

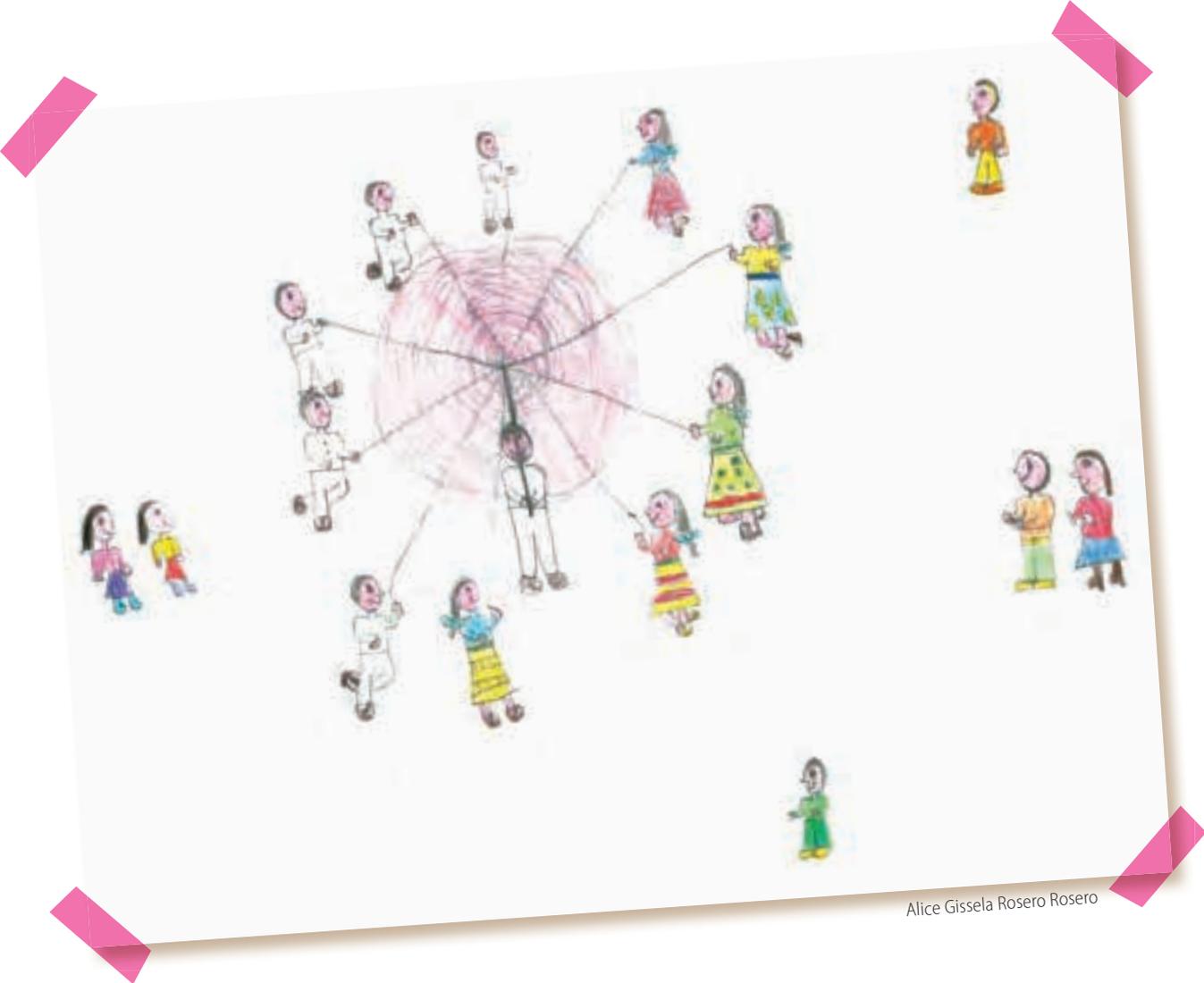
ESCUELA DE PUERTAS ABIERTAS

Encuentro en la diversidad
Saberes de Nariño





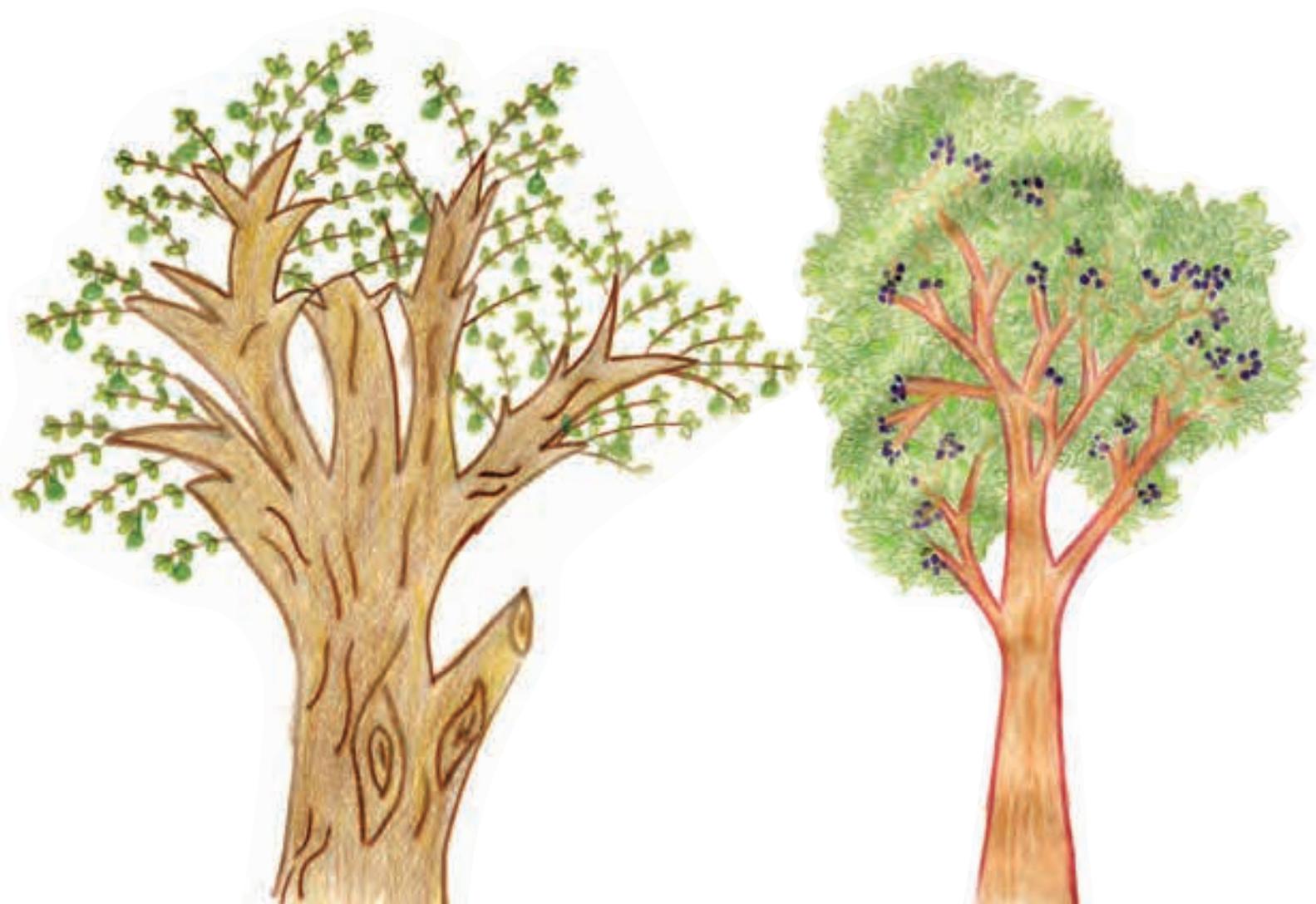
ESCUELA DE PUERTAS ABIERTAS



Alice Gissela Rosero Rosero

ESCUELA DE PUERTAS ABIERTAS

Encuentro en la diversidad



Saberes de Nariño



Encuentro en la diversidad. Saberes de Nariño

© Organización Internacional
para las Migraciones (OIM)
Marcelo Pisani
Jefe de Misión OIM Colombia

Esta es una obra colectiva de la OIM
cuya edición fue realizada por Mariana
Schmidt Quintero, a partir de los aportes
de los niños, niñas, jóvenes, rectores,
docentes, padres de familia y miembros
de la comunidad de las siguientes
instituciones educativas:

Ciudad de Ipiales
Inmaculada Concepción de Tallambí
Insur
José Antonio Llorente
Las Lajas
La Victoria
San Luis
Nazaret
Nuestra Señora del Pilar
Puenes
San Juan
San Juan de Mayasquer
Yo Reinaré

Equipo técnico OIM

Zoraida Martínez Méndez
Inés Elvira Mayorga
Daniel Fernández Gómez

Diseño

Marta Ayerbe Posada

Diagramación y pre prensa

Martha Sarmiento Santamaría

Dibujo de portada

Diana Mora y Yeixón Oliva

Corrección de estilo

Lilia Carvajal Ahumada

Impresión

Editorial Nomos

Impreso en Colombia

Primera edición, octubre de 2011

ISBN: 978-958-8469-53-9

Esta publicación es posible gracias al apoyo financiero de la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) y el apoyo técnico de la Organización Internacional para las Migraciones (OIM). Los contenidos pertenecen a las comunidades educativas en las cuales se desarrolló el proyecto Escuela de Puertas Abiertas (EPA) durante el año 2010, y no necesariamente reflejan las opiniones de USAID ni de la OIM.

Esta publicación es gratuita y se prohíbe su reproducción total o parcial por cualquier medio sin autorización de la OIM.



Nohora Alicia López

ESCUELA DE PUERTAS ABIERTAS

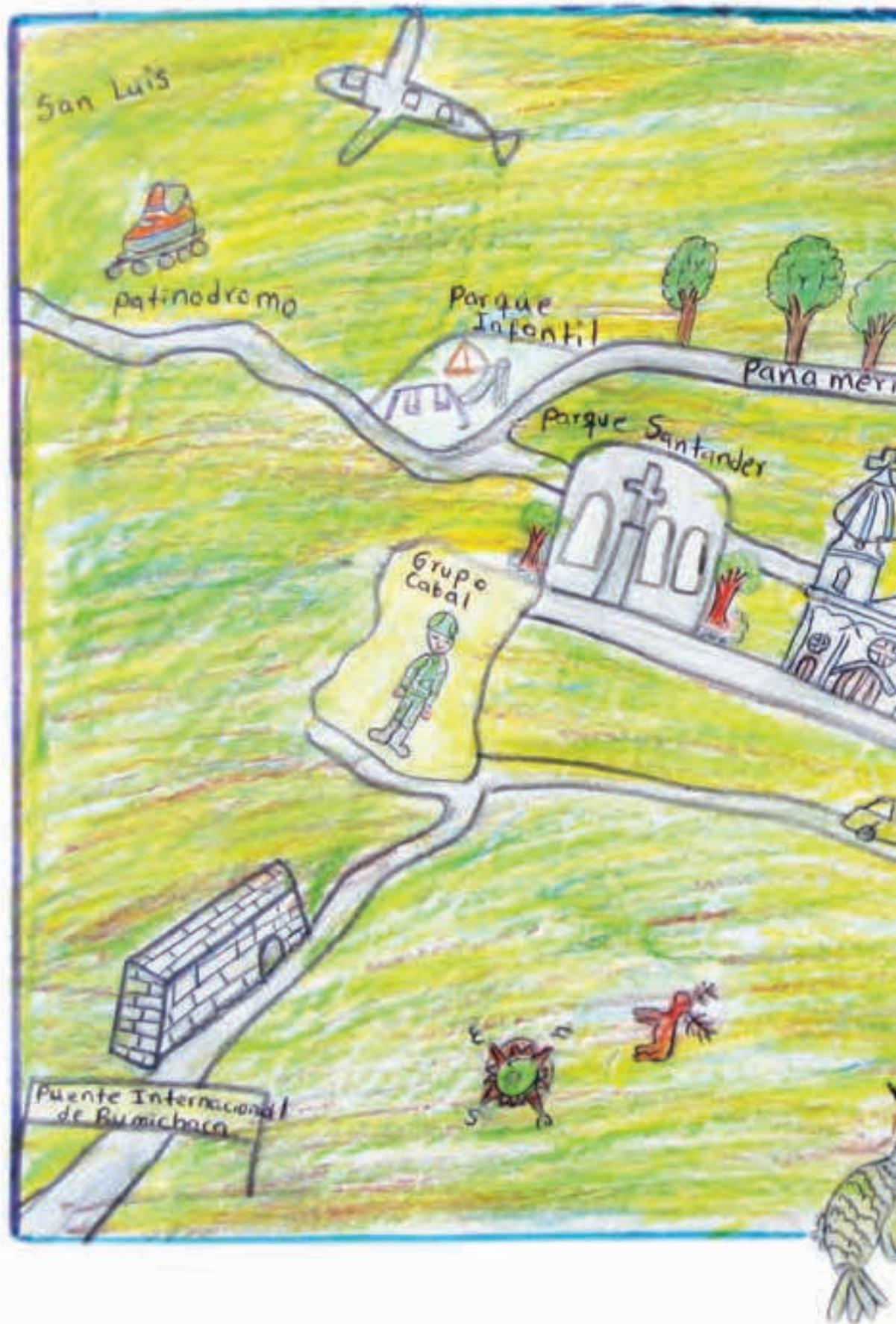
Encuentro en la diversidad

Saberes de Nariño



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA







Alvaro Yesyd Jácome Cárdenas

Presentación

La Organización Internacional para las Migraciones (OIM), consagrada al principio según el cual “la migración en forma ordenada y en condiciones humanas beneficia a los migrantes y a la sociedad”, viene implementando en el país, desde el año 2003, Escuela de Puertas Abiertas (EPA). ¿Qué es EPA? Una estrategia educativa flexible en contenidos, tiempos, espacios y metodologías, adaptada a las características de las comunidades educativas que la acogen, la mayor parte de ellas en situación de vulnerabilidad y riesgo, pobreza y desarraigo. Así, EPA busca potenciar al máximo los procesos formativos de las poblaciones (niños, niñas, jóvenes, adultos, ancianos) estableciendo un puente entre la escuela y la comunidad.

Para tal efecto, EPA invita a las instituciones educativas a abrirse *hacia dentro* con el fin de que lo que sucede en el entorno entre y permee el acontecer escolar y dé sentido a lo que en ella se enseña, favoreciendo que contenidos cargados de significado para los estudiantes sean objeto de estudio, de reflexión, de contrastación e invitando a que hagan parte del proceso educativo padres y madres de familia, personas mayores, líderes comunitarios, sabedores de oficios y jóvenes descolarizados. Pero también EPA invita a las instituciones educativas a abrirse *hacia fuera* reconociendo la función educativa que cumplen otros escenarios donde transcurre el día a día de los estudiantes: el barrio, la vereda, la ciudad, y ofrece herramientas para que la formación que en ellos se da aporte al crecimiento de los estudiantes y las comunidades en general.

En el marco de la complementariedad y cooperación con el Estado colombiano, mediante el Programa de Atención a Población Desplazada y

Grupos Vulnerables y con el apoyo financiero de la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), EPA se ha adelantado en 200 instituciones educativas colombianas en coordinación con el Ministerio de Educación Nacional, y las secretarías de Educación de los departamentos de Nariño, Putumayo, Norte de Santander, Valle del Cauca, Cauca, Chocó, Caquetá y con la participación de otros actores gubernamentales, ONG y organizaciones sociales locales.

En 2009, luego de seis años de aprendizajes en la implementación de EPA, y en consecuencia con la política educativa nacional, la OIM tomó la decisión de fortalecer la estrategia desde la óptica de la formación ciudadana y ofrecérsela a instituciones educativas de Nariño, Putumayo, Caquetá y Córdoba, seleccionadas por el Ministerio de Educación Nacional, gracias al Convenio de Cooperación 559 suscrito entre la OIM y ese Ministerio¹.

Así entonces, entre los años 2010 y 2011, veintiséis comunidades educativas construyeron y vivieron durante algo más de un año una fuerte experiencia de reconocimiento de su identidad y de ciudadanía en encuentros intergeneracionales donde se exploraron y salieron a relucir los saberes de todos los participantes (niños, niñas, jóvenes, docentes, padres de familia y personajes claves de las comunidades) a propósito de diversos mundos

1 En desarrollo de este convenio se aunaron esfuerzos técnicos, financieros y administrativos para apoyar primordialmente a poblaciones ubicadas en las zonas de frontera del sur de país, y así brindarles oportunidades de desarrollo mediante el diagnóstico de su situación, mejoramiento y ampliación de la infraestructura educativa, y el acceso y permanencia de sus niños y jóvenes en el sistema escolar.

simbólicos. La cocina, las danzas, los mitos y las leyendas, el cuidado de las plantas, las viviendas y cómo se vive en ellas, los oficios del diario vivir, la crianza de los hijos, las fiestas populares y religiosas, los juegos y los juguetes, fueron entre otros, universos culturales alrededor de los cuales se dio un verdadero diálogo de saberes.

Reconocer quiénes son (en cuanto sujetos individuales y colectivos), aceptar al otro como legítimo interlocutor, encontrar que la diferencia enriquece, ser solidarios con sus coterráneos, dar primacía a la cooperación antes que a la competencia, fueron todos ellos ingredientes de unas expediciones profundamente humanas que según lo reconocieron quienes las emprendieron, aportaron al fortalecimiento de su ser ciudadano.

El libro que tiene en sus manos es apenas una muestra de los saberes que fueron puestos al descubierto y ciertamente la punta del iceberg de una experiencia de formación ciudadana que la OIM aspira redunde en el fortalecimiento de la identidad de las poblaciones y en su permanente evolución conforme al transcurrir de los tiempos.

Para la OIM es grato presentar al país y a la comunidad internacional dos libros que recopilan cuidadosamente saberes de los territorios explorados en los departamentos de Putumayo, Caquetá, Córdoba y Nariño. *Encuentro en la diversidad. Saberes del Putumayo* y *Saberes de Nariño* se hicieron con el concepto de libro álbum, donde texto gráfico y escrito se complementan dando relevancia a la expresión de niños, niñas, jóvenes, hombres y mujeres, de carne y hueso, con nombre y apellidos: seres únicos e irrepetibles.

La estructura de cada libro fue concertada con los miembros de las comunidades educativas. En cada uno encontrarán las presentaciones que hicieron las escuelas de sus territorios y la reflexión sobre el significado de su vivencia. Luego, a manera de capítulos se descubren los variados y ricos mundos simbólicos explorados por los equipos expedicionarios. Así, los lectores podrán descubrir entre apartado y apartado mundos ricos en significados, mundos en donde la vida se recrea día a día.

Aspiramos que las historias, creencias, tradiciones, valores, capacidades y sueños de estas veintiséis comunidades abran la puerta para que todos nos reconozcamos en ellos, en su humanidad, en sus colores, en las tonalidades de su piel y de su voz.

MARCELO PISANI CODOCEO
Jefe de Misión OIM Colombia

Agradecimientos

La Organización Internacional para las Migraciones (OIM) agradece a las instituciones y personas que hicieron posible materializar el desarrollo de la Estrategia Escuela de Puertas Abiertas (EPA) y la construcción de estas dos publicaciones.

Este libro y la experiencia de cooperación y ciudadanía que se vivió en la recuperación de saberes que aquí han quedado plasmados, fue posible gracias al entusiasmo y perseverancia de niños, niñas, docentes, rectores, padres de familia, líderes y demás miembros de las comunidades educativas que en el departamento de Nariño están cerca a la frontera con nuestro vecino país, Ecuador: San Luis, Nuestra Señora del Pilar, Inmaculada Concepción de Tallambí, José Antonio Llorente, San Juan de Mayasquer, Yo Reinaré, Ciudad de Ipiales, Insur, La Victoria, Las Lajas, Nazaret, Puenes y San Juan

Por esta razón queremos expresar nuestro profundo agradecimiento a estas comunidades educativas; por acoger EPA y apropiarla, por permitirnos acompañarlos, por abrirnos sus puertas y hacernos partícipes de la construcción de un proceso pedagógico alternativo, por este libro, por compartir con todos los lectores sus saberes, por darse a conocer y decirnos: “¡Esto es lo que somos!”.

Asimismo agradecemos a la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) por el apoyo financiero para la formulación y desarrollo de EPA, al Gobierno colombiano, representado en el Ministerio de Educación Nacional, y a las secretarías de Educación de los departamentos de Putumayo, Nariño, Córdoba y Caquetá, por su aval institucional y el compromiso con las instituciones educativas participantes.

De igual forma le damos las gracias a la Corporación Escuela Galán que se comprometió, aportó y apoyó la implementación de la estrategia EPA en Nariño y Putumayo.

