

En lo que si concordaban tanto el Administrador de la hacienda como el Director General de Temporalidades Antonio Aspiazu era:

“que...este esclavo de la hacienda de Carpuela, Cristóbal de la Trinidad ha sido el mas perverso, sobrio y altanero que cuantos tienen los trapiches de Temporalidades en continua inquietud, ha causado mucho perjuicio en los demás esclavos que seguían su doctrina..”²³⁵

En realidad cada persona es libre de pensar lo que desee pero quizás ellos no podían entender a este esclavo pues no era su caso del Director Antonio Aspiazu, a pesar de todo lo que este esclavo tuvo que sufrir se vio reflejado ya que se gano el respeto de sus compañeros, lo veían como un líder además que sus compañeros también lo apoyaron por eso el esclavo Cristóbal pudo llegar a cada uno de sus compañeros para que luchan junto con el, además que les dio el apoyo incondicional y estuvo presente en los momentos en que lo necesitaban, este esclavo no los defraudo, claro que también lucho pero midiendo sus fuerzas y viendo lo mejor para los demás esclavos.

Otro caso similar era el del esclavo Ambrosio Mondongo en el siglo XVIII quien tuvo que vivir un martirio con su patrón Jayón quien era un tacaño por que no daba la ración de aguardiente necesaria para los esclavos la cual estaba destinada a las diversiones de los esclavos, y que constantemente le recibían siempre castigos y ultrajes a este patrón se le podía decir que su lema sería:

“a pie o a caballo, con el látigo, impartía cruel y despótica autoridad”²³⁶

Pero quien estaba cansado de tanto castigo era el esclavo Ambrosio Mondongo a quien se lo describe como:

“un moreno recio y torrentoso como el río, sin poder tolerar por mas tiempo tanto atropello a la dignidad humana se alza contra los amos.”²³⁷

Esto lo llevo a que sea el cabecilla de los esclavos que posteriormente se convirtieron en rebeldes y ellos eran cinco piezas de esclavos los que huyeron de las haciendas de San José y de la hacienda de Puchimbuela las cuales estaban ubicadas en Salinas en la Provincia de Imbabura que pertenecía a Don Carlos Araujo.

Como el líder de los esclavos el se encontraba en la necesidad de transmitir sus ideales y que ellos crearan conciencia de que su fundamento principal es su dignidad y el poder luchar para luego disfrutar de una merecida libertad.

Como todo buen capitán debió tener estrategias para luchar por su libertad es así que el también sacudió al Valle de los Coangues y a su vez a la hacienda

²³⁵ <http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/91/57>

²³⁶ Ibidem

²³⁷ Ibidem

de la Concepción al cual era dueño Don Juan Chiriboga en ese momento con 60 esclavos los cuales seguían con la estrategia de hallarse en determinados puntos en el monte hallándose en el Chota a Ambrosio Mondongo aunque no se hallan datos de que es lo que paso si ellos lograron tener su libertad, a pesar de esto no tener el dato es cosa de admirar ya que ellos luchaban por sus ideales, en la primera rebelión de esclavos se conocía también a un

Capitán negro en el año de 1805 a Juan Márquez quien también conocía de los ideales de Ambrosio Mondongo.

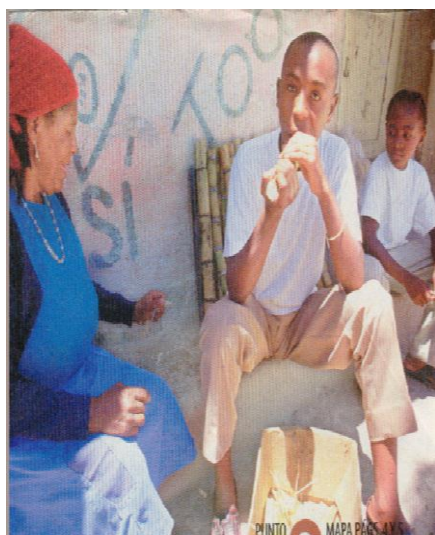
Debemos reconocer que el valor de estos esclavos para llevar a cabo su fin impulso también al resto de esclavos de las demás haciendas haciendo a poder luchar por su libertad, es así como ellos llegan hacer leyendas y ejemplos de lo que debe ser un líder.