Asimismo hacemos un reconocimiento al equipo y coordinadores regionales de OIM en Putumayo y Nariño, al equipo del componente de educación: Zoraida Martínez Méndez, jefe de Proyectos en el periodo 2006-2010; Daniel Fernández Gómez, jefe de Proyectos en el periodo 2010-2011, e Inés Elvira Mayorga, monitora de Proyectos, quienes con el apoyo de Martha Yolanda Gómez, directora del Programa de “Atención a Población Desplazada y Grupos Vulnerables”, trabajaron en los ajustes de la estrategia, en su implementación y en esta publicación.

Finalmente agradecemos a Mariana Schmidt Quintero por su aporte decidido en la reformulación conceptual y metodológica de la estrategia, por la conducción del proceso a través de talleres en las regiones y por la labor de edición de los libros.

Contenido



Reinel Calpa

Así somos las comunidades educativas que exploramos nuestros saberes

Aldana

- | 26 | Institución Educativa Comercial San Luis
- | 30 | Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar

Cumbal

- | 34 | Institución Educativa Inmaculada Concepción de Tallambí
- | 38 | Institución Educativa José Antonio Llorente
- | 42 | Institución Educativa San Juan de Mayasquer
- | 46 | Institución Educativa Yo Reinaré

Ipiales

- | 50 | Institución Educativa Ciudad de Ipiales
- | 54 | Institución Educativa del Sur
- | 58 | Institución Educativa La Victoria
- | 62 | Institución Educativa Las Lajas
- | 66 | Institución Educativa Nazaret
- | 70 | Institución Educativa Puenes
- | 74 | Institución Educativa San Juan



Romel Danilo Cuastamal

Los mundos culturales puestos al descubierto

Nuestro territorio, una construcción colectiva

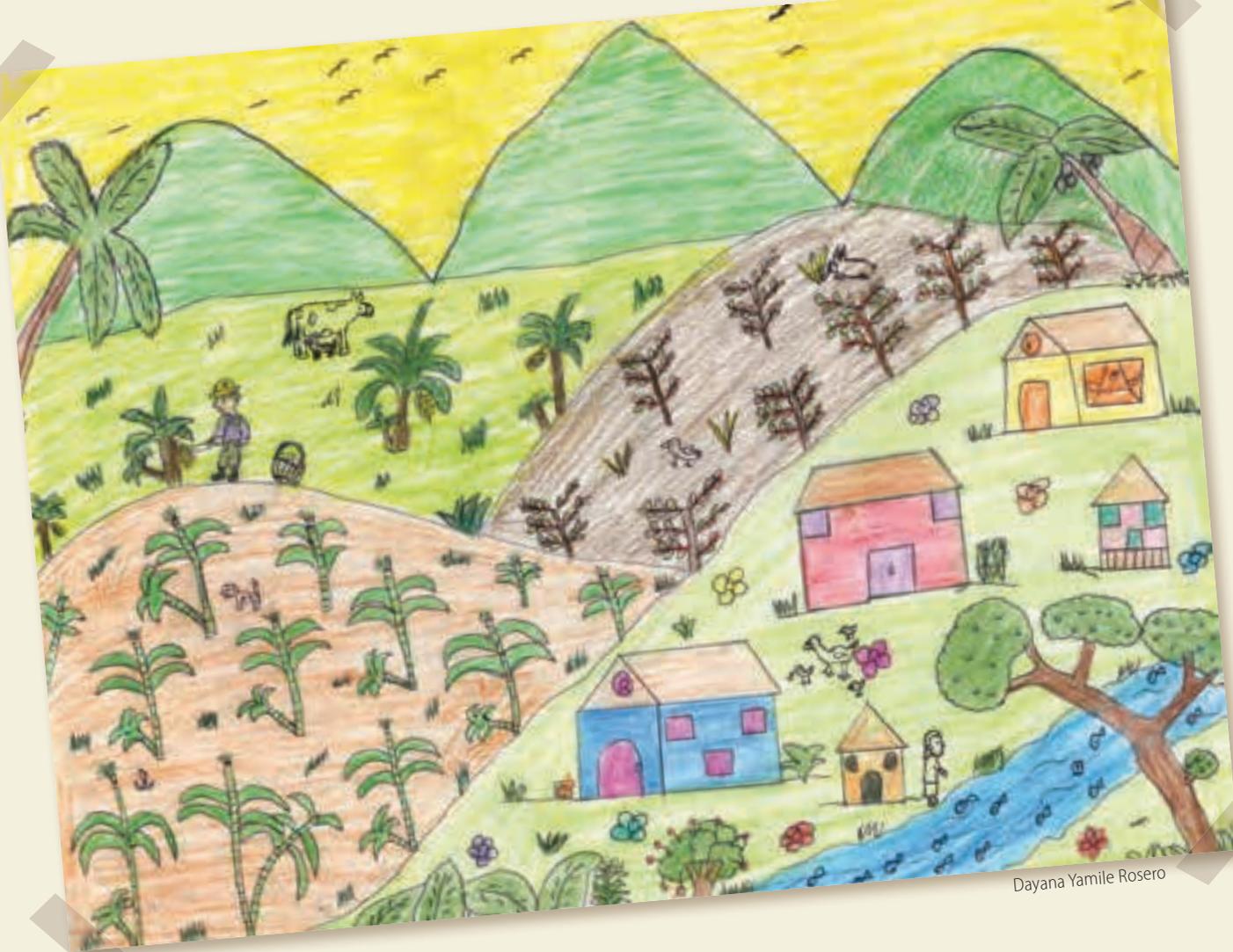
- | 80 | Nuestro territorio de Tallambí, una construcción de todos
- | 90 | Con mingas construimos La Victoria
- | 94 | La fiesta de los sanjuaneros y la arrancada de gallos de San Juan de Mayasquer
- | 100 | La fiesta de la Virgen de Las Lajas en Yo Reinaré
- | 110 | Patrimonio de Las Lajas
- | 116 | Las viviendas en Puenes

Sabores de la cocina

- | 122 | Institución Educativa José Antonio Llorente, Cumbal
- | 132 | Institución Educativa Las Lajas, Ipiales
- | 138 | Institución Educativa Puenes, Ipiales
- | 144 | Institución Educativa San Luis, Aldana

Las plantas y sus secretos

- | 156 | Institución Educativa Nazaret, Ipiales
- | 168 | Institución Educativa José Antonio Llorente, Cumbal
- | 176 | Institución Educativa La Victoria, Ipiales
- | 190 | Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar, Aldana



Dayana Yamile Rosero

Mitos y leyendas

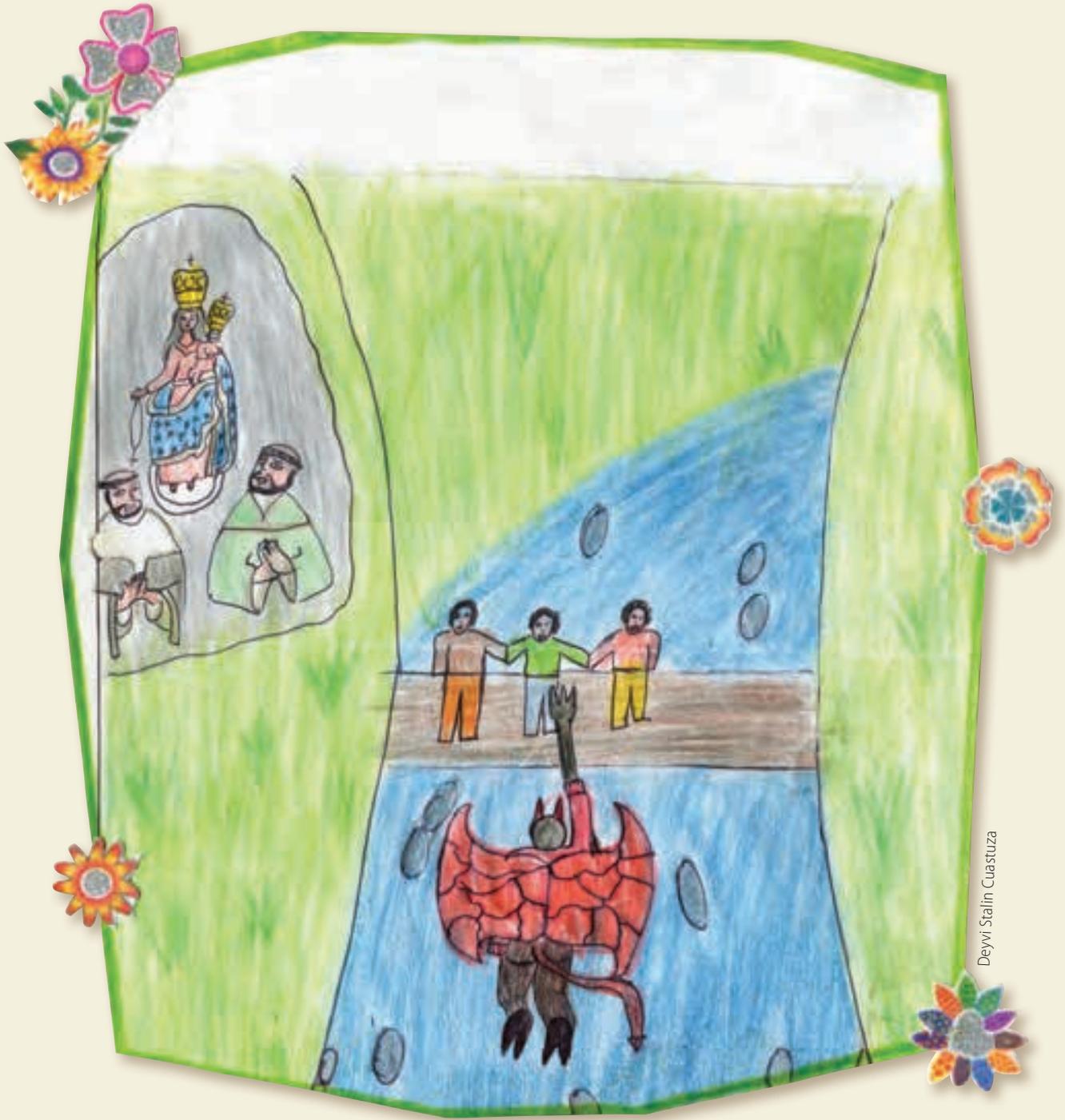
- | 200 | Institución Educativa San Juan de Mayasquer, Cumbal
- | 204 | Institución Educativa San Juan, Ipiales
- | 210 | Institución Educativa Yo Reinaré, Cumbal
- | 214 | Institución Educativa del Sur, Ipiales
- | 218 | Institución Educativa Las Lajas, Ipiales
- | 224 | Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar, Aldana
- | 228 | Institución Educativa San Luis, Aldana

Al son de la música

- | 238 | Institución Educativa del Sur, Ipiales
- | 246 | Institución Educativa San Luis, Aldana
- | 252 | Institución Educativa Nazaret, Ipiales

Manos artesanas

- | 260 | Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar, Aldana
- | 264 | Institución Educativa La Victoria, Ipiales



Deyvi Stalin Cuastuza

Juegos y juguetes

- | 274 | Institución Educativa San Juan, Ipiales
- | 286 | Institución Educativa Ciudad de Ipiales
- | 294 | Institución Educativa San Juan de Mayasquer, Cumbal

Rostros y sensaciones de mi pueblo

- | 300 | Institución Educativa Ciudad de Ipiales

Los derechos ciudadanos en Insur

- | 308 | Institución Educativa del Sur, Ipiales

Comunidades educativas que exploramos nuestros saberes



Así somos los de la Institución



Educativa Comercial San Luis

Municipio de Aldana



Diana Mora y Yeixón Oliva



Taita Aníbal, Guancha,
primer gobernador suplente
del resguardo de Pastas,
Aldana.

uestra institución educativa está en la vereda San Luis, municipio de Aldana, Nariño. Aquí está ubicado el más importante aeropuerto del sur del departamento. Nuestros vecinos son la vereda Zaragoza y los municipios de Ipiales, Pupiales y Cuaspud Carlosama.

Esta es una región de clima frío de la cordillera de los Andes, concretamente de la altiplanicie de Túquerres e Ipiales. Una característica muy particular de nuestro territorio son los minifundios, donde la gente se dedica a la agricultura y la ganadería. Además de estas

dos actividades, los habitantes de San Luis mantienen un buen intercambio comercial con municipios vecinos y en especial con la república del Ecuador.

Según nos explica el taita Aníbal, Guancha gobernador suplente del resguardo de Pastas, Aldana, el nombre de nuestra vereda cambió, pues antes se llamaba Chalapud:

Con la llegada de la Iglesia se cambió el nombre a San Luis, y esto sucedió hasta con las personas, pero lo que no pudo cambiarse fueron los apellidos como Cuaspud, que tiene su significado en “cuas” agua y “pud” loma, lo que significa “loma de agua”, y así son la mayoría de los apellidos de nuestra zona.

Muchos de quienes vivimos acá pertenecemos a etnias indígenas que tratamos de conservar nuestras creencias sobre el tiempo, las festividades y los dioses, como lo cuenta el taita Aníbal:

Tenemos lo que es la Fiesta del Sol, el *Inti Raymi*, que es la fiesta mayor y se celebra el 21 de julio cuando empieza al *Anun Guata* o Año Nuevo. Esto se celebra en honor al dios Sol, el Sol de los pastos, de las ocho puntas, símbolo de lo masculinidad, fuerza y vigor, así como la Luna es símbolo de feminidad y fecundidad. También llevamos el calendario lunar: cada siete días la Luna cambia de fase y el año es de 13 meses, entonces los meses son de 28 días. En lugar de estaciones tenemos lo que se llama equinoccios y solsticios.

Créditos

Textos

Andrea Cuaspud
Paola Ortega
Daniel Rosero

Fotografías

Henry Fernando Eirá
Jeixon Fernando Oliva
Paola Ortega
Daniel Rosero



Calendario lunar del resguardo de Pastas, Aldana



Doña Rosalba Castillo es un personaje muy reconocido de nuestro municipio porque acostumbra a recorrerlo diariamente en busca de objetos que guarda en su costal. Ella es amable y por lo general mantiene una actitud fraternal y grata, sin embargo, si alguien la molesta o le falta al respeto, se pone muy brava y se defiende como puede. Se dice que su vida cambió a raíz de la muerte de su padre y de su hija.

Esta mezcla cultural ayuda al surgimiento de organizaciones, aparte de las religiosas, de carácter artístico, social y deportivo, que junto con la Acción Comunal y con esta institución educativa fomentan la práctica de la danza, la música, el deporte, el teatro y otras manifestaciones. Por ello nuestra región se destaca por festividades como el aniversario de la fundación del colegio y la tradicional fiesta de Nuestra Señora del Pilar, patrona del municipio de Aldana.

Todo esto nos llevó a que emprendiéramos un viaje de exploración en nuestro propio territorio, en busca de tesoros culturales, guacas que están llenas de saberes, que habitan en las mentes y en los corazones de los abuelos, como conocimientos ancestrales valiosos que han orientado la vida y el futuro de sus habitantes.

Cada grupo de expedicionarios buscó y seleccionó saberes significativos a través de observaciones, diálogos, entrevistas y recolección de información que se evidenciaron en fotografías, dibujos, pinturas, videos, grabaciones de audio, textos escritos, coreografías y puestas en escena, algunos de los cuales ustedes encontrarán aquí.

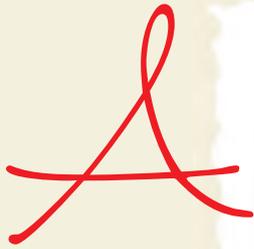
Así somos los de la Institución



Educativa Nuestra Señora del Pilar

Municipio de Aldana





Aldana es un municipio situado al sur del departamento de Nariño, frontera con la república del Ecuador, fundado en 1728 y declarado municipio el 11 de noviembre de 1911. Hace parte de lo que se conoce como ex provincia de Obando. Su economía se basa en la agricultura y la ganadería. Los platos típicos de preferencia son: el cuy asado, el hornado con mote acompañado de una buena chicha, el quesillo con miel y para aplacar el frío en las noches un buen hervido de chapil.

Aldana tiene diez mil habitantes y la mayoría pertenece a la etnia de los pastos, vinculados al Resguardo Indígena de Pastas, por esa razón su cultura está muy ligada a las costumbres y tradiciones del mundo indígena y mestizo y muchas de ellas aún se conservan en la actualidad. La gente de esta región se caracteriza por su honestidad, amabilidad, sencillez, trabajo, y su gran devoción a la Santísima Virgen del Pilar cuyas fiestas patronales se realizan en el mes de octubre. También, como en el resto del departamento de Nariño, se celebran los Carnavales de Blancos y Negros, una fiesta muy concurrida que ofrece a habitantes y turistas una espectacular muestra de su folclor y cultura.

*Panorámica del
municipio de Aldana*

Aquí celebramos las fiestas patronales en el mes de octubre con una programación religiosa, cultural, artística, deportiva y social, destacándose la carrera atlética, la muestra artística, la danza, el teatro y el canto.



Altar en honor a
Nuestra Señora del Pilar



La Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar cuenta con instalaciones amplias y modernas, zonas recreativas, espacios verdes, laboratorios, sala de informática, granja escolar y servicio de transporte, entre otros beneficios, para 1230 estudiantes distribuidos en la sede principal y los centros educativos asociados: El chorrillo, Caupuerán, Muestas y Alto Muestas.

Al finalizar el año 2009 la institución asumió el compromiso de trabajar en el proyecto de Escuelas de Puertas Abiertas y explorar tres mundos: el de mitos y leyendas, las plantas aromáticas y medicinales y las artes y oficios. Esta experiencia ha permitido crear espacios de integración y convivencia entre los miembros de la comunidad educativa, descubrir saberes de nuestros antepasados, conocerlos, aplicarlos y mantenerlos en vigencia para las próximas generaciones. Asimismo ayudó a descubrir y valorar el rol de educador que asumieron los padres de familia cuando transmitían los conocimientos empíricos adquiridos de la experiencia de muchos años.

Durante el viaje de exploración aprendimos la importancia de escuchar, de darles la oportunidad a distintas personas de expresar sus saberes, sentimientos, percepción y visión del mundo, y comprendimos que la realidad puede ser leída desde diferentes puntos de vista según las vivencias, criterios y circunstancias de cada individuo. Esto sin duda contribuye para que cada vez seamos mejores personas, dispuestas a construir regiones pacíficas, contextualizadas, y de costumbres y tradiciones arraigadas que le dan identidad cultural a cada pueblo.

Créditos

Textos
Equipo explorador

Fotografías
Jesús Villota

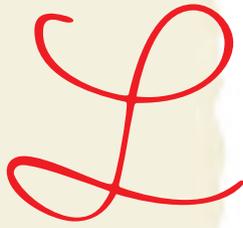
Así somos los de la Institución



Educativa Inmaculada Concepción de Tallambí

Municipio de Cumbal





os habitantes de esta comunidad en su mayoría somos indígenas pertenecientes a la etnia de los pastos, estamos organizados en el cabildo de indígenas. El gobernador del cabildo es la máxima autoridad, esta corporación está conformada por el gobernador, titular y suplente, presidente, vicepresidente, teniente, alcalde y secretario. A pesar de que han llegado hasta nuestro pueblo algunos medios de comunicación, seguimos conservando las costumbres, basados en los principios éticos que nuestros mayores nos dejaron como legado cultural. Además de las éticas naturales como el duende, la vieja del monte, la moledora, entre otros, que de alguna manera están presentes en la población actual como respeto a la naturaleza, somos personas solidarias, trabajadoras, responsables, amables, acogedoras, bondadosas y colaboradoras y estamos encaminadas a seguir construyendo nuestra comunidad con esfuerzo, compromiso y trabajo de todos.

Sonia Maribel Báez, estudiante de grado séptimo, nos describe:

Nosotros vivimos en una región muy alejada a la ciudad, que pocos conocen, pero en este pequeño pueblo encontramos personas muy gentiles y amables y tierras donde se cultivan muchos productos y alimentos para consumir. Vivimos en un paraíso alejado de muchos peligros, en este pueblo hay tranquilidad y seguridad, estas tierras son muy benditas.



Asimismo, doña Nora Alicia López, de 60 años e integrante del equipo explorador afirma: “La tierra es bendita, produce de todo, se recoge incluso donde no se ha sembrado”, y la señorita Irene Castro complementa: “La tierra es muy fértil, tierras ricas en flora fauna”.

John Ariel Casanova, estudiante de grado décimo dice:

Tallambí, es un pueblo de clima cálido, de gente trabajadora y organizada; además tiene una gran variedad de animales diferentes, cultivos como plátano, papaya, caña, café, maíz y lulo, entre otros. Estos productos por falta de vía siempre se los transporta en caballo a la vecina república del Ecuador, allí se venden y se compran los productos de clima frío, como la papa, cebolla y otros. El mercado es el día viernes.

La niña Dayana Yamileth Rosero expresa: “Nosotros hacemos algunos cultivos y otras cosas más como por ejemplo medicinas, también contamos historias”.

Sonia Maribel Báez, opina:

Este pueblo de Tallambí ha ido progresando casi sin ayuda del Gobierno, porque el Gobierno no piensa en los rincones de Colombia donde hay pueblos indígenas y que necesitamos ayuda. Esta región es sana por que no se consumen tantos químicos, es un clima templado, llueve y hace sol y eso es bueno para las plantas”.

Gracias al proyecto de Escuela de Puertas Abiertas, hemos emprendido una exploración de los saberes de nuestra comunidad y esto nos ha servido para reunirnos en un ambiente de diálogo y respeto con padres, estudiantes, miembros de la comunidad educativa y vecinos en general, y valorar y rescatar costumbres, conocimientos y tradiciones. El resultado ha sido muy agradable para todos, tanto que esperamos poder seguir trabajando con esta estrategia y nos sentimos muy felices de poderlo compartir con ustedes aquí.



John Ariel Casanova

Créditos

Textos
Esteban Gangotena
Liliana Rosero

Así somos los de la Institución



Educativa José Antonio Llorente

Municipio de Cumbal



Andy Ferney Chirán y Guido Alpala con la colaboración de estudiantes de grados 7º y 8º



Iglesia San Pedro de Cumbal, construida en piedra. Al fondo el volcán nevado de Cumbal.

a Institución Educativa José Antonio Llorente está ubicada en el centro poblado del municipio de Cumbal, al sur de Nariño, frontera con el Ecuador.

Los padres de familia que hacen parte de la comunidad educativa, trabajan en diversos oficios y profesiones: existen docentes, ingenieros, tecnólogos, comerciantes, conductores, agricultores, amas de casa y jornaleros. Esta pluralidad social y cultural, que en principio fue difícil de manejar, finalmente resultó ser una ventaja para el propósito de Escuela de Puertas Abiertas.

Con un grupo muy entusiasta de docentes, y luego con el resto de expedicionarios se planearon dos mundos: El primero son las celebraciones y las comidas criollas, para explorar los saberes de aquellas personas que se destacan en nuestro pueblo por su habilidad para la culinaria y especialmente de quienes han utilizado este conocimiento para formar microempresas familiares que les han servido de sustento. El otro es el de las técnicas ancestrales de extracción de tintes en plantas autóctonas, para mostrar los conocimientos de los artesanos indígenas y campesinos, quienes aún conservan este saber, heredado de sus antepasados, y que ya desde el año anterior nos comparten en el proyecto Cueche, Mollantín y Alumbre.

Los padres de familia que se animaron a viajar con nosotros, además de su tiempo nos ofrecieron la posibilidad de integrarnos, de conocer sus hogares y lugares de trabajo, nos contaron sus saberes y recuerdos mientras nosotros tratábamos de contrastar las diferentes opiniones para comprender situaciones, creencias y costumbres, mediante un diálogo fluido y la expresión de diversos lenguajes como la pintura, la costura, la culinaria o los mismos gestos.

Esta estrategia pedagógica nos llenó de conocimientos, sensaciones y sentimientos, de afectos entre personas que veíamos a diario pero con quienes nunca nos habíamos detenido a conversar y menos a oír con interés sus experiencias de vida.

Panorámica del parque, al fondo la Alcaldía.



Por ejemplo, las señoras que siempre han cocinado ya sea por costumbre, por negocio, o para celebrar sus fiestas familiares, al principio mostraron un cierto escepticismo y hasta desconfianza, pues, ¡en su vida! alguien les había dicho que lo que ellas hacían era importante y que estaban contribuyendo a la cultura de nuestra región. Poco a poco a través de los encuentros se dieron cuenta de que cada palabra y cada saber suyo nos interesaban. También visitamos artesanos indígenas en las siete veredas aledañas para conocer las técnicas ancestrales de extracción de tintes.

Los chicos por su parte, siempre estuvieron dispuestos a salir donde fuera, al campo, a una casa de familia, o a reunirse en la misma institución por las tardes. Y siempre querían hacer algo, más que hablar les gustaba pintar, recoger plantas, sacarles los tintes o ayudar en la cocina y probar, probar todo el tiempo.

Con este proyecto los docentes, sentimos que somos los más beneficiados porque hemos tenido la oportunidad de establecer mejores lazos de amistad entre nosotros, pues al hacer algo diferente a lo académico hemos vivido momentos de alegría, de relajación, de diálogo con nuestras familias, nuestros estudiantes y con los padres de familia que nos han acompañado en este viaje. Se nos ha brindado la oportunidad de dar más de nosotros hacia la comunidad, de mirarla con otros ojos.

Todo esto nos motiva a continuar en el próximo año, pues sentimos que esto es apenas el inicio de una estrategia que le hacía falta a nuestra institución y que debe ampliarse puesto que, en principio, el número de viajeros, no fue lo que planeábamos. Pero como se dijera alguna vez, “EPA es como una bola de nieve”. Así que esperamos que los logros y las evidencias de los dos mundos poco a poco atraigan a más gente y estaremos felices de que se integren, e incluso, de que organicen más mundos. Total, el objetivo de EPA es precisamente, integrar la institución con su comunidad, explorar sus saberes, encontrarnos con nuestras abuelas, nuestros vecinos, los maestros con sus estudiantes, la gente que trabaja, los jubilados, los chiquitos y sus compañeros más grandes y reconocernos en los otros, escucharnos mutuamente, valorar nuestras tradiciones, y también aceptar lo nuevo. Entonces lograremos una comunidad sencillamente humana, singular, transformada y cariñosa.



Gran parte del grupo expedicionario EPA en su visita a las aguas termales del corregimiento de Chiles, Cumbal, frontera con el Ecuador.

Créditos

Textos

María Raquel Buchely

Fotografías

Julián Hernández

Jaime Alpala

Así somos los de la Institución



Educativa San Juan de Mayasquer

Municipio de Cumbal



Andres Herrera y Enrique Rosales

En la canción nariñense “El son sureño” se nombra a Cumbal como la ne-vera, donde el forastero se deleita de los helados de paila, los chupones, los batidos, las truchas y los cuyes.

Entre los volcanes Chiles y Cumbal, gigantes de los Andes donde empieza Colombia, rodeado de páramos y nieves perpetuas y bajando por los riscos y chaquiñanes del Ecuador y Colombia está San Juan de Mayasquer, tierra caliente, de indígenas descendientes de los pastos, quillancingas, los awá, y de colonias nariñenses donde nacen los Candos, los Bravos, los Guiz, los Criollos, los Eriras, los Muepaz, los Roseros, los Rosales, los Tarapues, los Cuestas, los Alpalas, los Chuquizanes, los Benavides, los Tapia, los Ortegas, los Obandos, los Cantincuz, los Trejo, los Vivas, los Nastacuaz, los Chamba, los González, los España, los Torres, los Ruanos, los Taimales, los Enríquez, los Erazos, los Pasuy, todos fruto de la mezcla de razas, que forman una sola familia solidaria, hija de la minga, unida, trabajadora, llena de paz, humilde y acogedora.

Vista panorámica de
San Juan de Mayasquer





De izquierda a derecha:
Luis Enríquez, Aura Valenzuela,
Enrique Castro, Silvia Ortega,
Félix Chuquizán,
Leticia Andrade, Martín Cuarán,
María Eugenia de la Rosa,
Enrique Taimal y
Andrés Julián Herrera.

La perla de los ancestros y del cacique Mayquer es nuestro cabildo de Mayasquer, liderado siempre por hombres pujantes y emprendedores que han hecho prevalecer los usos y costumbres convirtiéndose en centinelas de la cultura propia, y que el proyecto EPA ha contribuido a valorar. Gracias a él hemos recuperado nuestros cuentos y leyendas, el baile de los sanjuaneros y los juegos tradicionales para hacer que nuestra niñez y juventud comprendan estos mundos y los amen porque es lo suyo y su espíritu remonta los horizontes de la historia y trae estas remembranzas al presente y las siembra para que florezcan en el futuro.

Esto se ha logrado con el pasar del tiempo para que San Juan de Mayasquer salga del anonimato, se le brinde la importancia y el puesto que se merece, porque una tierra fértil, de gente noble y trabajadora no merece ser la tierra del olvido sino la tierra de la esperanza, para que como la Pachamama pueda parir una historia en que su gente sea protagonista y no espectadora.

Si quieres conocer y visitar esta tierra tendrás que viajar por el hermano país del Ecuador en un trayecto de 90 kilómetros de Tulcán a Maldonado y coger el chaquiñán que te llevará al encuentro con el paraíso de San Juan de Mayasquer, donde sentirás el calor de su clima y de su gente de corazón acogedor; disfrutarás del hospedaje en casas de madera rodeado de paisajes de verdes colores; de fauna y flora, de rostros alegres y de niños y jóvenes con sus caras pintadas de colores de esperanza.



Entrada a San Juan
de Mayasquer

Créditos

Textos

Enrique Castro Rosero
Andrés Julián Herrera

Fotografías

Nelido Cando

Así somos los de la Institución



Educativa Yo Reinaré

Municipio de Cumbal





Panorámica de la planta física de la Institución Educativa "Yo Reinaré"



umbal, al suroccidente del departamento de Nariño, es un municipio de suelos fértiles, aptos para la ganadería y la agricultura y biodiverso gracias al privilegio de contar con tres pisos térmicos. Por el encanto de sus paisajes continuamente recibe la visita de personas de diferentes partes de Colombia y del exterior, que llegan atraídos por la belleza de la laguna

de Cumbal cuya longitud es de tres kilómetros, por el volcán nevado de Cumbal de 4780 metros de altura, y por las aguas termales de Chiles y el Salado las cuales poseen gran poder curativo.

Dentro de la zona rural los indígenas pertenecientes a la etnia de los pastos, tenemos nuestra propia autoridad que es el Honorable Cabildo de Indígenas del Gran Cumbal, elegido anualmente por voto popular por los mayores de 15 años. El regidor de la vereda también se nombra por un periodo de un año por voto popular y se posesiona el primero de enero; es líder encargado de buscar soluciones a las necesidades que aquejan a la vereda y se distingue del resto de la comunidad por llevar su bastón de mando, el cual significa autoridad, justicia y autonomía.

Boyera es un territorio de recuperación que costó lucha y minga de pensamientos para llegar a ser una vereda más del resguardo del Gran Cumbal, lo que se logró por la persistencia y la sabiduría de nuestros ancestros. Ellos de generación en generación han transmitido y mantenido viva la identidad cultural e histórica de la vereda, caracterizada actualmente por sus usos y costumbres.

En Boyera también es importante la organización y desarrollo de las fiestas religiosas y sociales, cuando se preparan platos típicos como el cuy, la chicha, el champús y otros alimentos. Estos eventos hasta la actualidad son amenizados con el chapil y la música autóctona de guitarra, acordeón y timba, que interpretan ritmos propios como el sanjuanito. En cuanto a la vestimenta vale resaltar las artesanías elaboradas por las mujeres indígenas entre ellas la ruana, la chalina, las alpargatas y los follados.

Créditos

Textos

Marín Valenzuela
Silvio Valenzuela
Rosalía Piarpuezán

Fotografías

Milton Alpala

Esta parcialidad en un principio perteneció a los aborígenes de la etnia de los pastos quienes relatan que entre 1700 y 1800 fueron despojados de ella por los llamados blancos o mestizos de las familias Araújo, Lucero, Erazo, Trejos y Ríos de procedencia ecuatoriana, apodados los *Zorros*, que la repartieron en cuatro haciendas y algunos indígenas pasaron a ser sirvientes de estos señores mientras el resto migró hacia las partes altas de las montañas. En 1970 los indígenas junto con su máxima autoridad empezaron la lucha por la reivindicación de sus derechos hasta que en 1978 recuperaron la primera finca perteneciente a la vereda actual de Laurel y en 1985 la hacienda La Boyera.

Boyera debe su nombre a que este territorio, cuando estuvo en manos de los hacendados, fue utilizado exclusivamente para el pastoreo de bueyes, animales de gran tamaño y calidad. Su comunidad depende de la agricultura, la ganadería, la crianza de especies menores y en gran parte del jornal y la búsqueda de trabajo en la vecina república del Ecuador. Los ingresos de la población son muy bajos debido al alto costo de los insumos agrícolas y ganaderos, razón por la cual la comunidad vive en extrema pobreza.

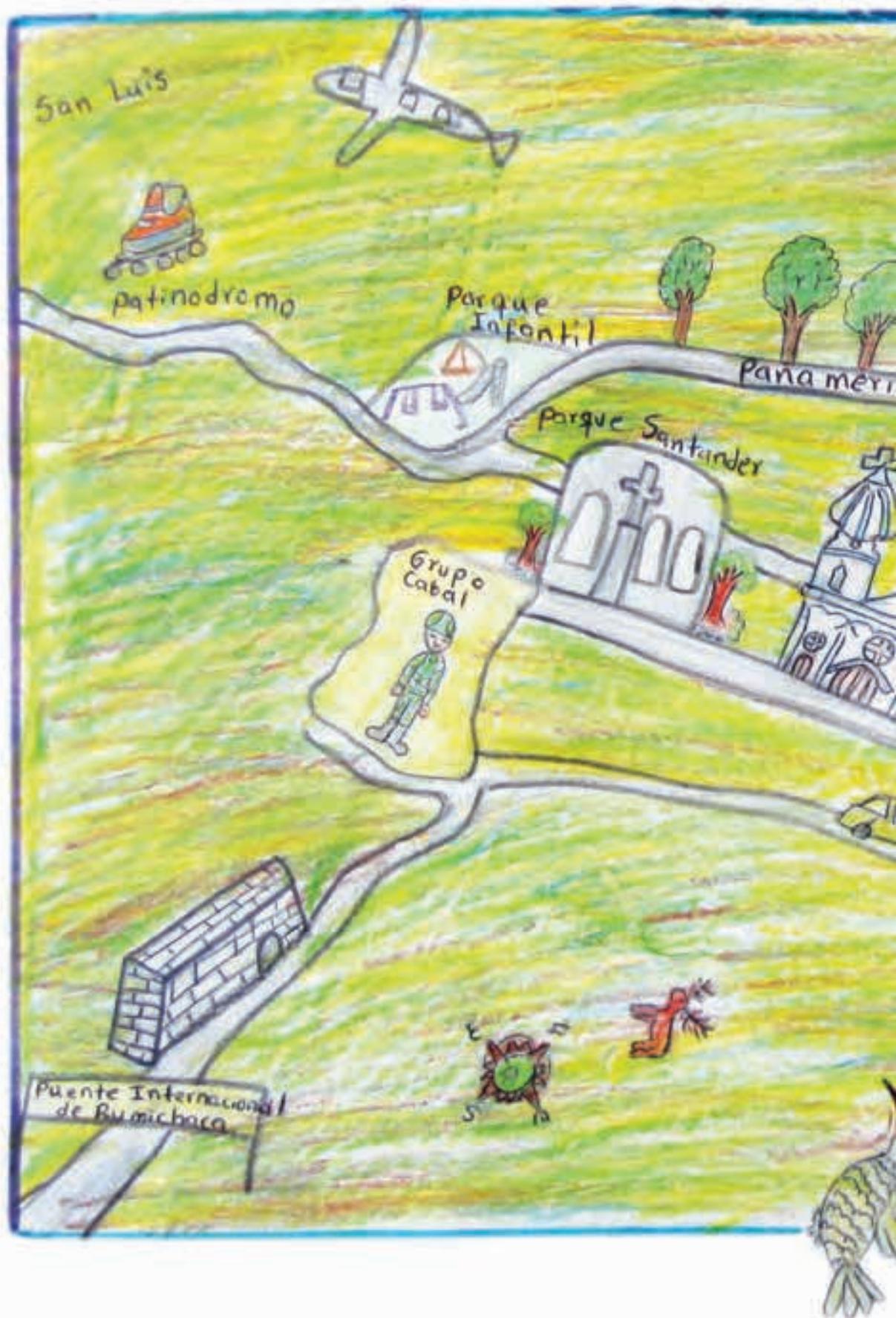
La Institución Educativa “Yo Reinaré”, es el resultado de la gestión de los líderes de la comunidad, que se proyecta de acuerdo con los recursos que nos brinda el lugar donde está y tiene un énfasis en bachillerato microempresarial, lo que le ayuda al egresado a crear sus propias fuentes de trabajo. Su ubicación estratégica permite también el acceso a niños y jóvenes de la vereda Cuaspud. La planta docente es indígena lo que ayuda a inculcar en los alumnos el respeto y el valor de la identidad cultural como indígena pasto.

Es un privilegio para la institución contar con una comunidad muy comprometida con sus deberes para mejorar el ambiente escolar de nuestra institución.

Vista panorámica
de la vereda Boyera



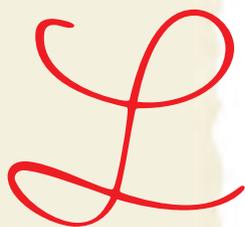
Así somos los de la Institución



Educativa Ciudad de Ipiales

Municipio de Ipiales





a Institución Educativa “Ciudad de Ipiales” está ubicada en el departamento de Nariño a cuatro kilómetros de la frontera con el Ecuador. Quien quiera visitarnos debe pasar por el sector Los Chilcos, lugar muy popular de Ipiales donde preparan una carne deliciosa, llegar al monumento “El Choclo”, tomar a mano derecha, pasar por el Hospital Civil de Ipiales y un kilómetro después nos encuentra.

Nuestra institución es una de las más grandes del departamento puesto que en sus aulas se forman 3200 estudiantes de los estratos menos favorecidos del municipio, repartidos en tres jornadas, que cursan desde preescolar hasta educación media, y cada año se gradúan aproximadamente 300 bachilleres. Cuenta además con 123 docentes.

La institución tiene espacios a cielo abierto con zonas verdes y jardinerías que ambientan sus patios, y que son utilizadas por los estudiantes como el lugar de descanso, para practicar actividades ecológicas y tomar clases fuera del aula, lo cual permite aplicar diferentes metodologías con



el fin de obtener el mejor rendimiento estudiantil. A estas se suman las áreas deportivas, zonas de juego para preescolar y primaria y un coliseo cubierto con capacidad para 1500 personas aproximadamente.

Aquí nos gusta participar en las actividades culturales, recreativas y sociales del municipio, y en especial lo hacemos con gran dinamismo los días de carnaval con murgas, comparsas y grupos de danza y música. Por esa razón también nos entusiasmos con el proyecto de Escuelas de Puertas Abiertas de la OIM y nos integramos a él con la exploración de dos mundos, que vamos a compartir aquí con ustedes. El primero es un homenaje a nuestros viejos, en el que hicimos un recorrido por treinta municipios del departamento con el fin de retratar los rostros de algunas de las personas mayores de la región. Este fue un viaje muy enriquecedor que sirvió para que las nuevas generaciones entraran en contacto con la experiencia y la sabiduría de todos esos viejos que nos recibieron en sus casas.

El segundo fueron los juegos de antes y los de ahora, lo que constituyó todo un acontecimiento pues disfrutamos mucho con la mezcla de generaciones en torno a la diversión. Padres y abuelos nos contaron cómo se juega al trompo, a las canicas, a los cuspes, a las habas, a los zumbambicos, y los niños y jóvenes nos introdujeron al mundo de los juegos electrónicos en el computador y en el celular. Fueron dos experiencias intergeneracionales muy ricas por todo lo que pudimos aprender y enseñarnos unos a otros, y que esperamos ustedes también disfruten.