Vivienda



Las viviendas que aun se encuentran en las poblaciones del Valle de Coangues en esta foto podemos apreciar dos tipos de casas la una es antigua y la de la parte de atrás es de un estilo moderno.

Formas de vestir de los pobladores



Podemos observar la vestimenta tradicional de los antiguos pobladores del Valle de Coangues, a pesar de que aun se mantiene solo las personas mayores son las que la conforman (fotografía derecha). Y tenemos a la izquierda la fotografía tomada por el diario el comercio y se da a notar la vestimenta moderna de los jóvenes mezclada con la de una mujer mayor.



Ahí en cambio se ve que los adultos mayores son los que han cambiado su estilo de vestir por algo un poco más moderno.

Fiesta del Ovo 2008



Presentación de grupos de danza y sanqueros



Grupos de baile de parte de los afroimbabureños bailando las bombas.



Inauguración del nuevo cuerpo de Bomberos localizados en la Parroquia de Ambuquí, que se hizo presente con sus nuevas unidades en el desfile.

Cronograma de Fiestas del Ovo 2008

Hora: 11h00
Evento: Ascensión a la Montaña "Punta Surco"
Lugar: Parque de Ambuquí
Participan: Jóvenes de la Parroquia
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 14h00
Evento: Corrida de Toros
Lugar: Ambuquí
Organiza: Tenencia Política de Ambuquí

Hora: 14h00
Evento: Final de Indor Femenino y Masculino
Lugar: Canchas del Sr. Enrique Ajala
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 16h00
Evento: Final de Ecuavoley
Lugar: Canchas del Sr. Enrique Ajala
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 17h00
Evento: Encuentro de Ecuavoley "Ganchadores"
Lugar: Canchas del Sr. Enrique Ajala
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 18h00
Evento: Misa de acción de gracias
Lugar: Iglesia de Ambuquí
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 20h00
Evento: Quema de Castillo y Juegos Piro-técnicos
Lugar: Parque de Ambuquí
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 21h00
Evento: Show Artístico (Varios Artistas)
Lugar: Coliseo de Ambuquí
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí

Domingo 30 de marzo
Hora: 06h00
Evento: Dianas y Salvas
Lugar: Ambuquí
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 12h00
Evento: Desfile de Confraternidad Ambuquíense
Lugar: Calles principales de Ambuquí
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 14h00
Evento: Corrida de Toros
Lugar: Ambuquí
Organiza: Tenencia Política de Ambuquí

Hora: 14h00
Evento: Cierre de Fiestas con la Banda
Lugar: Casa Parroquial Ambuquí
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

FIESTAS DEL OVO 2008

AMBUQUÍ



XXXVIII ANIVERSARIO

PROGRAMA DE FIESTAS
Del 22 al 30 de marzo del 2008

¡Vivan las Fiestas del Ovo!

Tng. Adriano Cárdenas
**PRESIDENTE DE LA JUNTA
PARROQUIAL DE AMBUQUÍ**

Lic. Pablo Jurado
ALCALDE DEL CANTÓN IBARRA

Lic. Carlos Andrade R.
**DIRECTOR DEPARTAMENTO EDUCACIÓN,
CULTURA Y DEPORTES IMI**

Sábado 22 de marzo

Hora: 07h00
Evento: Minga de Limpieza
Lugar: Barrios de Ambuquí
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 14h00
Evento: Cuadrangular de Indor Femenino y Masculino
Lugar: Canchas del Sr. Enrique Ajala
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 16h00
Evento: Cuadrangular de Ecuavoley
Lugar: Canchas del Sr. Enrique Ajala
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 20h00
Evento: Inauguración Alumbrado del Coliseo de Ambuquí
Lugar: Coliseo de la Parroquia
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 21h00
Evento: Coronación Reina del Ovo 2008
Lugar: Coliseo de la Parroquia
Artista: Grupo Deseo desde Guayaquil
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí