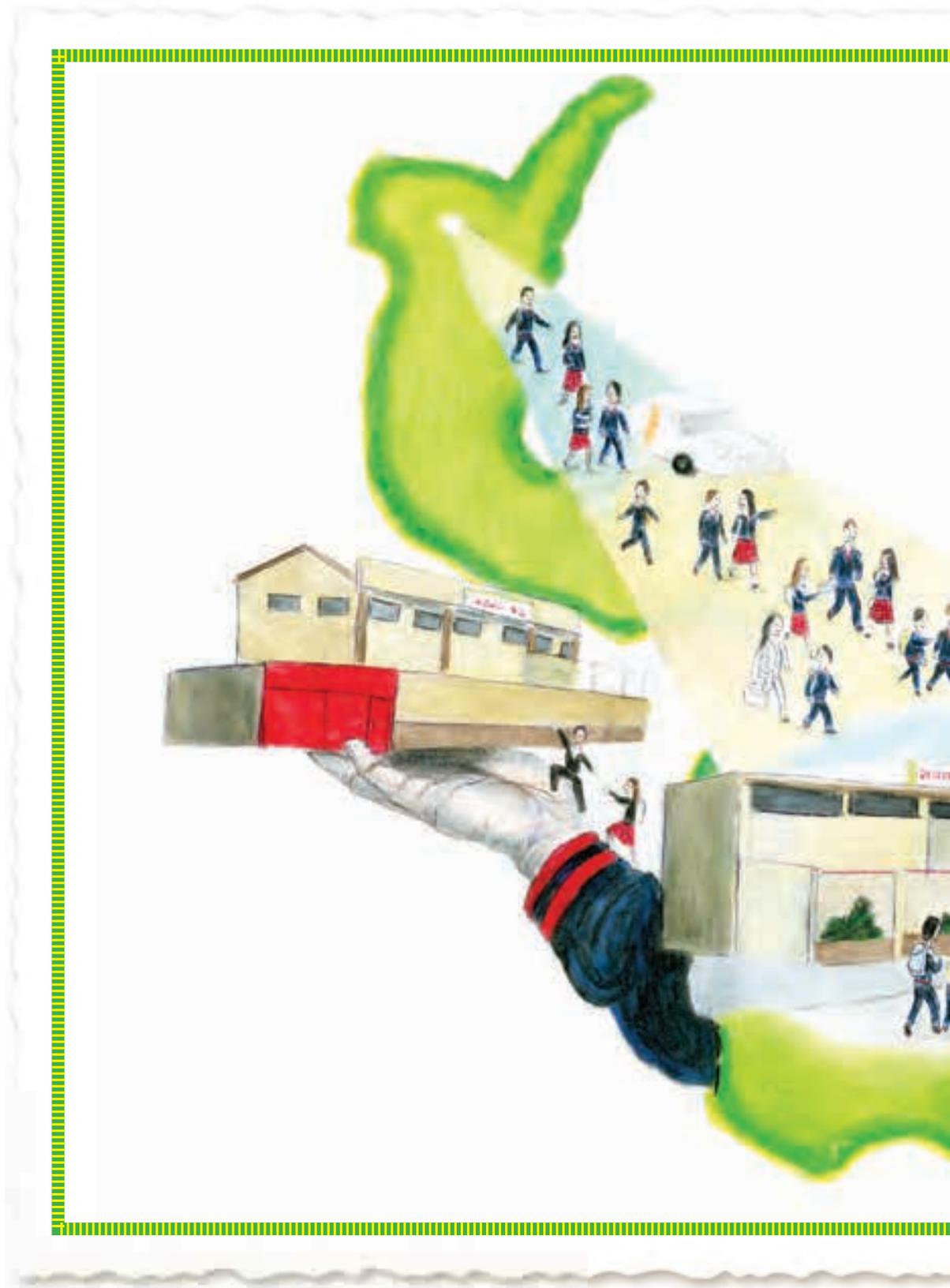


El patio de juegos siempre está en movimiento

Créditos

Textos y fotografías
Edgar Cepeda

Así somos los de la Institución

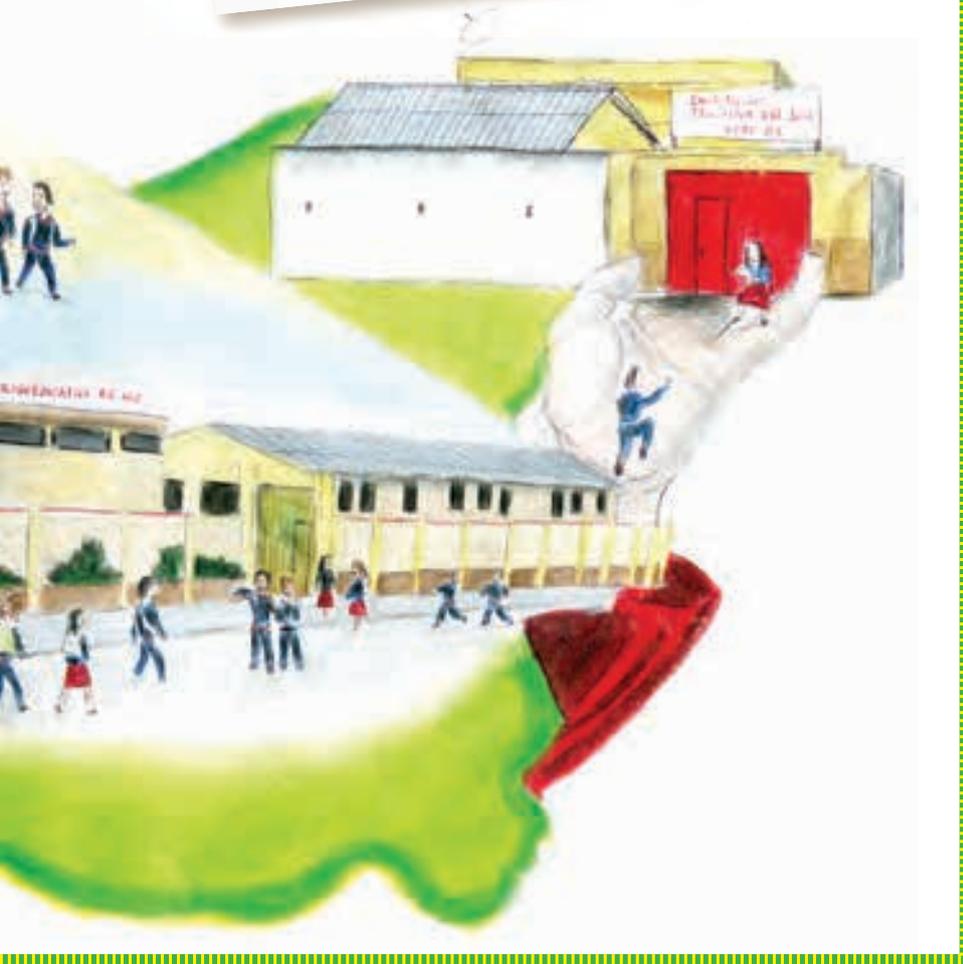


Educativa del Sur

Municipio de Ipiales



Segundo Ceballos
y Bernardo Viveros



Romel Danilo Cuastumal



Coliseo construido
en 1998

bicada en la puerta de entrada a Colombia, Ipiales, ciudad de las nubes verdes, frontera con la república del Ecuador y la segunda en orden de importancia del departamento de Nariño, se caracteriza por la amabilidad y el trabajo de sus gentes y por tener en medio de abruptos volcanes, Chiles y Cumbal, y de ciclópeos verticales del río Guaítara, el santuario de Nuestra Señora de las Lajas, bellísima joya arquitectónica de estilo neogótico.

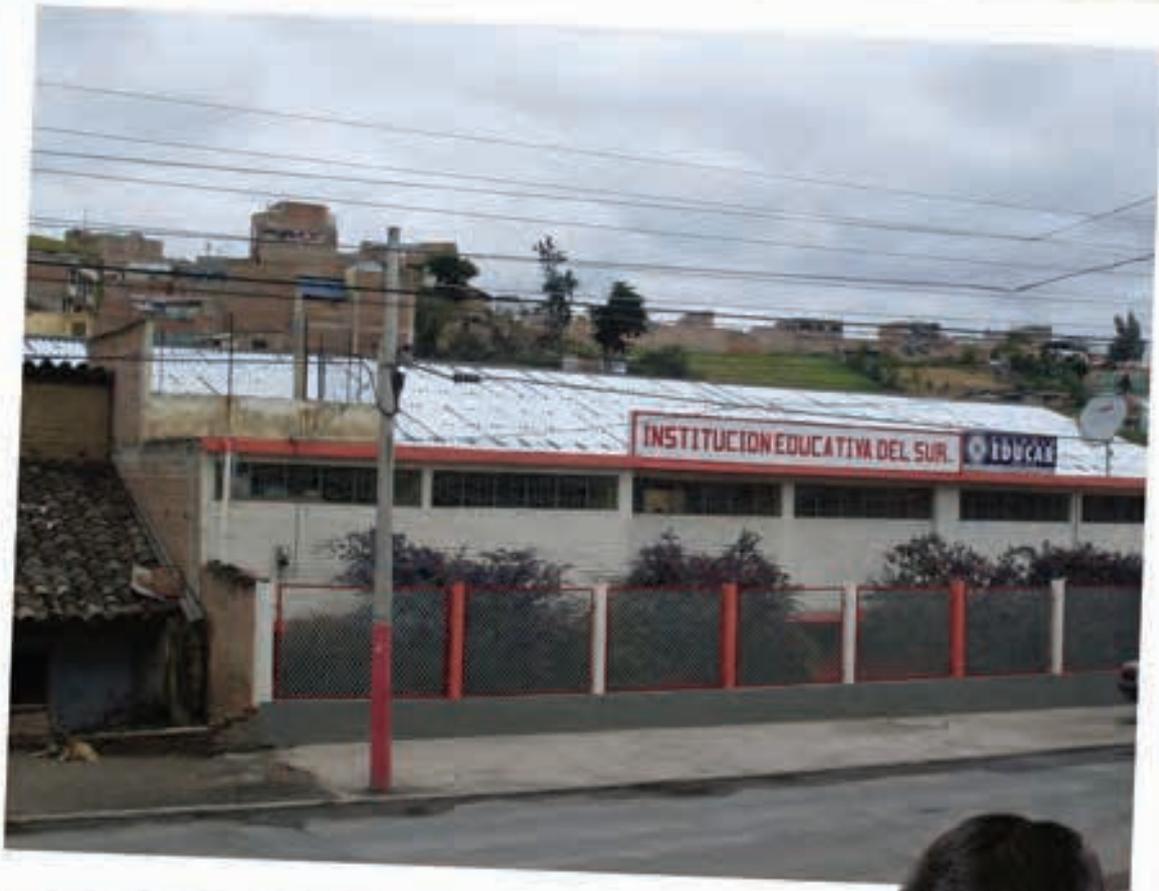
En Ipiales se puede disfrutar desde cualquier punto de la ciudad de panoramas majestuosos, de su cielo azul y limpio, en amalgama esmeraldina y de atardeceres rojizos, llenos de esplendor y singular encanto, propios del altiplano andino, denominado por Humboldt “la Suiza de América”, por su espectacular belleza natural. El río Guaítara, ingenioso y turístico, posee escalofriantes desfiladeros e indescriptibles parajes que contrastan con la suave textura de la sabana andina, albergue de numerosas fuentes termales que surgen al abrigo de impresionantes abismos y atractivos paisajes.

Respecto a su gastronomía la ciudad se destaca por el exquisito cuy, el plato típico de la región, con papa y ají, así como las tortillas de papa con carne de cerdo y cerveza, la chara con espinazo y el chicharrón con papa y maíz tostado. Entre las bebidas se cuenta con la chicha, fermento de maíz, y el champús que hace las delicias en diciembre y Año Nuevo.

Nuestra institución educativa está al suroccidente de la ciudad, en uno de los sectores más populares; su ubicación estratégica permite la afluencia de niñas, niños y jóvenes que vienen de diversos puntos de Ipiales, las vías de acceso están pavimentadas y la proximidad a la terminal terrestre de pasajeros es una fortaleza institucional.

Créditos

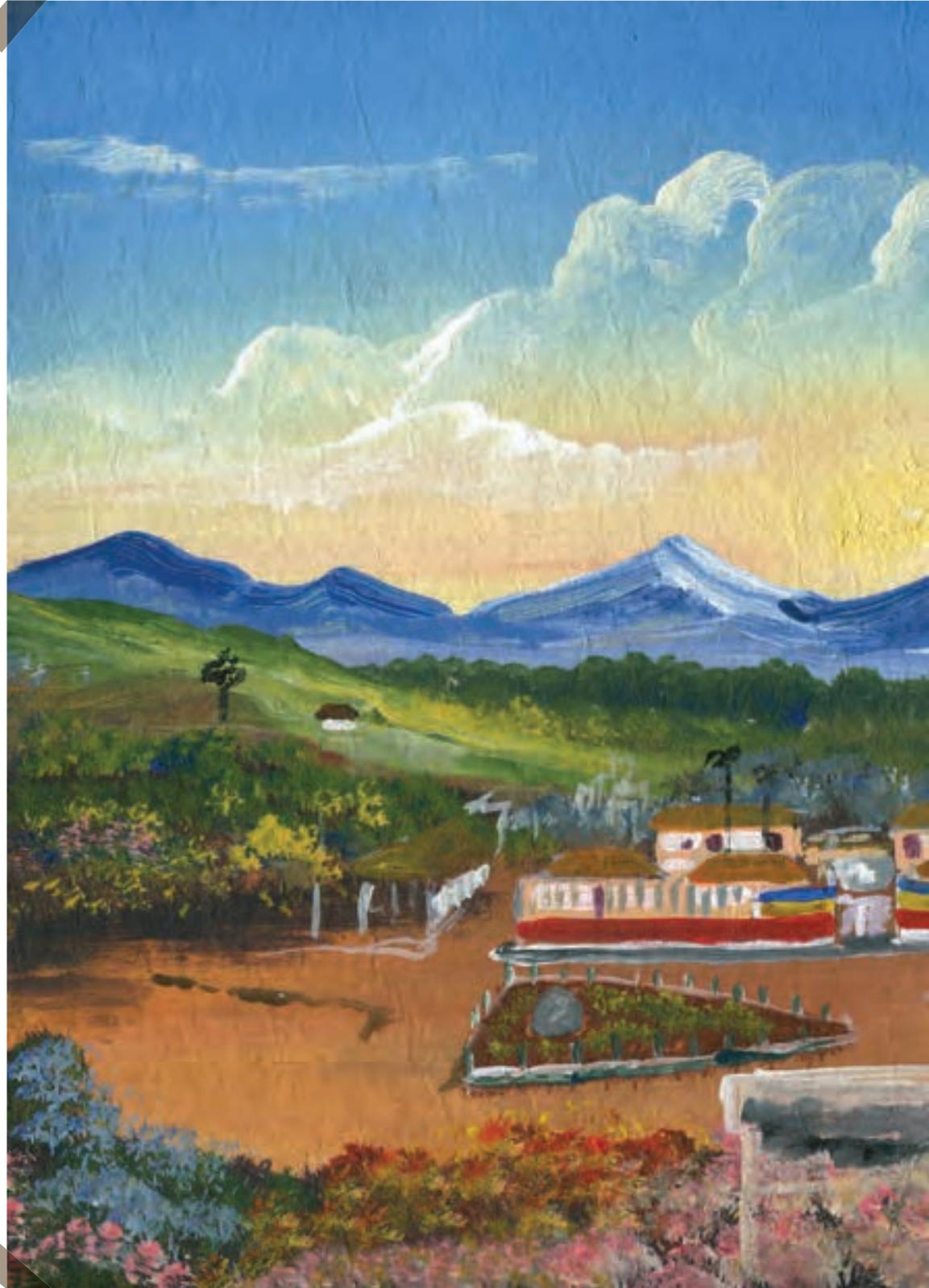
Textos
Segundo Ceballos Mendoza



El colegio se ha proyectado como el principal centro de cultura del barrio La Laguna, y ha permitido mejorar en un alto porcentaje el nivel cultural de sus habitantes. Cuenta con tres sedes que facilitan el servicio educativo en sus tres niveles de educación formal, tanto en la jornada de la mañana como de la tarde. Es en este contexto donde pusimos en marcha el proyecto de Escuela de Puertas Abiertas, en el que participó toda la comunidad educativa, así como los padres de familia y otras personas que viven en nuestro entorno. Gracias a este trabajo podemos ahora compartir con ustedes las exploraciones que hicimos al mundo de los mitos y las leyendas y los derechos ciudadanos, que esperamos disfruten tanto como nosotros.



Así somos los de la Institución



Educativa La Victoria

Municipio de Ipiales



Alfredo Bustos



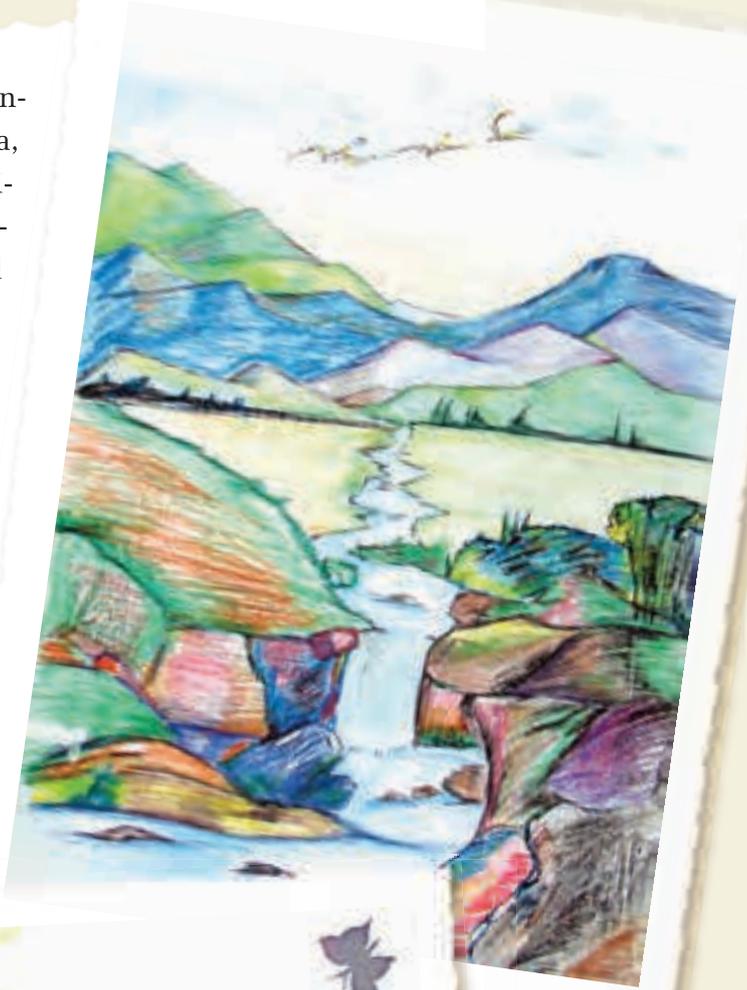
El corregimiento de San José de la Victoria, perteneciente al municipio de Ipiales, está ubicado al suroriente de Nariño y limita al norte con los municipios de Potosí y Córdoba, al oriente con el departamento del Putumayo, al sur con el Ecuador y al occidente con la cabecera municipal de Ipiales. La distancia desde Ipiales hasta este centro poblado es de 37 kilómetros; su clima es de selva fría húmeda y es considerado un territorio de reserva natural ya que el noventa por ciento de su extensión presenta gran biodiversidad.



Como parte importante de esta zona encontramos la Institución Educativa La Victoria, epicentro de este proyecto. Aquí emprendimos un viaje de exploración, al que invitamos a toda la comunidad educativa, con el objetivo de rescatar y conocer la riqueza cultural de esta región de Colombia. Para ello convocamos a ancianos, padres de familia, jóvenes, y niños a que hablaran de los saberes tradicionales que aún se conservan, y de antiguas tradiciones y formas de relacionarse con el medio.

El viaje inició con la selección de cuatro mundos por explorar, que a pesar de todos los inconvenientes encontrados aún se mantienen. Estos son: las artesanías en tunda y lana de oveja; las prácticas agrícolas ancestrales; las fiestas, danzas y música, y las plantas nativas del corregimiento.

Para nosotros constituye un gran orgullo mostrar este trabajo de nuestra institución educativa, resultado del arduo esfuerzo hecho durante diez meses por un grupo de expedicionarios inquietos y curiosos, quienes muy motivados indagaron sobre la cultura de la región en donde nos encontramos ubicados, y que ahora compartimos con ustedes aquí.