Domingo 23 de marzo

Hora: 15h00
Evento: Cuadrangular Indor Femenino y Masculino
Lugar: Canchas del Sr. Enrique Ajala
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Lunes 24 de marzo

Hora: 09h00
Evento: Encuentro de Dibujo "Así Es Mi Parroquia"
Lugar: Parque de Ambuquí
Participan: Grados Escuela César Borja de Ambuquí
Organiza: JP-A, Dep. Cultura IMI, Biblioteca SINAB
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí, PRODECI

Martes 25 de marzo

Hora: 09h00
Evento: Narración de Historia Local y poesía inédita "Mi Ambuquí"

Lugar: Parque de Ambuquí
Participan: Colegio Técnico Valle del Chota
Organiza: JP-A, Dep. Cultura IMI, Biblioteca SINAB
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí, PRODECI

Jueves 27 de marzo

Hora: 15h00
Evento: Video-Foro "Mirando a Colombia desde Ecuador"
Lugar: Biblioteca SINAB
Participan: Jóvenes de Ambuquí
Organiza: JP-A, Dep. Cultura IMI, Biblioteca SINAB
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí, PRODECI

Viernes 28 de marzo

Hora: 19h00
Evento: Desfile de antorchas
Lugar: Calles principales de Ambuquí
Participan: Niños de Escuela de Ambuquí
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 20h00
Evento: Concurso de cuarenta
Lugar: Casa Parroquial de Ambuquí
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Hora: 20h00
Evento: Show Artístico
Lugar: Casa Parroquial de Ambuquí
Participan: Caravana de Artistas y Banda Sinfónica del GPI
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí y Gobierno Provincial de Imbabura

Hora: 22h00
Evento: Verbena Popular
Lugar: Casa Parroquial de Ambuquí
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Sábado 29 de marzo

Hora: 10h00
Evento: Atletismo
Lugar: Carretera entrada de Ambuquí
Participan: Niños de la Parroquia
Organiza: Junta Parroquial de Ambuquí
Auspicia: Junta Parroquial de Ambuquí

Este es el cronograma de fiestas de este año en la que se da específicamente cada actividad la hora, el día en que se iban a realizar y el lugar donde se llevarían a cabo.

Instrumentos Musicales

El Puro



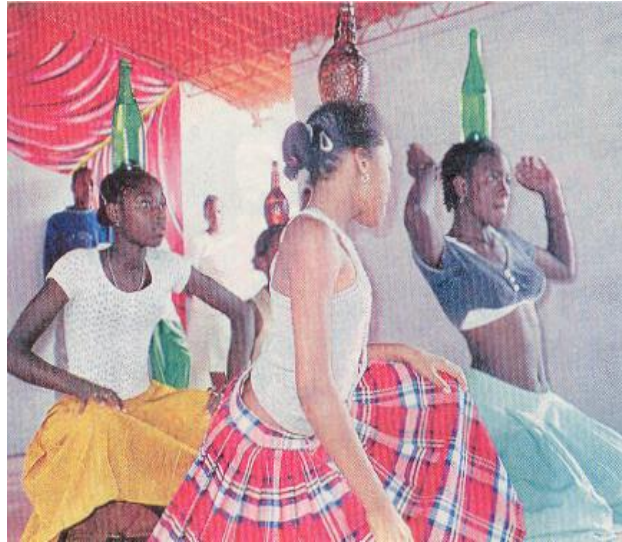
Aquí observamos a un hombre negro cargando su instrumento musical el puro, el cual es hecho de calabaza.