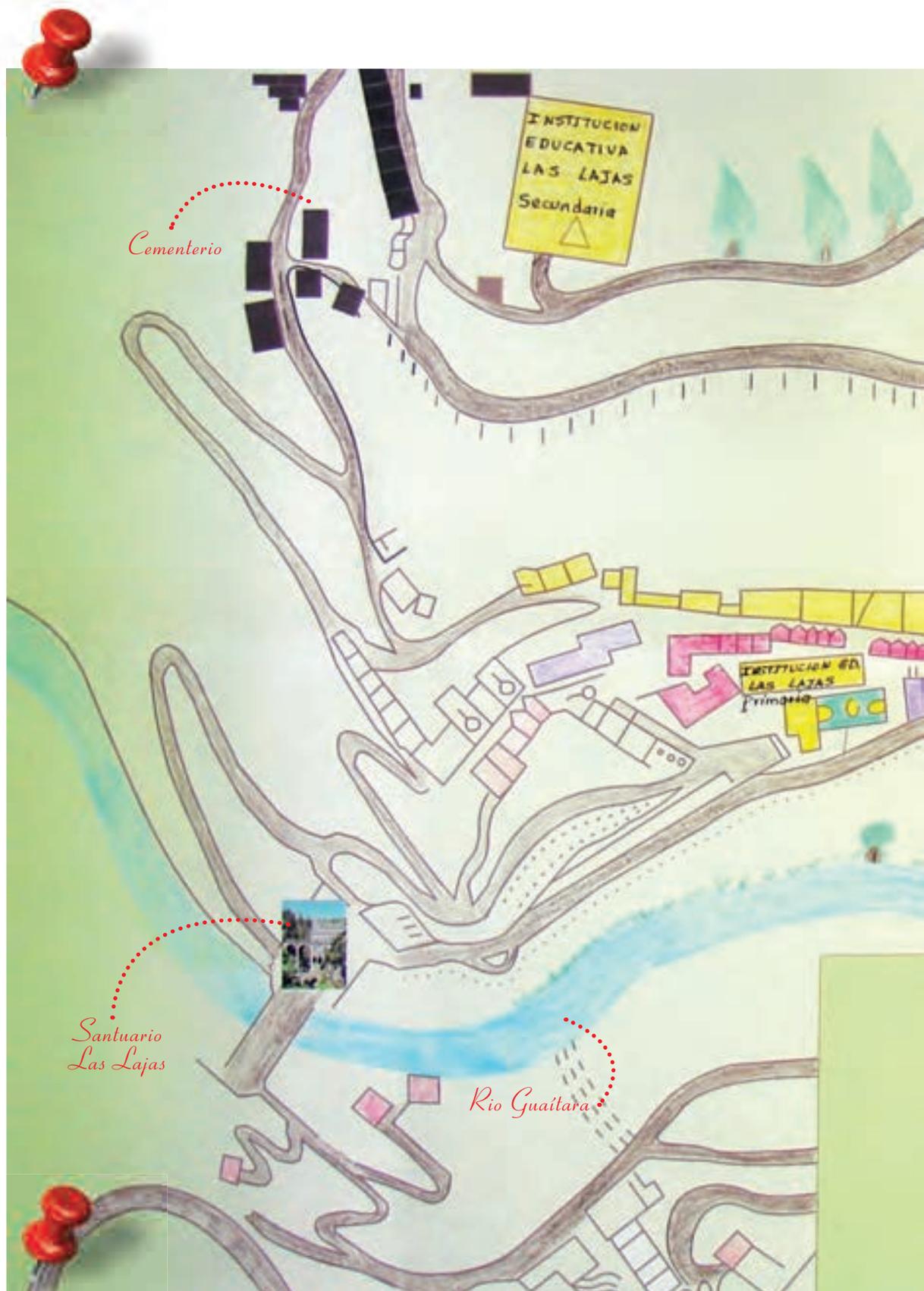


Jairo Portilla

**Créditos**

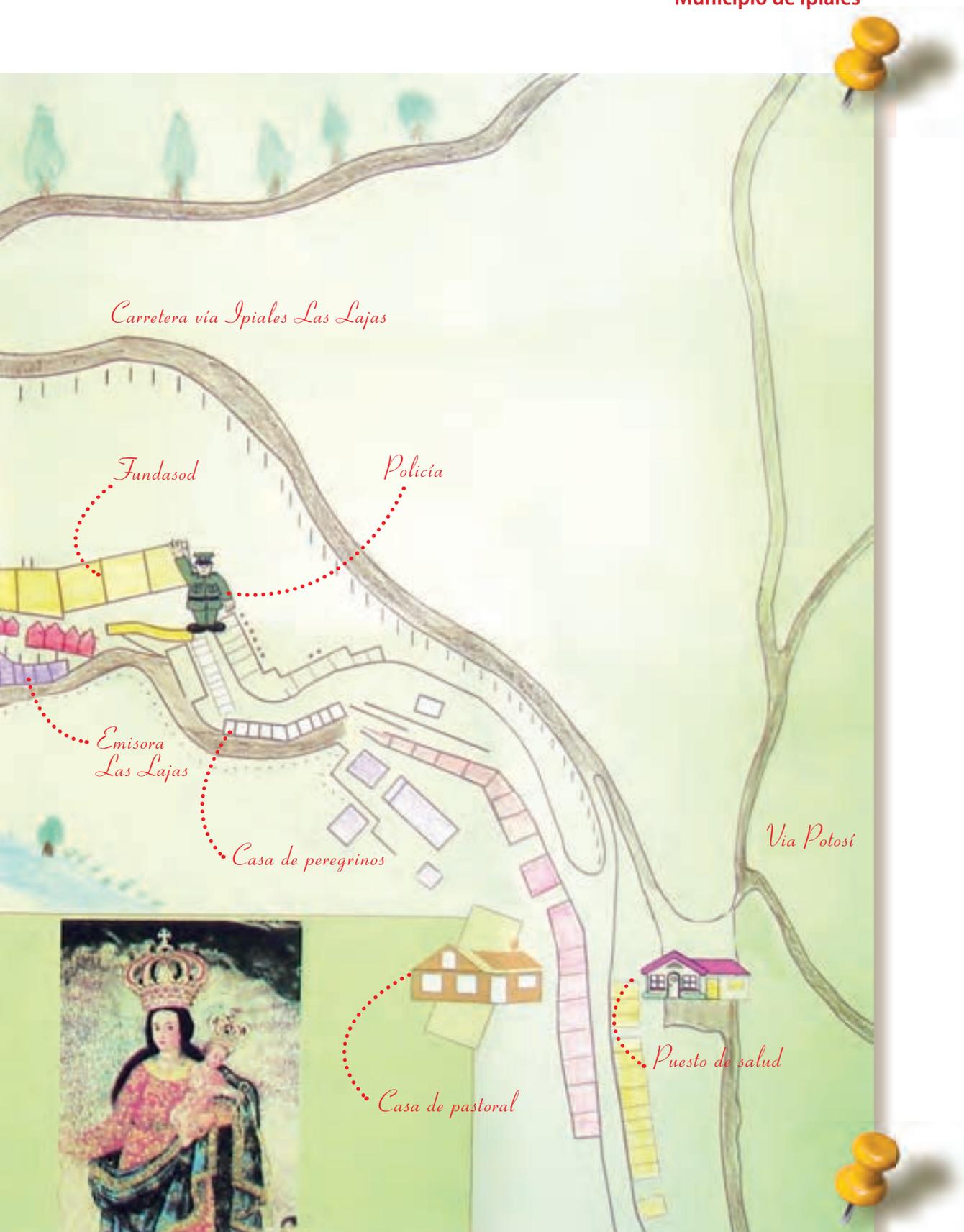
Textos
Genny Hidalgo
Alfredo Bustos

Así somos los de la Institución



Educativa Las Lajas

Municipio de Ipiales





Vista nocturna del
Santuario de Las Lajas

Las Lajas es un corregimiento del municipio de Ipiales, Nariño, ubicado en el Nudo de los Pastos, a orillas del cañón del río Guaítara. El corregimiento dista 105 kilómetros de la ciudad de Pasto, la capital nariñense, y 7.5 kilómetros de Ipiales. De él hacen parte una inspección de Policía y las veredas Tola de Las Lajas y Cofradía. Su formación geológica le ha determinado la presencia de rocas metamórficas, como la piedra laja —de allí se deriva su nombre—, hecho que le permite gozar de un sofisticado paisaje, que combina la belleza natural con el majestuoso santuario de estilo gótico donde se venera a Nuestra Señora de Las

Lajas, declarado patrimonio histórico y cultural de la nación.

En esta región donde predomina el minifundio se desarrolla una agricultura de pancoger, ganadería extensiva y cría de especies menores. El clima predominante es frío con temperatura promedio anual de 12° C, pluviosidad de 2.800 mm anuales, altitud sobre el nivel del mar de 2.700 metros y vegetación nativa de bosque altiandino.

La población de Las Lajas está compuesta por mestizos e indígenas de la comunidad de los pastos. La mayor parte de sus pobladores se dedican al comercio informal, especialmente a la venta de artículos religiosos y cacharrería, fotografía, hotelería y venta de alimentos.

Nuestros platos típicos son el cuy con papas, empanadas de harina con guiso, tortillas de callana, frito de marrano, la gallina criolla asada, dulces de frutas de la región como el mortíño, uvillas, chilacuán, moras, calabaza y tomate. La música predominante es la guasca que va acompañada de guitarra, maracas y carrasca.

Entre las tradiciones culturales más sobresalientes están las fiestas religiosas del mes de septiembre cuando se celebra el quincenario a Nuestra Señora de Las Lajas, que inicia el 31 de agosto y culmina el 16 de septiembre. También se celebra la Semana Santa, la novena de Navidad, el baile de los monos en diciembre, los aguinaldos, la corrida de ángeles, las viudas y el carnaval del agua.

Créditos

Textos

Aura Patricia Almeida

Fotografías

Adalberto Montenegro

*Sede de primaria,
estudiantes de quinto grado*



El traje típico para las mujeres es: falda de paño, pañolón, blusa de colores vivos y sombrero. Para el hombre, ruana de lana de oveja, sombrero de paño, pantalón y camisa.

Este es el entorno de nuestra Institución Educativa Las Lajas, entidad de carácter oficial que presta el servicio de educación en los niveles de preescolar, básica primaria, básica secundaria, media vocacional y técnico en guianza turística, gracias al convenio de articulación con el Sena.

Con el fin de que ustedes conozcan más de nuestro corregimiento y de la institución, aprovechamos el proyecto Escuela de Puertas Abiertas, que se convirtió en una trascendental experiencia para nosotros, con el fin de mostrarles dos de los mundos más importantes de nuestra región: los mitos y leyendas y el patrimonio históricos y cultural de Las Lajas. En su desarrollo participaron padres de familia, estudiantes, docentes y comunidad en general, y tuvimos la oportunidad de expresar nuestras ideas, sentimientos y saberes por lo que se convirtió en un espacio de tolerancia, respeto por el otro, convivencia en medio de la diversidad, diálogo permanente, comunicación clara y argumentada.

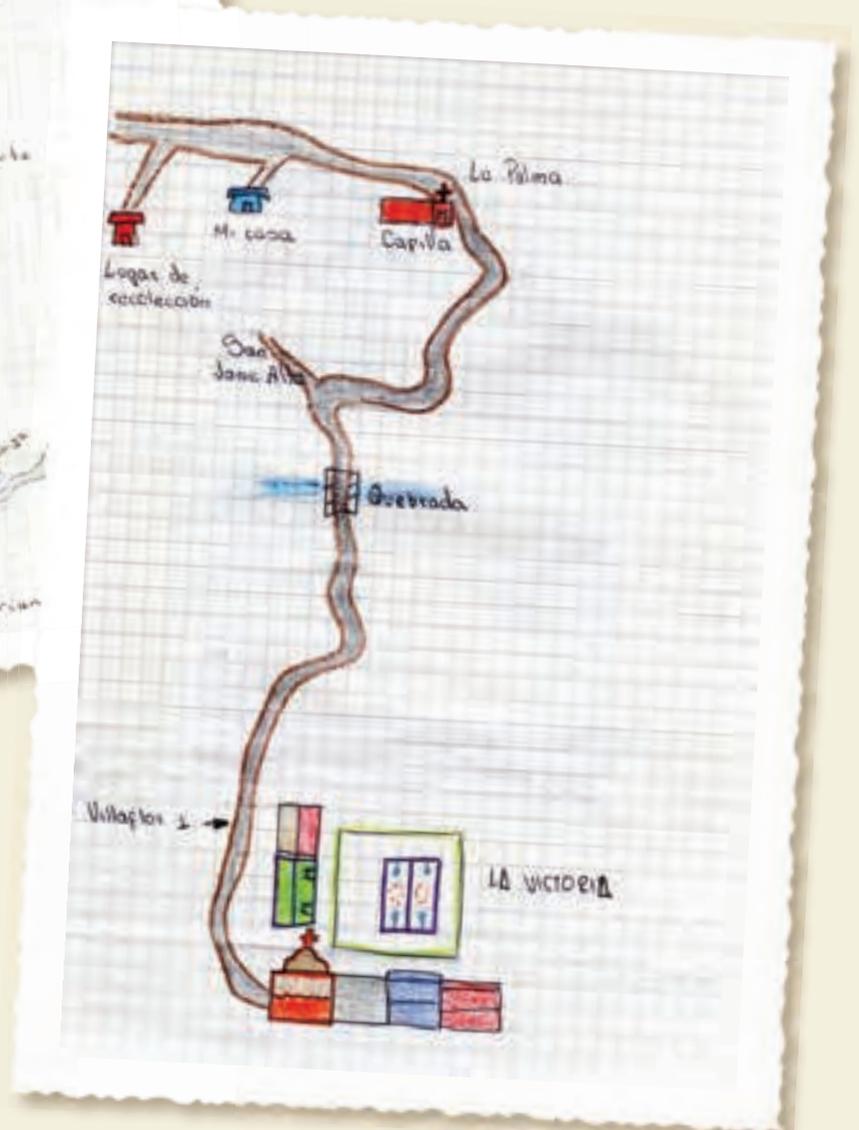


*Sede de secundaria,
estudiantes de
undécimo grado*

Así somos los de la Institución



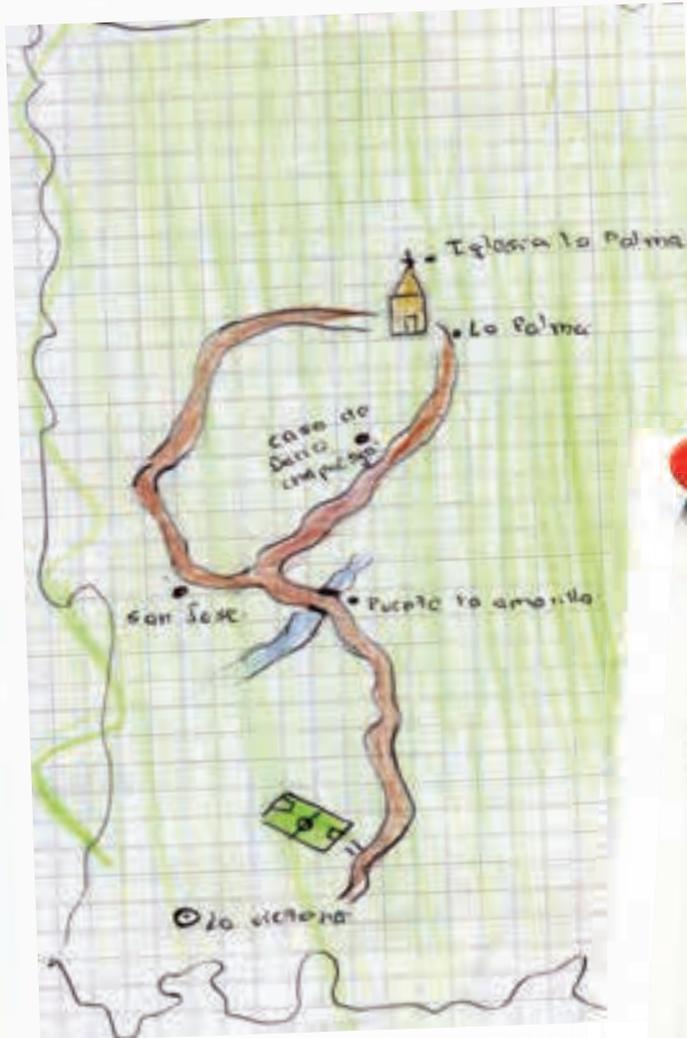
Dayana Katerine Tucanez



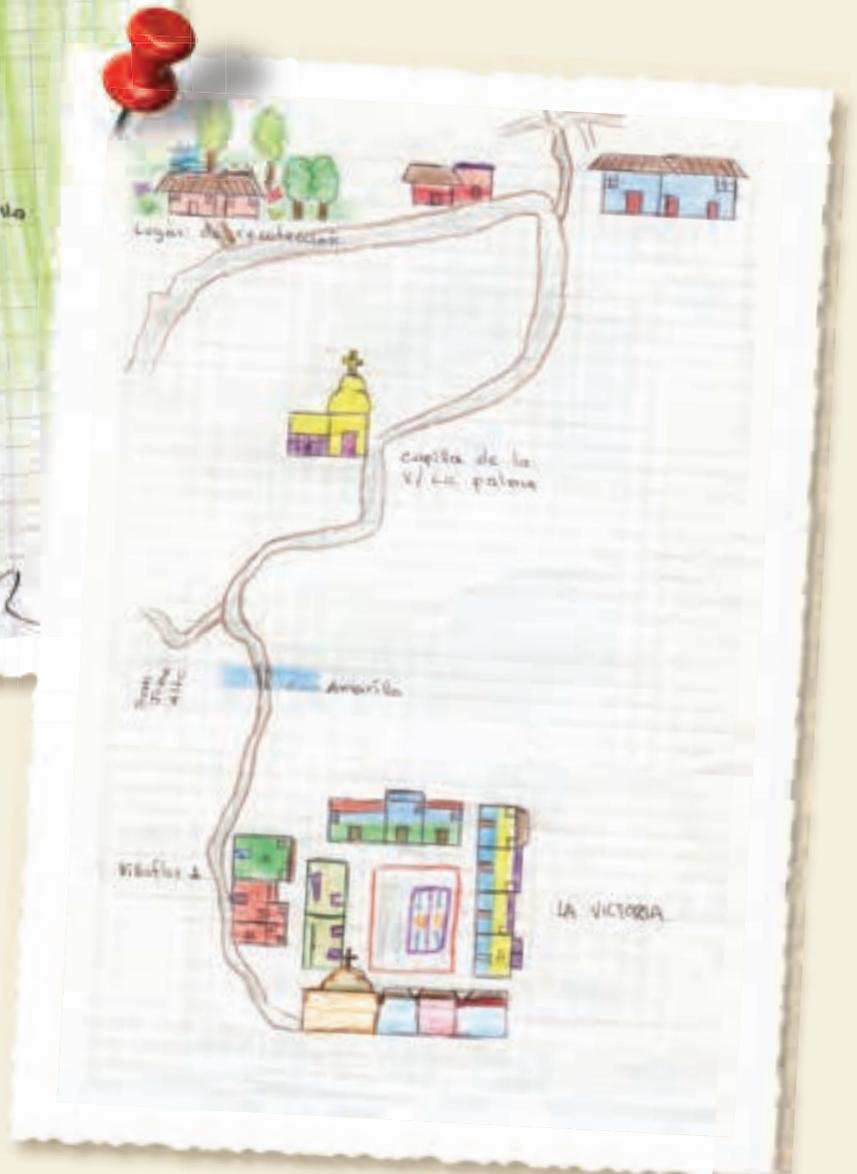
Diana Marcela Cadena

Educativa Nazaret

Municipio de Ipiales



Dario Chapuesgal

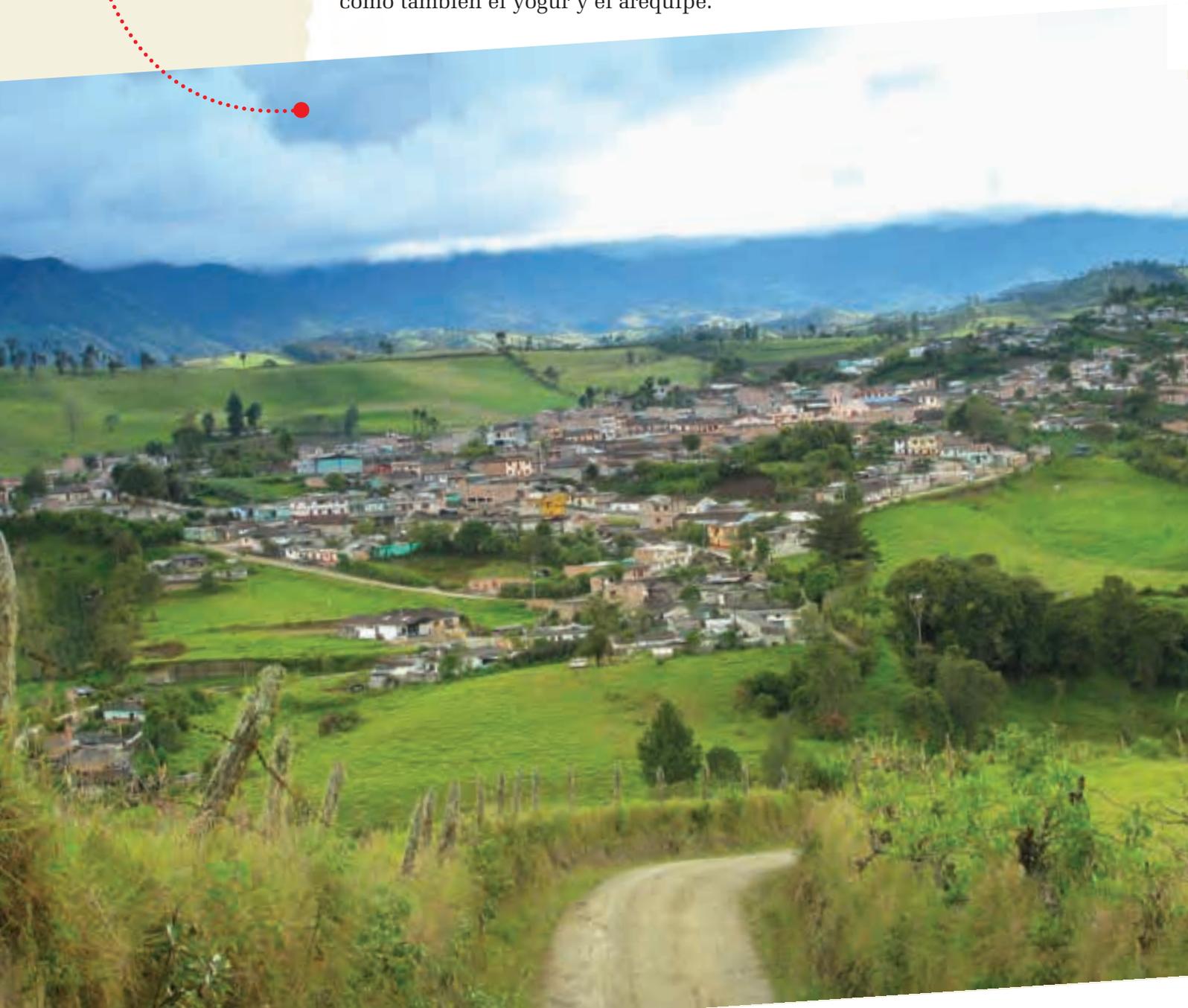


Omaira Pinchao

E

Vista panorámica
de La Victoria

El Corregimiento de La Victoria es un punto sobre la faz del terruño nariñense, distante 39 kilómetros de la cabecera municipal de Ipiales, al sur del departamento de Nariño y a 2.780 metros sobre el nivel del mar. La región es de clima frío, húmedo, de suelos aptos para la agricultura y la ganadería. Aquí se cultivan algunas variedades de papa, en especial la pureja o criolla, y se produce además haba, arveja, maíz y frutales como la mora, el chilacuan o papayuela y la uvilla, también conocida como uchuva. Asimismo, parte de las tierras están dedicadas a la ganadería de leche, con la cual se elabora el queso doble crema, producto de gran calidad comercializado en diferentes lugares del departamento y del país, así como también el yogur y el arequipe.



Se estima que en La Victoria hay ocho mil habitantes: tres mil en la cabecera del corregimiento y cinco mil en la zona rural. El corregimiento está conformado por un centro poblado y 15 veredas así: Villaflor sectores I y II, Villamoreno, El Cultún, El Telíz, Arrayán, Pénjamo, La Estrella, La Exfloría, San José Alto, San José Bajo, San Antonio, El Salado, Azuay y La Palma.



La Victoria cuenta con dos colegios: la Institución Educativa La Victoria, antes Colegio Mixto la Victoria, y nuestro plantel la Institución Educativa Nazaret, de modalidad agroindustrial, conformada por 450 estudiantes, 26 docentes, 3 administrativos, un coordinador, la hermana rectora y una comunidad de padres activa, participativa y comprometida con el progreso de la región.

Por otra parte hay que destacar que este corregimiento tiene una gran tradición oral, que desafortunadamente se está perdiendo por la continua migración de habitantes. Este fenómeno influye negativamente en la conservación de la riqueza cultural de nuestro terruño. Los carnavales de blancos y negros se celebran en esta región con unas connotaciones muy particulares como la bendición de la cultura que se hace al final del desfile del 6 de enero, evento al que asisten todos los participantes, sin importar que estén pintados o untados de carioca y talco. El plato típico es el cuy con papa, la chicha (bebida hecha de maíz fermentado y de sabor muy dulce que no puede faltar en las fiestas), y el hornado con mote y una hoja de lechuga.

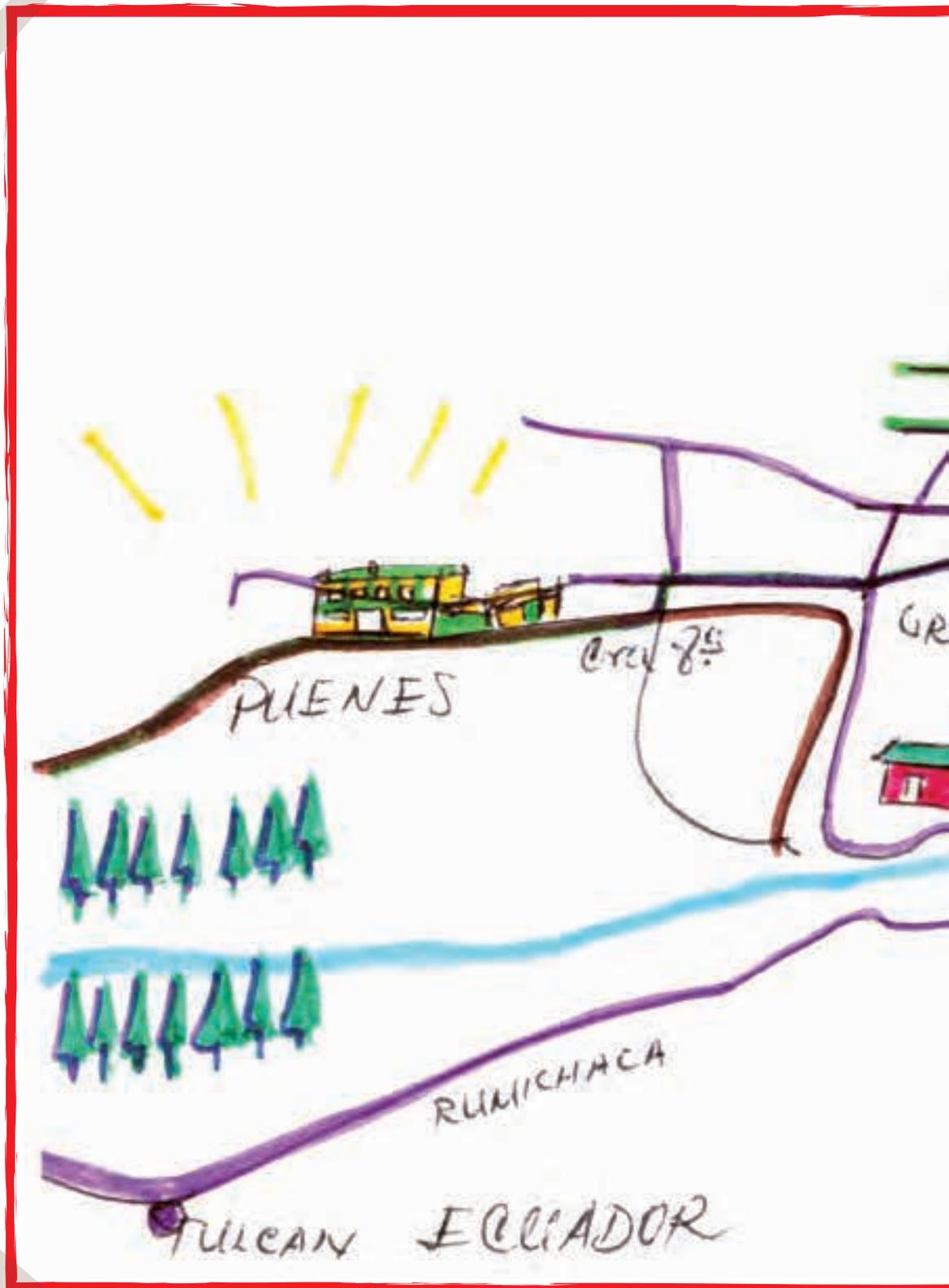
Para conservar testimonio de todas estas riquezas culturales, con el proyecto EPA hemos explorado dos mundos: las danzas y las plantas medicinales a través de los encuentros comunitarios, donde se pone de presente los valores sociales y espirituales de los habitantes de La Victoria y que ahora compartimos con ustedes en este libro.

Créditos

Textos
Lucía Cecilia Rosero

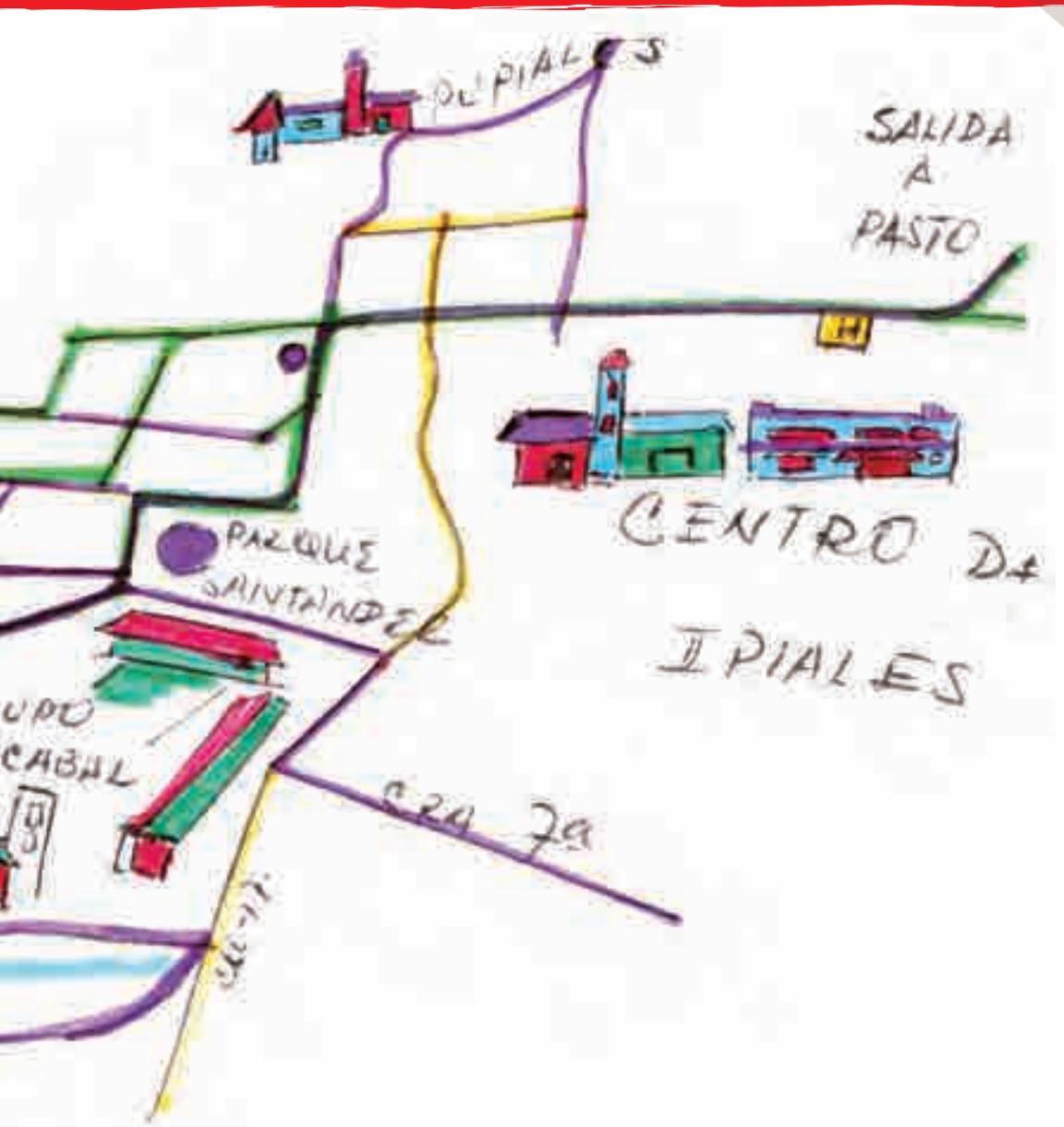
Fotografías
Juan Carlos Arteaga

Así somos los de la Institución



Educativa Puenes

Municipio de Ipiales



n

uestra institución se encuentra ubicada en la zona suroccidental de la ciudad de Ipiales; a ella asisten niños que provienen de barrios aledaños entre los que se destacan: La Frontera, Limedec, Las Américas, El Progreso, Villa Nueva, El Centro, Puenes Obando, Los Trigales y San Carlos. También asisten de sectores más distantes como Rumichaca, Miramar, Balcones de la Frontera, San Luis y San Vicente.



En los últimos años este sector del barrio Puenes ha crecido en población debido a la gran cantidad de campesinos y desplazados que han llegado en busca de viviendas en arriendo y de oportunidades de instalar pequeños negocios para sobrevivir.



El primer nombre que tuvo nuestra institución fue “Escuela Rural Mixta Cuatro Esquinas” y funcionó con tres cursos y 85 niños, hoy en día cuenta con su local propio en una construcción moderna, su modalidad es académica y dispone de todos los materiales y servicios necesarios para garantizar una educación de calidad. El personal, conformado por dos directivos, cuatro administrativos y 32 docentes atienden a una población de 890 estudiantes repartidos en dos jornadas. Este año tendrá su cuarta promoción de bachilleres demostrando que cada día crece y mejora su calidad educativa para el servicio de la comunidad.

Con el proyecto de Escuela de Puertas Abiertas encontramos una interesante oportunidad de conocer mejor a nuestra comunidad y de integrarla más a la institución y para ello decidimos explorar dos mundos que resultaron muy interesantes: las viviendas y la cocina, para lo cual recurrimos a nuestros estudiantes y sus familias así como a otras personas de nuestro entorno (comerciantes, modistas, agricultores, meseros, etc.), con el fin de conocer sus saberes. El desarrollo de cada uno de estos mundos hizo que comprendiéramos más a nuestros estudiantes, a sus padres, y logramos una mayor integración con quienes nos rodean.

Gracias EPA por orientarnos y brindarnos la oportunidad de trabajar dentro y fuera de nuestras aulas y de estrechar más nuestros vínculos de compañeros.

*Carrera 7^a vía al aeropuerto.
Barrio Puenes.*

Créditos

Textos

Magaly Burbano
Santiago Andrade

Fotografías

Vicente Mora
Santiago Andrade

Así somos los de la Institución



Educativa San Juan

Municipio de Ipiales





El proceso investigativo para descubrir los saberes de nuestra comunidad se llevó a cabo dentro del Resguardo Indígena de San Juan, el cual cuenta con una topografía ondulada en un su gran mayoría, con una pequeña porción de tierra plana y un tanto más de territorio quebrado. Dentro de este se encuentran tres veredas: Loma de Zuras, Camellones y Laguna de Bacca; también lo constituyen dos sectores, El Boquerón y Los Quenguanes, además del centro poblado.

Sus habitantes se caracterizan por su hospitalidad, solidaridad y respeto por las personas que nos visitan, atraídas por el clima y por los platos típicos, especialmente los fines de semana cuando se incrementa la afluencia de turistas.



Vista panorámica de San Juan



Plaza central

Dentro de este territorio se encuentra la Institución Educativa San Juan con estudiantes que oscilan entre los 4 y 18 años de edad, en los niveles de preescolar, básica primaria y secundaria y media vocacional. En el momento tiene una cobertura de 357 estudiantes provenientes de las distintas veredas de Ipiales y municipios circundantes como Iles, Contadero Puerres y Córdoba.

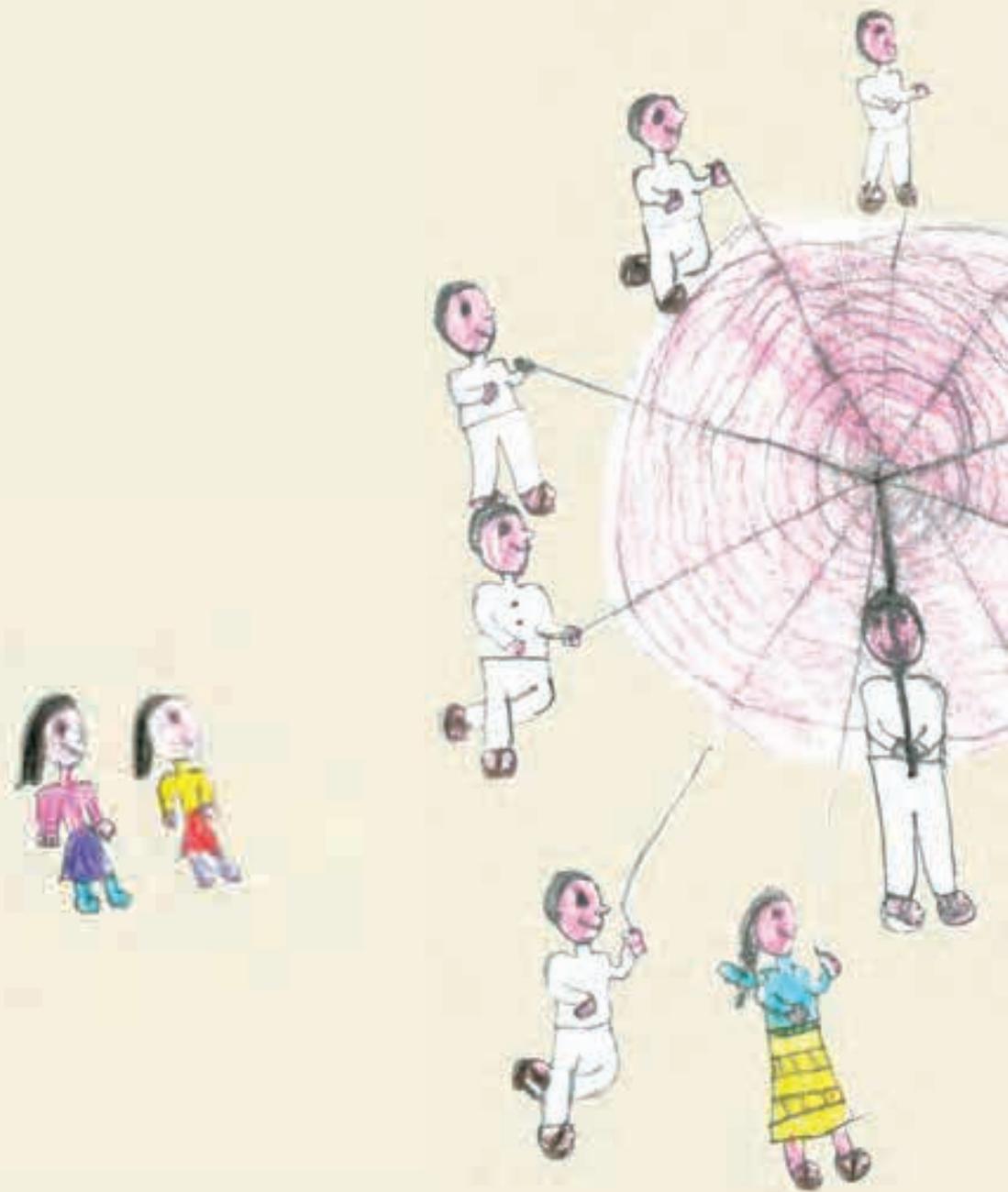
Uno de los propósitos fundamentales de la comunidad educativa ha sido posicionarse en niveles altos en los resultados de las pruebas de Estado y ha sido satisfactorio haberlo conseguido por cuatro años consecutivos. Por eso, conocedores de la pujanza de su gente, y en atención al proyecto Escuela de Puertas Abiertas, decidimos explorar cuatro aspectos relevantes en la zona de los pastos, y específicamente del Resguardo Indígena de San Juan y compartirlos con ustedes. Estos son: i) los *juegos y juguetes tradicionales*, para rescatar la tradición de nuestros antepasados, dar a conocer a los estudiantes aspectos de la vida de sus padres y abuelos e incentivar la práctica de estos juegos en la comunidad; ii) los *mitos y leyendas* relatados por nuestros ancestros a sus hijos, que fueron utilizados para modificar conductas y enseñar principios y valores; iii) la *crianza de los hijos*, para contar cómo están conformadas las familias de la región y sus relaciones en el hogar y, iv) las *plantas medicinales*, con el fin de rescatar la sabiduría ancestral referente a la medicina tradicional de nuestros mayores.

El grupo de docentes participó en su totalidad en la exploración de los cuatro mundos y tanto estudiantes como padres de familia y miembros de la comunidad se unieron a este empeño, cuyos resultados ahora compartimos con ustedes.

Créditos

Textos y fotografías
Gerardo Burbano

Nuestro



territorio, una construcción colectiva



EXPLORADORES**Estudiantes**

Kerli Zulema Arteaga
 Sonia Maribel Báez
 John Ariel Casanova
 Óscar Javier Chacón
 Dayana Yamileth Rosero
 Alice Gisela Rosero
 Angie Lizeth Rosero
 Lina María Rosero
 Marien Liliana Rosero

Padres de familia y miembros de la comunidad

Segunda Cantincuz
 Irene Castro
 Olave Castro
 Rosa Chapuez
 Deici del Carmen Enríquez
 Luis Gustavo Espinoza
 Nora Alicia López
 Héctor Libardo Ortiz
 Liliana Rosero

Docentes

Carlos Andrés Benavides
 José Antonio Erazo
 Esteban Julián Gangotena
 Rosa Elvira Guadir (rectora)
 Luis Felipe Juaspuezán
 Franco Reina
 Carlos Alberto Rivera
 Gloria del Carmen Rosero
 José Miguel Rosero
 Jaime Armando Sarasty
 Cruz Erli Tarapué
 Laureano Hernando Valenzuela

CRÉDITOS

Los textos fueron posibles gracias a la información proporcionada por diversas personas de la comunidad, entre ellas:

Segunda Cantincuz
 Irene Castro
 Olave Castro
 Nora Alicia López
 Liliana Rosero

La redacción final estuvo a cargo de:

Esteban Gangotena
 Liliana Rosero

Fotografías

Archivo de Nohora Alicia López
 Esteban Gangotena
 Liliana Rosero
 Paul Rosero
 Julio Sánchez

Nuestro territorio de Tallambí, una construcción de todos

Cuando la Organización Internacional para las Migraciones –OIM– nos propuso “fortalecer nuestra cultura con cooperación, compromiso, tiempo involucrando a toda la comunidad educativa” para nosotros fue una luz, porque nuestra comunidad estaba muy olvidada y para muchos no existe; además el anhelo de nuestros mayores era contar y plasmar la historia de Tallambí.