Flautas de carrizo



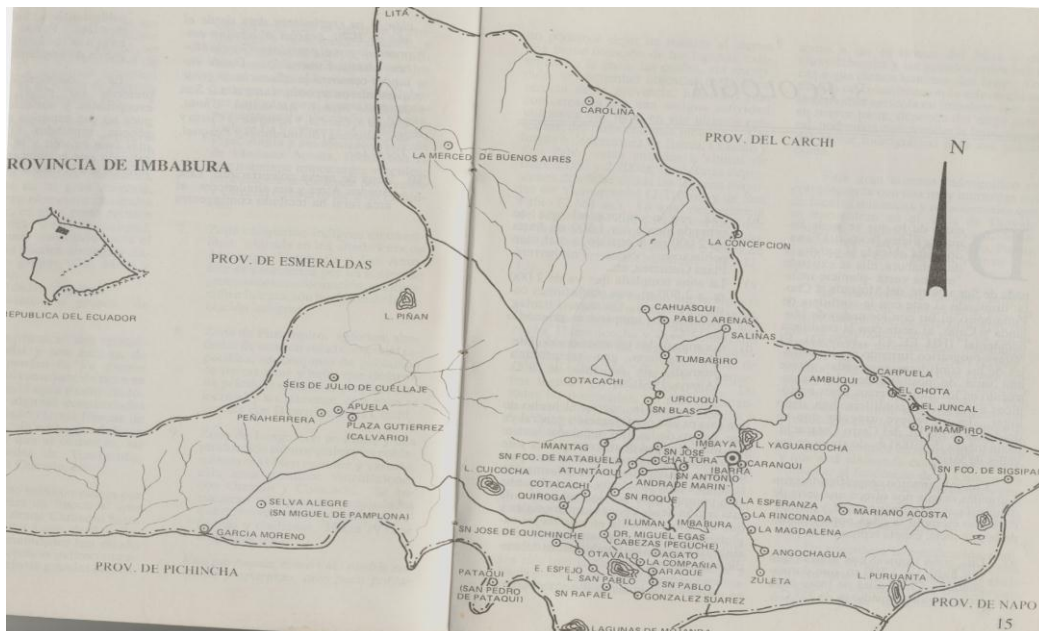
Estas flautas de carrizo se asemejan a las actuales flautas dulces, lo que cambia es su material, su sonido lo da el que lo toca.

Las Bombas



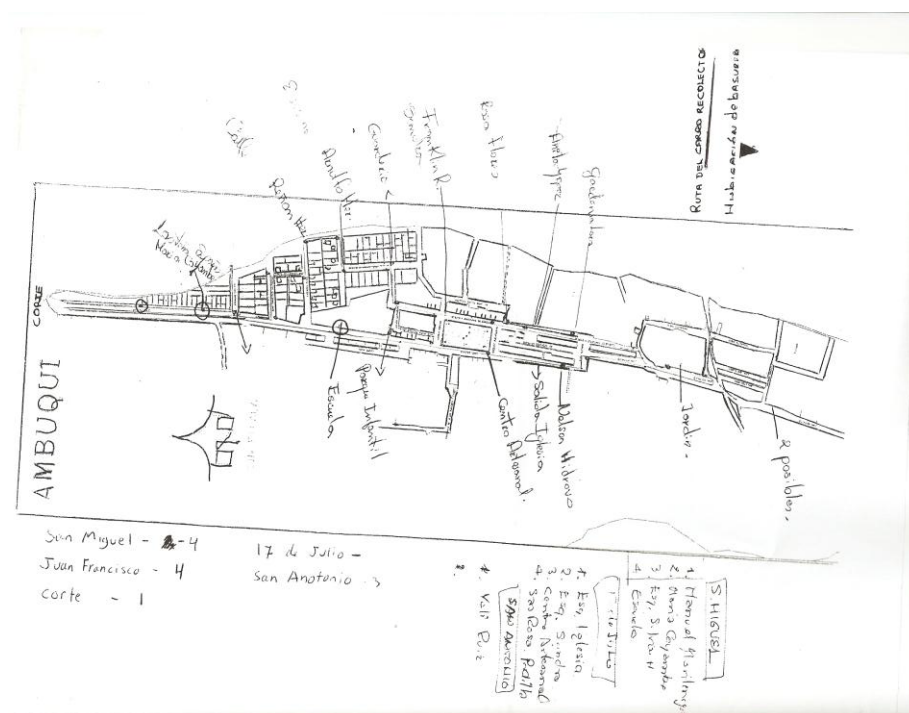
Las mujeres jóvenes practican para las bombas el baile con la botella una habilidad que solo ellas la poseen