El 29 de abril 2010 en reunión general con la comunidad nuestra institución conformó el grupo de exploradores con quienes trazamos la ruta e iniciamos el viaje. Estábamos listos, el equipo expedicionario feliz y las maletas llenas de ilusiones; la máquina que habíamos construido para viajar al pasado estaba tanqueada y en perfectas condiciones. El 22 de julio, un día soleado de aire fresco, abrimos las puertas de nuestra institución para recibir y sacar todos los saberes de la comunidad. Durante este largo viaje hicimos mapas, ollas comunitarias, entrevistas a los taitas y encuentros con los abuelos, escuchando sus historias para que los niños se enteraran y por medio de la pintura representaran lo aprendido.

Esta es nuestra historia o parte de ella, somos un pueblo que día a día va construyendo su historia desde el amanecer con el cantar de los pájaros, hasta cuando celoso se oculta el sol, ante tanta majestuosidad de la naturaleza y todo el fervor de su gente.



Los primeros pobladores en Tallambí



El primer pueblo de Tallambí (Nohora Alicia López)



La señora **Nohora Alicia López** de 60 años cuenta que su mamá, Aura García, ya fallecida, oriunda de Cumbal recordó que entre los venideros descendientes de los pastos estuvieron familias de apellidos: Muñoz, Rosero, Calpa, López, Castro, Benavides, Ortega, Díaz, Quintero, Chacón, Pepinosa, Casanova, García, Rodríguez, Goyes, Arcos, Chapuez, Yela, Guerrero, Enríquez, Hernández, Betancourt, entre otros y desde el Ecuador los Urbina.

La señora **Se-**

gunda Cantincuz de 73 años, nieta del primer poblador de Tallambí, cuenta que aproximadamente hace 150 años estas tierras eran selva virgen, visitadas por indígenas nómadas cuando algunas plantas daban frutos. Su abuelo fue don Nicolás Cantincuz, casado con Natividad Guanga, con quien tuvo cuatro hijos: Victoria, Florinda, Amelia y José María; luego de enviudar se casó con Margarita Guanga con quien tuvo cinco hijos: Marcos, Casimiro, Alejandro, Rosalía, Santos y María. Con todos ellos viajó desde Pialapí, municipio de Ricaurte, haciendo quebrantos (trochas) y dejando sembríos en Nulpe Alto y Chicandina hasta llegar a la planada de Chucán con el fin de evaluar la fertilidad de las tierras. Cuando encontró un sitio plano, lleno de ríos de aguas cristalinas, inmensos árboles, animales de monte y víboras, tomó posesión desde la planada de Chucán hasta la quebrada de Tallambí para repartirla a sus hijos y trabajar. Volvió a enviudar y se casó con doña Juana Burbano, con quien no tuvo hijos.



Primeras viviendas



Kerli Zulema Artega

Nuestros abuelos cuentan que este pueblito, se construyó alrededor de la escuela y la capilla. Las casas eran de un solo cuarto (dormitorio) y un apegado que se utilizaba para cocinar; estaban fabricadas a 1.50 metros del suelo para evitar la humedad y las culebras. El espacio bajo la casa además servía para almacenar leña o como corral de los marranos. Las bases, pisos y paredes eran en palma de gualte, y el techo estaba cubierto de hojas de bijao y otros materiales de la región, que eran reemplazados conforme se deterioraban. Para subir a hacer las reparaciones se utilizaba un tronco grueso al que se le tallaban gradas.

El agua que necesitaban para cocinar y bañarse tenía que ser acarreada del chorro o quebrada más cercana, los alimentos eran principalmente productos de la región como fríjol, maíz, plantas silvestres cultivadas por ellos, la pesca, la caza de animales como venados, guatín, armadillo, danta, conejo, pava y paletón. Para conseguir la sal, la cebolla,

arroz, habas, papas, telas y ropa se desplazaban hasta el corregimiento de Chiles, a cuatro días de camino, porque era difícil transitar por el mucho invierno, como lo manifiesta el siguiente dicho popular: “Camino de Mayasquer, sepultura de hombres vivos, dónde se amansan los bravos y lloran los afligidos”. Estos caminos eran de puro lodo suelto por lo que era necesario llevar avío (provisión de comida, por lo general gallina, miel, queso, plátano, huevos y alfeñique). El medio de transporte eran toros de carga que transportaban panela, miel, plátano, aguardiente, partidas de marranos y ganado que se vendían o intercambiaban por productos de clima frío. Años más tarde el señor Reinaldo Castro Rosero trajo el primer caballo.

En esta región una forma típica de crear fuego era usar un pedazo de hierro, llamado eslabón, yesca (vástago seco) que se sacaba del plátano y una piedra blanca que se encontraba en los ríos. Para conservarlo toda la noche quemaban helechos.

El puente de bejuco y el nuevo puente en el río San Juan

Doña Nora López cuenta que sus padres Tulio López y Aura García fueron los primeros comerciantes. Ellos pusieron una tienda surtida en telas, alimentos, medicinas, etc., que permitió mejorar la calidad de vida de los habitantes de Tallambí y de Chical (pueblo vecino del Ecuador), con quienes mantenían relaciones por el puente construido inicialmente con bejucos y que luego fue reemplazado por cable.



Puente actual sobre el río San Juan; Tallambí está a la derecha y Chical a la izquierda.

Ubicación del nuevo pueblo

La comunidad continuó luchando por progresar; se realizaron mejoras en los puentes colgantes (pasos ilegales en la frontera con el Ecuador) que en un principio fueron de bejucos, posteriormente en cables y en 1986 se construyó el puente con bases de concreto, cables, pisos en tablones y techo de láminas de zinc, utilizado por los vecinos ecuatorianos de la comunidad Chical para llegar hasta la parroquia de Maldonado donde ya había llegado la carretera desde el 6 abril de 1974. Años más tarde los pobladores de Chical metieron el hombro con trabajo y económicamente y abrieron la la ruta del desarrollo de Chical que indirectamente también significó progreso para nosotros.

El 12 de octubre de 2004 por fin llegó a Tallambí el servicio de energía eléctrica interconectada del Ecuador, hecho celebrado con gran alegría por todos los habitantes, pues a pesar de estar a pleno siglo XXI carecemos de los servicios



básicos y continuamos dependiendo del Ecuador para el comercio, vías de acceso, servicios médicos, y recibiendo apoyo de instituciones para conseguir una mejor calidad de vida en la comunidad, y cantando los himnos nacionales de Ecuador y Colombia.

El pueblo nuevo de Tallambí

En el cuaderno de actas de la Junta de Acción Comunal de Tallambí, la secretaria en ese tiempo, Aura García de López, redactó en el Acta 29 que el 10 de agosto de 1973 los habitantes entusiasmados hablaron de trasladar el pueblo a un sitio plano y más adecuado:

Toma la palabra el señor Tulio López quien es propietario del lote y da el plan para la capilla y la escuela en cambio de los que ocupan ahora.

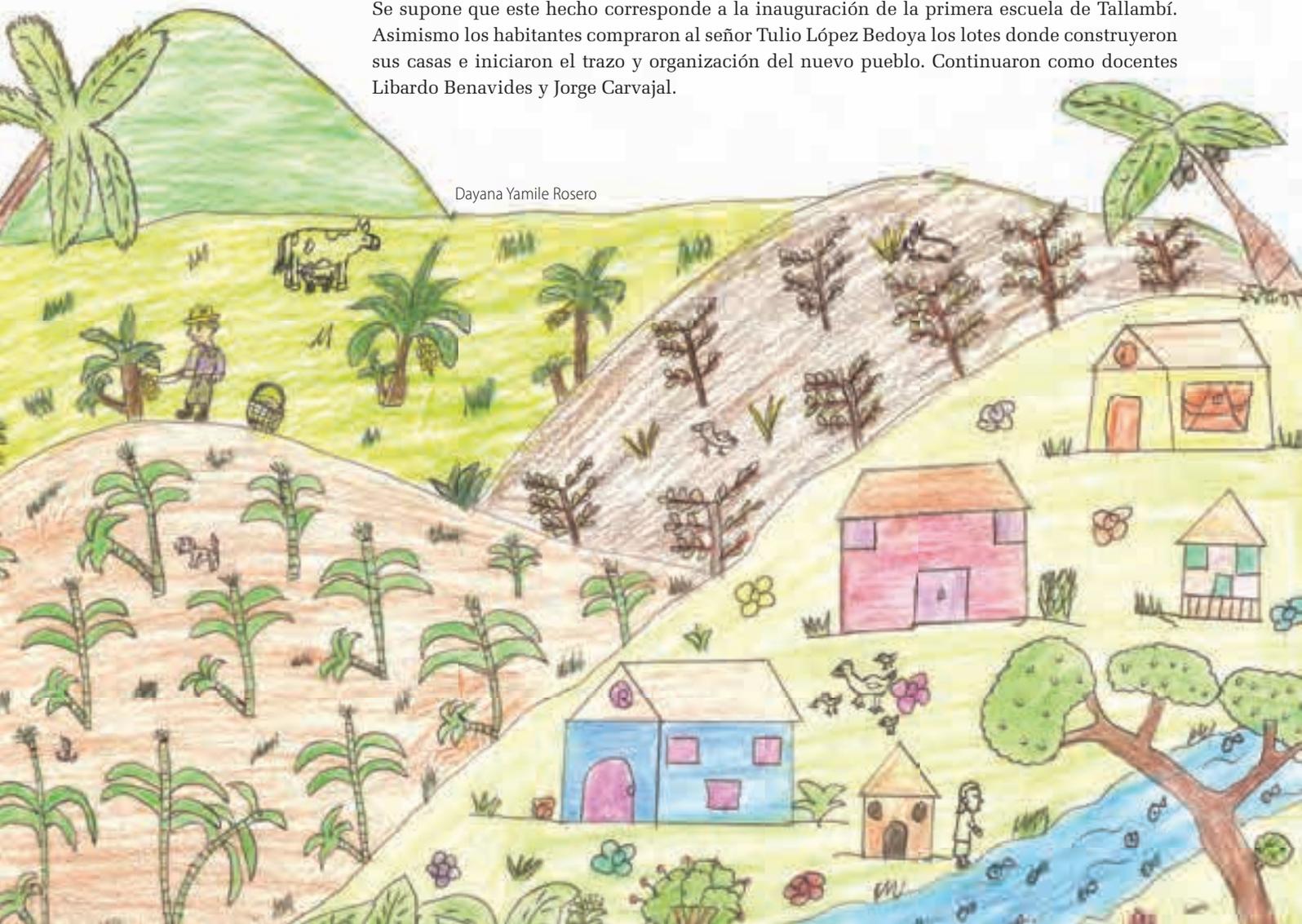
Propone se le indemnice \$5.000 o el vende los planes para el que quiera hacer su casa; se compromete a escriturar a nombre de la Acción Comunal [...] Nos entusiasma porque en la frontera con el Ecuador solo tenemos por medio el río San Juan, y al frente se inicia un pueblo ya trazado y al cual se acerca la carretera que nos brinda positivo beneficio.

Al no encontrar ningún dato ni documento que asegure la fecha exacta de traslado del pueblo viejo al sitio donde actualmente se asienta Tallambí, se presume que en el año de 1975 se inició la construcción de la capilla con esfuerzos de la comunidad. En el Acta. 1 del 19 de noviembre de 1978 dice:

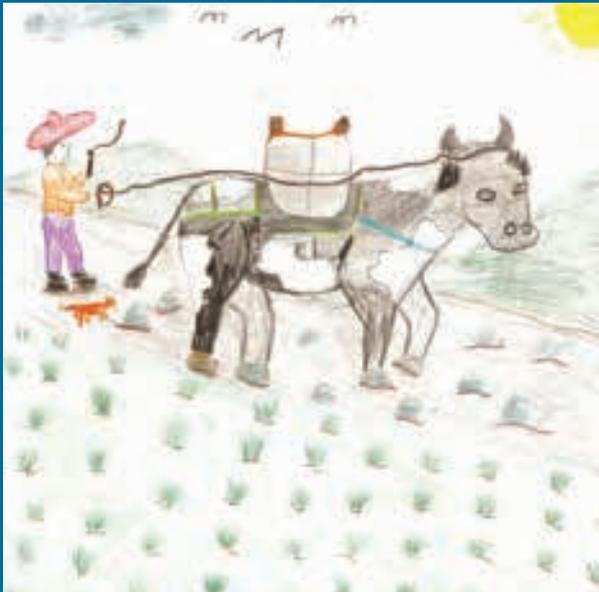
El señor Presidente en la seguridad de la venida del señor Alcalde repartió comisiones para las caballerías que lo traerán a él y su comitiva, lo que nos alegra sobremanera porque debemos tener en cuenta que durante esta administración y el Honorable Concejo, hemos adquirido nuestra escuela, motivo por el cual Tallambí tiene una deuda de gratitud.

Se supone que este hecho corresponde a la inauguración de la primera escuela de Tallambí. Asimismo los habitantes compraron al señor Tulio López Bedoya los lotes donde construyeron sus casas e iniciaron el trazo y organización del nuevo pueblo. Continuaron como docentes Libardo Benavides y Jorge Carvajal.

Dayana Yamile Rosero



Tallambí querido



John Casanova

Para plátano en Numbí, para caña en Tallambí
 Para mujeres bonitas que son las de por aquí (bis)
 Para plátano en Numbí, para caña en Tallambí
 Para mujeres bonitas que son las de por aquí (bis)
 Agache el sombrero, y por debajo mira (bis)
 Y dame una miradita de la que quieres amar (bis)
 Quisiera subir subir, las aguas del río San Juan
 Cruzando el cerro Chiles para llegar a Cumbal (bis).

Mi municipio

Magola Ortega

Tallambí, es mi tierra caliente
 Tierrita linda donde nací
 Bajo su cielo lleno de encantos
 Muchas montañas las quiero así (bis).

Porque es la tierra que yo más amo
 Feliz me siento de estar junto a ti
 Montañas, ríos, tantas riquezas,
 Que más le puedo pedir a Dios (bis).

Mi municipio es muy hermoso
 Todos sus climas son muy variados
 Frío, caliente, medio y templado
 Y al lado tiene sus dos nevados (bis).

Todos preguntan por conocerla
 Y son felices solo con verla
 Aunque no haya una carretera
 El Ecuador es nuestra frontera (bis).

Cuando en las tardes contemplo el cielo
 Su brisa fresca y su verde suelo
 Su aroma fresco que dan sus flores
 Y el canto de las aves en sus ramales (bis).

La molienda

Darwin Marín

La molienda hecha semana tras semana, es una de las actividades que representa gran esfuerzo para el sustento de la mayoría de las familias de Tallambí. Los fines de semana los habitantes se dedican a descansar y para salir de la rutina organizan las riñas de gallos donde se hacen apuestas, bailan, consumen bebidas y comida de la región.



Fiestas religiosas



"El Camarico", Marien Liliana Rosero

Por tradición los habitantes de Tallambí eran muy religiosos, las festividades se iniciaron con la devoción a la Inmaculada Concepción, imagen traída por el señor Rafael Urbina, quien poco tiempo después vendió sus tierras y se fue a vivir a Lita (Ecuador). Las personas que organizaban estas fiestas eran Aura García y Tulio López, con la colaboración de toda la comunidad, y las celebraban en el mes de agosto. Como tradición, se armaba un castillo en madera en forma de techo, donde colgaban variedad de objetos y alimentos como tazas, platos, cucharas, gallinas, cuyes, dinero, galletas, dulces, etc., para que los aficionados se los llevaran y un año después devolvieran el doble. Cuando llegaba del sacerdote Ernesto Fernández Carrera, acompañado de una empleada que le preparaba los alimentos y de un síndico (sacristán), los habitantes lo recibían de rodillas, y con abrazos de bienvenida. Las fiestas se celebraban durante diez o doce días, tiempo que se dedicaba a todos los santos: el Sagrado Corazón de Jesús, la Virgen de las Mercedes, la Inmaculada, Corpus Cristi y el Niño Jesús.

Estas fiestas se alegraban con volatería, se realizaba el camarico que consistía en matar una vaca o un chanchito

y darle al padre la mejor posta, el tocino, una gallina, un cuy, cigarrillos, aguardiente, velas, sal y huevos. Los festeiros brindaban chicha, champús, comida y todos con alegría danzaban los san juanes, que consistían en conformar parejas y bailar sanjuanito con movimientos saltados, música entonada con instrumentos de la zona como flauta, bombo, charrasca y sonajas para dar más auge a la fiesta. Las señoras se ponían faldas anchas, grandes, iban descalzas o con chancas y con cintas en el cabello. Los hombres se ponían cascabeles amarrados en la rodillas y un espejo en la frente y algunos hacían demostraciones con cachos de toros. Había un negro que le daba fuate al que no bailaba bonito. Era una danza típica de todo el resguardo, en algunas ocasiones se disfrazaban como ellos querían.

También se danzaba el baile del paraguas que consistía en tejer y destejer cintas, estas se sujetaban de un palo, cuando se iba a iniciar el baile se abrían las cintas y trataban de formar un paraguas, haciendo movimientos circulares. Para la cumbia, otro baile caracterizado por movimientos circulares, se utilizaban faldas anchas, grandes y coloridas; los hombres usaban pantalón y camisa de colores.

Una leyenda de Tallambí

La Moledora

Los caminantes cuando se dirigían hasta el resguardo de Mayasquer tenían que pasar necesariamente por un sitio llamado El Gritadero, donde había una piedra grande y una pequeña en forma de mesa. Ahí salía a ciertas horas de la tarde la Moledora, una mujer que tenía poderes sobrenaturales. Ella se comía a todas las personas extrañas que pasaban solas, a los niños los molía con las piedras que aún existen, quebraba sus huesos y comía su tuétano. Un día toda la comunidad se unió para acabar con ella; cavaron un hueco profundo preparado por los habitantes de Mayasquer, que llenaron con mucha leña, lo cubrieron con un gran cuero de res, luego escogieron a la persona más rápida de la comunidad para que gritara desafiante desde la loma más cercana: “Vieja fea a mí no me puedes hacer nada, no te tengo miedo”. El encargado se dirigió por el camino donde estaba la trampa, a gran velocidad, la Moledora lo seguía peligrosamente, con las justas pudo pasar, pero la vieja cayó en el hueco donde la sujetaron con palos puntiagudos y piedras para evitar que saliera de las llamas. Así terminaron con este mal personaje.



Marien Liliana Rosero Rosero

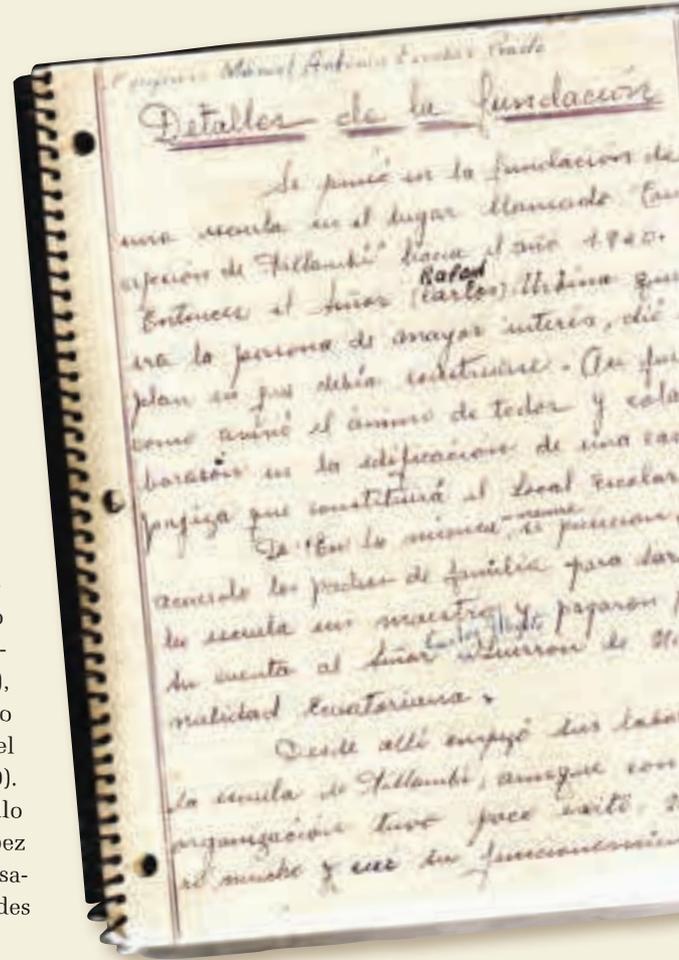
La curación del chutún

Prevalece el ritual de la curación del chutún, un animal que se mete en las personas. Quien está enfermo de chutún presenta síntomas como dolor de cabeza, malestar, resfrió y sueño en horas de la tarde. El sabedor o curandero que pertenece a la misma comunidad es el encargado de sanar o curar al enfermo, la curación consiste en preparar remedios con una serie de hierbas escogidas del monte, soplarlo y para curarlo definitivamente preparan un ritual donde se reúnen para una fiesta con toda clase de comidas que le gusten al paciente, posteriormente debe ser entregado un plato de dicha comida al chutún, cerca de una quebrada en donde bañan al enfermo, junto con los acompañantes, vuelven a casa, allí hay baile, trago para todos hasta que amanezca y de esta manera se termina la curación.