Mapa de la Provincia de Imbabura



Se puede observar la Parroquia de Ambuquí y a su alrededor las poblaciones como: Carpuela, El Chota, El Juncal, Pimampiro, etc.

Mapa de la Parroquia de Ambuqui



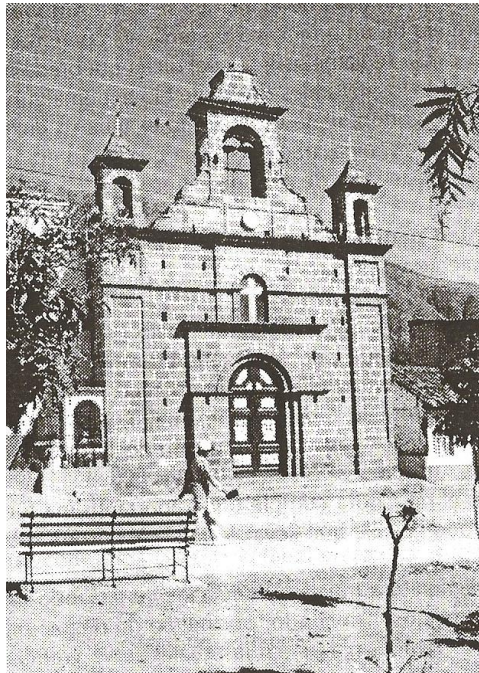
Es así como se extiende la parroquia a lo largo ya que no se puede extender a lo ancho por que les impide sus montaña al lado derecho y la quebrada que poseen al lado izquierdo cuando se entra al pueblo se puede observar o si no para una mejor vista se puede subir a una de las montañas y ver mejor.

Monumento de la Parroquia de Ambuquí



Al frente de la iglesia en el parque central se puede observar este monumento que se hace honor al ovo una fruta que caracteriza a esta parroquia.

Iglesia de Ambuquí



Fundacion de Agroecologia y Agroturismo "AGRECO"



DONATARIOS

- Organización De Las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación FAO.
- Servicio Aleman de Cooperación Social Técnica DED.
- Programa de Pequeñas Donaciones- PNUD.
- Vecinos Mundiales.
- Fundación McKNIGHT.
- Plan Internacional Catacocha.
- Asociación de Juntas Parroquiales de la Provincia de Loja.
- Comision Europea.
- Instituto Nacional de Capacitación Campesina INCCA.

RELACIONES INTERINSTITUCIONALES

- Red para el manejo Comunitario de los Recursos Naturales Macrena.
- Ilustre Municipio de Ibarra.
- Gobierno Provincial de Imbabura.
- Dirección de Biodiversidad del MAE-QUITO.
- Dirección Provincial de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca de Imbabura.
- CORPEI
- Sistema Nacional de Bibliotecas-Ambuquí.
- Red de Educación Ambiental REDEA.
- Docentes de las Escuelas de la Parroquia de Ambuquí.

POBLACIÓN PARTICIPANTE

- Pre-Asociación Ecoambuquí.
- Asociación de Desarrollo Integral Comunitario "VIDA NUEVA".
- Cooperativa "Alberto Enriquez"
- Banco Comunitario "Mujeres Unidas para el Desarrollo de Ambuquí".
- Comunidades de la Parroquia Ambuquí.

FUNDACIÓN AGRECO
CONTRIBUYENDO AL DESARROLLO
AGROECOLÓGICO Y AGROTURÍSTICO
DEL ECUADOR

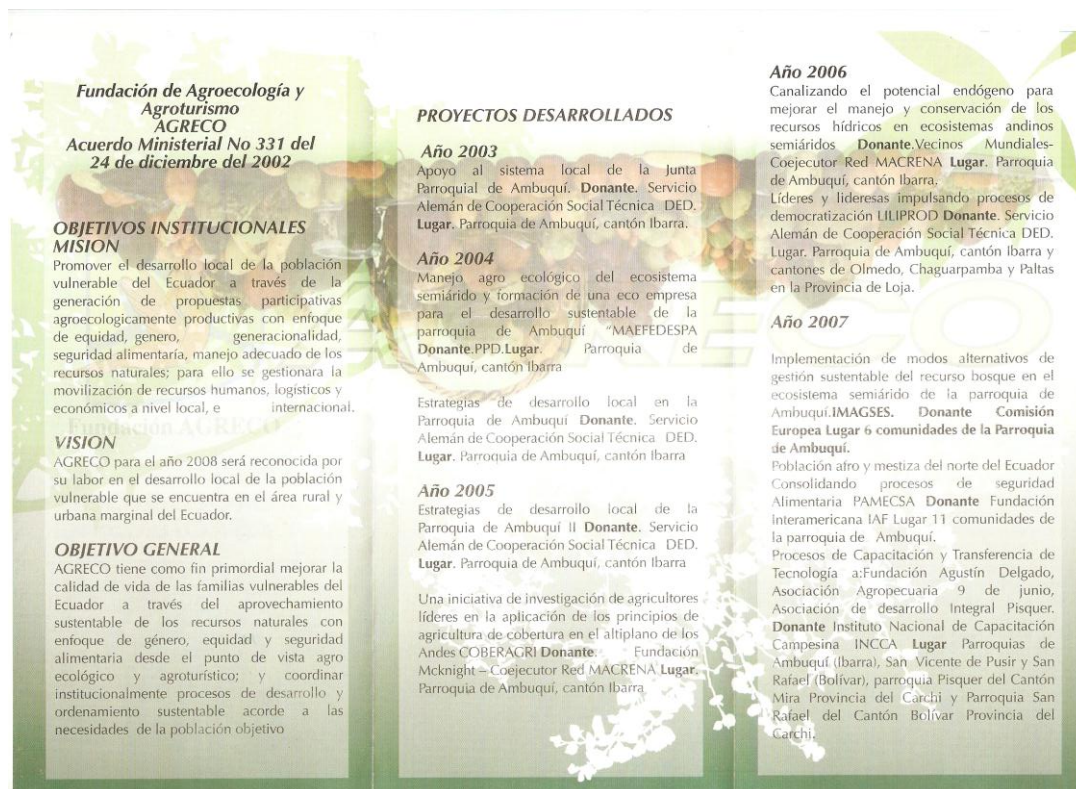


Fundación AGRECO



**FUNDACIÓN DE
AGROECOLOGÍA
Y AGROTURISMO
"AGRECO"**

AMBUQUÍ - IBARRA
Simón Bolívar y Juan Francisco Santa Cruz
Telefax: (593-6) 2941361
LOJA
Ramón Pinto y Colón
Telf.: (593-7) 2582857
E-mail: agrecoecuador@andinanet.net



Esta fundación también da el apoyo a los habitantes de la parroquia dando un servicio como de mini mercado para que así puedan comprarlos los alimentos que los habitantes necesitan, en donde también se desarrollan diferentes propuestas para poder ayudar a la población, en este lugar poseen diferentes muestras del guandul que se parece al fréjol o poroto.

Sembríos de Guandul



El guandul es sembrado en los filos de las cercas de la casa y se puede observar cuando uno va por la carretera, este es mas utilizado en el plato típico de los habitantes del poblado de El Chota.

Sembríos de yuca y tomate riñón



La yuca suele ser la más consumida por los habitantes del Valle del Chota (fotografía izquierda), el tomate riñón es un producto lo utilizan más en lo comercial, de igual manera la población lo consume dentro de su alimentación y preparación.

Planta de Papaya



Pese al daño que la tierra de esta región sufrió en tiempos anteriores, las pocas extensiones que ofrecen las características adecuadas permiten que esta fruta se mantenga.

Mermelada de Ovo



Este producto era antes comercializado pero se ha dejado de fabricar por que los habitantes mencionaban que este estaba siendo manipulado por terceras personas, así que los habitantes ahora lo fabrican de forma individual y no en conjunto, pese a este problema la mermelada sigue siendo algo característico de esta Parroquia.

Cestos típicos del Ovo



A estos cestos se les puede encontrar en la entrada a Ambuquí o en la carretera de la Panamericana norte se vende tres atados por un dólar.

El Ovo



El ovo en la planta es de color verde y al ser cosechado de este color toma un color amarillo (fotografía derecha), pero cuando se le deja al ovo madurar en la planta toma un color rojo, en la fotografía izquierda el ovo aun tiene un color amarillo por que aun no acaba de llegar al color rojo.

CONCLUSIONES

- Concienciar a los estudiantes, profesionales y personas en general que la fruta del ovo, es una buena base para la creación de nuevas recetas a base de ella.
- Conocer las propiedades nutricionales del Ovo, para realizar más preparaciones a través de esta fruta, y así los habitantes de la parroquia de Ambuquí puedan crear un plato típico para la fiesta del Ovo.
- Capacitar a los pobladores de la parroquia de Ambuquí, con esta guía, sobre el cultivo de esta fruta, para que se pueda obtener un producto de buena calidad y así se expanda el mercado de consumidores.
- Crear nuevas recetas para la mejoración de este recetario el cual se vaya innovando cada vez más.

RECOMENDACIONES

- Crear un recetario en donde se pueden utilizar que se pueda utilizar como base la fruta del Ovo, como una guía culinaria.
- Realizar diferentes preparaciones tomando como base al Ovo, para comprobar que recetas son aptas para esta fruta.
- Conocer los factores adecuados para la producción de esta fruta, para mejorar al producto y así brindar a los consumidores una fruta de buena calidad.
- Organizar las recetas creadas en un recetario, el cual nos facilitara la utilización de esta fruta.

BIBLIOGRAFIAS

- | | |
|---|---|
| ANAGUANO CORELLA, Myra Tatiana | "Tesis: Estudio de la Fisiología Poscosecha del ovo Spondias purpúrea L. adeferentes condiciones de almacenamiento" |
| BENITEZ, Lilyan | "Culturas Ecuatorianas ayer y hoy, Ediciones ABYA YALA, 1998 Talleres Gráficos Cayambe- Quito" |
| GARCES, Alicia | |
| EFREN REYES, Oscar | "Breve Historia del Ecuador Tomo 1, Aumentado en la Prehistoria Legislatura de 1966" |
| ESTRELLA, Eduardo | "Pan de América 3ra. Edición, Fundacyt, 1998 Quito-Ecuador" |
| Grupos de Amigos de Ibarra | "Monografía de Ibarra volumen II, Talleres Offset Diario-La Verdad-Ibarra" |
| ITURRALDE, Edna | "...Y su corazón escapo para convertirse en pájaro 3ra. Edición, Grupo Santillana S.A. , Abril del 2003" |
| JARAMILLO CISNEROS, Hernán | Notas Para una Monografía Colección "Tatuando" N° 1, 1998, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo de Imbabura" |
| LOOR, E. Wilfrido | "Los Jesuitas en el su ingreso y su expulsión 1850-1852, La Prensa Católica 1959, Quito-Ecuador" |
| MENA ROSERO, Zamir Andrés | "Ornamentación de la Vivienda y fortalecimiento de las manifestaciones y valores Culturales del Valle del Chota" |
| NARANJO, Marcelo | "La Cultura Popular en el Ecuador Tomo V Imbabura, Centro Interamericano de Artesanía y Artes Populares, CIDAP" |
| NEGRETE, Sandra | "Memorias de un Pueblo, SINAB Consejo Nacional de Cultura, Agosto 1992, Quito-Ecuador" |
| RUILOVA YANGARI, Héctor Daniel | "Tesis OBTENCION DE PULPA DEL OVO (SPONDIAS PURPUREA) Y CONSERVACION POR CONGELAMIENTO" |
| SAN FÉLIX, Alvaro | Monografía de Otavalo Volumen I, Instituto Otavaleño de Antropología 1988, Otavalo-Ecuador" |
| VASQUEZ MENDEZ, Gustavo | "Ecuador en la Mitad del mundo, |
| Tylor, 1995:29 | |
| http://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario | |
| http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/3/6/ | |
| http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/26/34/ | |
| http://www.lagaceta.com.ec/site/html.pagina.php?sc_id=87&pg_id=31173 | |
| http://es.wikipedia.org/wiki/Cultura | |
| http://naya.org.ar/congreso2002/ponencias/henry_medina.htm | |

http://www2.elcomercio.com/solo_texto.asp?id_noticias= 94394
[http://es.wikipedia.org/wiki/Artes y tradiciones populares](http://es.wikipedia.org/wiki/Artes_y_tradiciones_populares)
<http://usuarios.lycos.es/mundoballet/newpage0.html>
<http://es.wikipedia.org/wiki/Danza>
<http://es.wikipedia.org/wiki/M%C3%BAsica>
http://www.hoy.com.ec/NoticiasNue.asp?row_id=287912
<http://www.misrepuestas.com/que-es-la-gastronomia.html>
<http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>
<http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo>
<http://seg.guanajuato.gob.mx/novedades/turismo/Convocatoria.pdf>
<http://www.equagua.com/gastronomia/>
http://www.elcomercio.com/nv_images/especiales/mapa.swf
http://www.viveecuador.com/nv_imagenes/especiales/mapa.swf
<http://darnis.inbio.ac.cr/FMPPro?-DB=UBIpub.fp3&-lay=WebAll&-Format=/ubi/detail.html&Op=bw&id=4415&-Find>
http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info_especies/arboles/doctos/4-anaca6.pdf
<http://www.inbio.ac.cr/bim/ubi/plantas.UNAH/CURLA.Frutales Condiementarios del Tropico.UNAH-CURLA,Honduras.pp.21.>
<http://darnis.inbio.ac.cr/FMPPro?DB=UBIpub.fp3&-lay=EwbAll&Format=/ubi/detail.html&Op=bw&id=4415&Find>
<http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-l/guia/guianutr/compo6.htm>
<http://www.zonadiet.com/nutricion/grasa.htm>
<http://es.wikipedia.org/wiki/Grasa>
http://www.juntadeandalucia.es/averroes/_29701428/salud/aligluc.htm
<http://www.zonadiet.com/nutricio/calcio/htm.>
<http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=437>
<http://www.zonadiet.com/nutricio/calcio/htm.>
<http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/002424.htm>
http://es.wikipedia.org/wiki/Vitamina_B3
http://www.mujeresdeempresa.com/fitness_salud/061001-vitamina-B3-niacina.shtml
<http://www.zonadiet.com/nutricio/vit-b2.htm>
<http://www.zonadiet.com/nutricio/calcio/htm>
http://es.wikipedia.org/wiki/Vitamina_B1
http://es.wikipedia.org/wiki/Vitamina_C
<http://www.zonadiet.com/nutricio/vit-c.htm>
<http://www.centroafroecuatoriano.com/content/view/91/57/>