La educación en Tallambí

En los archivos de la institución Educativa Inmaculada Concepción de Tallambí, reposa un cuaderno de actas donde plasmaron que en 1940 se fundó la primera escuela “Concepción de Tallambí”, en un terreno donado por el señor Rafael Urbina, uno de los pastos venideros, siendo esta construcción el eje para iniciar la formación del primer pueblo de Tallambí en la parte alta de la vereda.

En 1940 por necesidad de educar a sus hijos, los padres de familia, pagaron el primer profesor llamado Carlos Alberto Guerrón, de nacionalidad ecuatoriana, quien enseñaba los números y las letras en pizarras de piedra, aunque no duró mucho tiempo. Este fue el origen de la educación en Tallambí. En 1946 se hicieron solicitudes al secretario de Educación y gobernador del departamento, Moctezuma Hurtado, para reclamar a la señora Helena Alava de Portilla como primera institutriz de la escuela, que estaba en vías de alcanzar su carácter oficial, haciendo memoriales y grabando sus firmas como respaldo. En adelante la sucedieron: Angelina López de Arciniegas (1954), Aurelina Cabrera de Jaramillo (1956), Carmela Pavón (1959), Emma María Caicedo (1960), Lucrecia Luna (1960-1961), Ofelia Montenegro (1961), Graciela Gómez de Cerón (1964), Blanca González (1964-1965), Isabel Arellano (1966), Alba Padilla (1966- 1970) y Rodrigo Benavides (1969-1970). Se supone que desde 1970 aprobaron los grados 4 y 5 de primaria, por ello asignaron dos profesores más: Maclovia Oliva (1970-1973), José Miguel López (1971-1972), Silvio Bastidas (1973), Jesús Benavides (normalista recién egresado, 1972-1973), Gloria Herrera (1974-1975), Servio Estrada, Libardo Benavides y Jorge Carvajal (1975).



Carlos Rivera

La crianza de los guaguas

En cuanto a la crianza de los hijos la señora Segunda Cantincuz nos dijo que había más respeto de los hijos hacía los padres porque ellos eran bien estrictos y ante cualquier desobediencia les aplicaban castigos muy drásticos. Los hijos tenían que dirigirse a sus padres pidiendo el bendito, que consistía en decir: “Bendito alabado sea el Señor Santísimo Sacramento del altar, buenos días papá o mamá, deme la bendición”. El saludo para las demás personas era: “Bendito alabado”, y se contestaba: “Por siempre señor”.

Todos los niños hasta aprender a caminar eran cargados en canastos, fabricados en bejuco partido y tejido de forma artesanal.

Institución Educativa Inmaculada Concepción de Tallambí

Según documento redactado por Julio Antonio Sánchez Andino, ex rector de esta institución, el 4 de septiembre de 1995 el secretario de Educación municipal de Cumbal, Guillermo León Soto, autorizó abrir matrículas para el grado sexto con los mismos docentes de la escuela en la jornada de la tarde, con la dirección de María Luisa Tapia de Gaviria, los docentes Edith Enríquez, José Chalparizan y Aura Paulina Chenaz.

En 1996 fue nombrado Julio Antonio Sánchez Andino como rector y la docente Gladis Usama en Inglés. Se abrió el grado octavo en el año lectivo 1997-1998. Al vivir en la frontera con el Ecuador hasta las matrículas se recibían en sucres, puesto

que la comunidad compraba y vendía sus productos en el país vecino, por lo tanto la moneda que circulaba era el sucre. Con la Junta de Padres de Familia se hizo la rifa de una vaca con el fin de pintar la humilde casita de madera; el 20 de noviembre se solicitó la línea telefónica y se celebraron las primeras fiestas del colegio los días 7 y 8 de diciembre, por llevar el nombre de Inmaculada Concepción. Después de mucho tiempo de espera, por fin el día 16 de junio 1997 funcionó el teléfono, todos los profesores al saber la gran noticia hicieron una llamada para dar a conocer el suceso a sus familiares.

En junio de 1997 fueron aprobados los estudios de educación básica secundaria y posteriormente la media técnica. El 16 de julio de ese año se pudo celebrar la ceremonia de graduación de los primeros bachilleres básicos Francisca de Jesús Enríquez Cantincuz, Willinton Alfonso Enríquez Cantincuz, Mari Giovanni Enríquez Guerrero, Miriam del Carmen Ortega Arcos, María Getrudes Ortiz Nastacuas, Lidia Mariela Rodríguez Calpa, Milton Artemio Rodríguez Casaluzán y Jorge Wilinton Rosero Rodríguez.

El 2 de noviembre de 2000 el alcalde Álvaro Emilio Buchely visitó la institución con el fin de anunciar una partida de cien millones de pesos destinados a la construcción de una nueva planta física para la institución. Ese mismo día vino desde Cumbal el Registrador y sus auxiliares con el fin de hacer una jornada de cedulación e inscripción de ciudadanos en el registro civil.

En el 2001 se trabajó para elaborar el PEI en conjunto con la comunidad y se determinó que el colegio fuera de modalidad agropecuaria.

Primera escuela,
pueblo nuevo de Tallambí



Desfile de faroles,
7 de diciembre, vísperas
de la Inmaculada.

Con mingas construimos La Victoria

En esta región los encuentros comunitarios son fundamentales, pues desde tiempos inmemoriales hacen parte de nuestra cultura. Nos reunimos en mingas para construir obras comunales, para ayudar a los vecinos, recoger cosechas y organizar fiestas... En fin. Ese espíritu comunitario propio de ancestros indígenas nos ha ayudado no solo a fortalecer nuestras tradiciones, sino los valores éticos y ciudadanos implícitos en el trabajo en equipo.

Esas son razones válidas para tratar de mantener la idea del trabajo en común y por lo tanto aprovechamos el proyecto de Escuela de Puertas Abiertas para resaltar la importancia de estos encuentros con la idea de transmitir a las nuevas generaciones su esencia y tradición. Con ese objetivo hicimos una recopilación de fotografías y recuerdos que recogen casi treinta años de actividades conjuntas: las Semana Santa, la construcción de una cancha de basquetbol y otra de microfútbol y actos culturales hacen parte de lo que les mostramos a continuación.

CRÉDITOS

Textos que acompañan las fotos

Ximena Armero

Luis Alberto Moreno

Lorena Narváez

Cristina Torres Gómez

Luis Gabriel Pineda



Actos culturales

Jorge Ortega

Durante los años 80 y 90 se acostumbraban los dramas y sainetes, de los cuales fui protagonista en varias obras como en *El collar de perlas*, *Tras las rejas madre mía* y *El hijo pródigo*, entre otras. También de sainetes como: *El cura sordo* y *Encomienda por teléfono*. Estas obras se presentaban en el teatro de la sección primaria y con mucha afluencia de público de todas las edades, las personas llegaban a los programas culturales como fuera; de las veredas llegaban en motos, en carros, hasta a caballo, pero no se perdían el programa cultural. Estos programas se desarrollaban en fiestas patronales, en fiestas de colegio, en Navidad, en fin, en todos los eventos importantes para el pueblo. Aquí estamos en un sainete en 1988 Jorge Ortega y Nubia Ortega.



Semana Santa

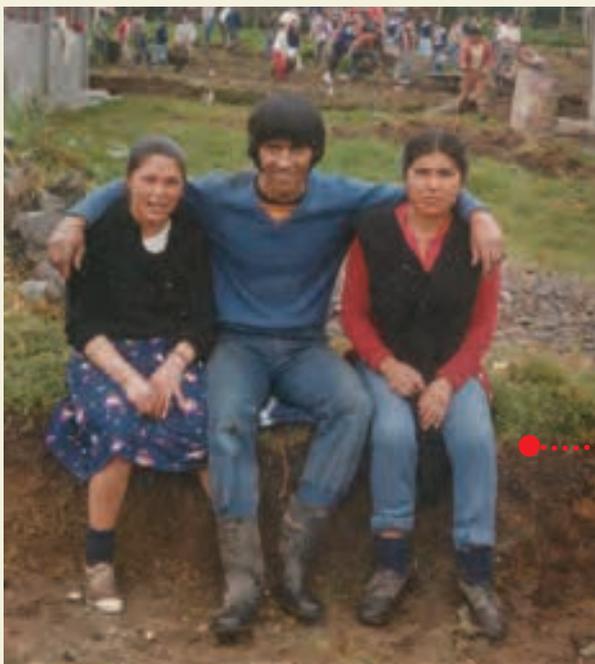


Dramatizado de la muerte y crucifixión de Cristo en época de Semana Santa por un grupo de jóvenes de la población de La Victoria, en 1982. Cuadro de representación del hecho en vivo por jóvenes del pueblo. Aparecen de izquierda a derecha: Orlando Ortega, Rafael Caicedo y José Luis Pineda en la cruz.

Danzas y música de nuestro colegio



Con mingas construimos nuestros centros educativos



Año 1980

Trabajo por parte de los estudiantes del grado 8.º para construir la cancha de baloncesto del Colegio Mixto La Victoria, al que se sumaron alumnos de otros grados de la institución. Aparecen en la fotografía de izquierda a derecha: Rocío Ceballos, José Luis Pineda y Miriam Hernández.





1 Durante los años noventa el Colegio Mixto La Victoria se destacó por tener un buen grupo de danzas dirigido por el párroco de ese entonces, presbítero Julián Esteban Narváez, con quien obtuvimos muchos triunfos y varios premios en diferentes concursos locales y en competencias en Ecuador. Este grupo de danzas resaltó el nombre del Colegio Mixto La Victoria durante varios actos culturales, como las fiestas patronales de San José, las fiestas navideñas y otros.

2 En estas fotografías estamos los integrantes del grupo de danzas del colegio, que eramos estudiantes de los grados 7.º a 11.º.

3 Esta fotografía es de una actividad en la que llamaban Escuela de Varones y nos tocaba a los hombres vestiros de mujeres. En esta foto representamos una danza ecuatoriana en el Día de la Madre el mayo 24 de 1991. Hoy en día esta institución es la sede 2 de nuestro colegio.



4 El grupo Solo Sueños tenía un repertorio de música folclórica. Sus integrantes éramos: en la primera voz, Lorena Álvarez, Alirio Zambrano y Alexander Mejía. En el charango el director del grupo Ómar Ortiz, en la guitarra el hoy comunicador social Julio Gabriel Pineda y con los instrumentos de viento Jairo Narváez y Galo Díaz. Siempre contamos con el apoyo incondicional de nuestros padres y del rector de ese entonces Gilberto Oswaldo Pineda.

5 Grupo de danzas Amanecer Andino haciendo su presentación en la inauguración de los juegos intercurros el 2 de mayo 2010. Nuestra presentación da el toque de alegría, elegancia y cultura a los eventos institucionales. Aquí estamos en la danza "Salsa con mucho sabor".

6 El grupo de danza Amanecer Andino continúa cosechando grandes triunfos y poniendo en alto el nombre del corregimiento y de la institución Educativa La Victoria, en concursos y presentaciones locales, departamentales e internacionales. Para el año 2003 entramos nuevos integrantes a conformar el grupo.

7 "Que la lucha por conseguir nuestros sueños no muera jamás". Ese era el lema de nuestro grupo Sol de los Andes, que duró desde 1994 hasta 1999. Nuestra música era andina y de protesta. Cantamos mientras cursamos los grados 7.º, 8.º, 9.º, 10.º y 11.º. En 1999 nos graduamos como bachilleres de la Institución Educativa La Victoria, de lo cual estamos orgullosos. Aquí aparecemos durante una presentación de las Fiestas de San José en 1995.

Año 1997

En esta fotografía estamos disfrutando de un delicioso sancocho, durante la construcción de la cancha de microfútbol. En las mingas no debe faltar el almuerzo comunitario. La comida se prepara para los trabajadores. Al centro, con camiseta blanca, está la directora Nubia Ortega con un grupo de la comunidad victoriana.



Año 1999

Construcción del aula del grado quinto. Sección primaria.

EXPLORADORES**Estudiantes**

Victor Cando
Daniel Nastacuaz
Jhon Quilismal
Diana Rosales
Gabriel Rosales
Luis Carlos Rosales
Jonatan Ruano
Javier Trejo

Docentes

Luis Enriquez
Soraida Prado
Nelson Taimal
Aura Valenzuela

CRÉDITOS

Textos generales y fotografías
Enrique Castro

Entrevistas

Luis Carlos Rosales



Don Hernando Benavides Acero, sabio de nuestra región.

La fiesta de los sanjuaneros y

Esta es una celebración muy antigua. Según el testimonio de don Hernando Benavides Acero, quien tiene 93 años y vive en la vereda de San Juan, su familia ya acudía a estas celebraciones: “Desde que tenía los siete años, desde que me doy cuenta, mi mamita ya me llevaba a la fiesta de san Juan Bautista que se realizaba en la vereda de Mayasquer y en la parroquia de Maldonado”.

La danza de los sanjuaneros es la única autóctona del municipio de Cumbal y de los distintos resguardos indígenas. Con esta investigación descubrimos que no es un baile común sino que es un rito religioso sagrado, que nace de la espiritualidad, de la fe del pueblo y del amor a san Juan Bautista su intercesor y protector a quienes los habitantes de la comunidad le confían sus penas y alegrías. Aquí les vamos a mostrar de dónde viene esta tradición, cómo se han mezclado costumbres indígenas muy antiguas con prácticas religiosas dejadas por los españoles y cómo se organiza esta fiesta.

Reinel Calpa

la arrancada de gallos de San Juan de Mayasquer



Origen de la fiesta

En Mayasquer se reunía toda la gente del resguardo para celebrar durante tres días la Natividad de san Juan Bautista que es el 24 de junio. Cada año se nombraban fiesteros, ya fuera que ellos lo pidieran o se les asignara la fiesta, con preferencia a los más adinerados de la región.

Cada fiestero hacía una lista de las personas escogidas como bailadores de los sanjuanes y a la vez tenían la misión de hacer la chicha, el champús, destilar el chapil, preparar la comida que se iba a brindar a toda la gente. Quince días antes de la fiesta se hacía el repaso del baile en la casa del fiestero quien tenía que darles la comida a los bailadores y a los músicos durante esos repasos.

Las celebraciones religiosas las hacía el sacerdote de San Diego de Muellamues, municipio de Guachucal. No solamente se celebraban estas fiestas sino la de san Martín, del Sagrado Corazón de Jesús, a la Virgen de las Lajas y a la Virgen del Carmen. Este era un encuentro espiritual de gentes ecuatorianas y colombianas que tenían un mismo sentir y era un solo pueblo donde desaparecían las fronteras.

José Obando



Aercio Benavides



Omar Quenan



Julio Rosales



Pero ¿cómo llegó la fiesta a San Juan de Mayasquer? Don Hernando Benavides nos da la respuesta:

Unos devotos fueron a pedir la imagen de san Juan a Mayasquer para hacerle una velación por los favores recibidos, cuyo permiso fue concebido por el síndico. Como era tan lejos de un lugar a otro no fueron a devolver la imagen demorándose un tiempo largo, por lo cual la gente de San Juan se aferró con fe a esta imagen. Pasado este tiempo el síndico vino a llevar la imagen y trasladarla a su vereda; esto de traer y llevar la imagen pasó una y otra vez, hasta cuando el gobernador del cabildo mandó a traer la imagen de una forma muy extraña: a uno de los regidores le ordenó que en el trayecto Mayasquer-San Juan fueteara la imagen y que le dijera: “Este castigo es para que ya no vengas a Mayasquer y te quedes definitivamente en San Juan”. Desde aquella vez se hizo la fiesta. Para este tiempo ya hubo párroco en Chiles y presidía las celebraciones.

Ezequiel Vivas



Gilberto Benavides



Luis Enríquez



Iván Cuesta



Junto con la imagen vino la costumbre del baile de los sanjuanes que en el año litúrgico tenían dos participaciones; la primera, en la fiesta de san Juan y la segunda en la fiesta de Corpus Christi (Cuerpo de Cristo). Acompaña el baile de los sanjuanes la banda conformada por tres músicos: el uno con la caja o redoblante, el otro el bombo y el otro la flauta hecha con un junco que tiene seis orificios al frente y uno atrás y que marca el ritmo de la canción. A los músicos hay que contratarlos con anticipación. El fiestero les lleva el agrado que consiste en una gallina, carne, mote, champús y el que no ha de faltar, el chapil, para que se comprometan y alegren la fiesta.

El baile de los sanjuanes está conformado por veintiséis bailarines, que incluyen:

- Seis mujeres vestidas con faldas largas plisadas, de colores vivos (verde, fucsia, rojo, lila y violeta), con blusa blanca ancha con pliegues del mismo color de la falda, candongas, pañuelo blanco, alpargatas de colores y el rostro maquillado con exageración.
- Seis hombres vestidos de mujer con falda de colores vivos, blusa blanca ancha, con vuelos del color de la falda, pañoleta de color verde o rojo con flores, alpargatas de colores, pañuelo blanco, *brassier*, candongas y el rostro bien maquillado.
- Los demás hombres visten camisa blanca, pantalón (verde, azul, negro, gris), alpargatas blancas, y pañuelo blanco.
- La morena viste con blusa ombliguera de colores vivos, falda alta floreada para el coqueteo, pañoleta roja de flores, chalina, alpargatas y un muñeco.
- El moreno, viste camisa, pantalón y alpargatas blancos, sombrero de paño, machete con vaina, un morral de lana donde lleva el aguardiente que les brinda a los bailarines, la cara pintada de negro y con el gallo adornado con flores que luego entregará al sacerdote como ofrenda de los bailarines.

El baile de los



sanjuanés



La danza inicia en la casa del fiestero o de un familiar desde donde los sanjuanés salen bailando y los músicos tocando; los fiesteros y los familiares llevan el camarico (ofrenda) al sacerdote, que consiste en ofrecer los productos de la tierra (papas, sal, frutas, ají, miel, café, yuca, plátano, gallinas, carne...). Entregado el camarico se inicia la procesión con el sacerdote que sale puesto los ornamentos y se dirigen a la capilla donde se da inicio a la eucaristía. La banda dentro de la misa toca una pieza musical en el momento de la comunión.

Terminada la eucaristía se inicia la procesión con el siguiente orden: la banda musical, los sanjuanés, el sacerdote, los fiesteros, la imagen de san Juan Bautista, y la comunidad. La procesión se hace por los caminos de la vereda y el último destino es el polideportivo, allí con anticipación se ponen dos guadas con una cuerda larga y en el centro de ella el gallo que está muerto, y en el momento de la danza una persona lo sube y lo baja.

La capitana dirige y forma parte la danza de la que se destacan las siguientes figuras: el pase de las manos; las figuras de la estrella, y la arrancada de gallos, que únicamente pueden hacer las mujeres. La señorita o señora que coja por tres veces el gallo es la que se lo gana y queda como capitana y responsable para organizar, repasar y ejecutar la danza para el próximo año. El gallo que está en la cuerda lo pelan y hacen un sancocho que comparten los que participan en la danza quedando así finalizado este rito.

El fiestero invita a conocidos y extraños a compartir la chicha, el champús, el chapil y la comida. Todo finaliza con un baile popular animado con música de discomóvil.

Entre la gente corre el rumor de que san Juan Bautista es “bravito” ya que a la persona que no recibe la fiesta o no la valora le cae algún castigo enviado por el santo. Es el caso de don Humberto Benavides que no valoraba esta fiesta, y un día estaba sobre un muro de ladrillo, se cayó y se quebró la pierna; el dicho de la gente es que fue por castigo de san Juan.

EXPLORADORES**Estudiantes**

Noreida Alpala
Rosa Leidy Alpala
Gladis Chirán
Carlos Cuastumal

Padres de familia y miembros de la comunidad

Segundo Alpala
Sonia Morales
Jorge Taimal
Miguel Yama

Docentes

Ana Ruiz
Marín Valenzuela
Rosalba Valenzuela
Silvio Valenzuela

CRÉDITOS**Textos generales**

Rosa Piarpuezan
Silvio Valenzuela
Marín Valenzuela

Fotografías

Edison Eduardo Alpala
Robert Eduardo Alpala
Milton Alpala
Luis Miguel Yama

La fiesta de la Virgen de Las Lajas en Yo Reinaré

Los habitantes de la vereda Boyera les daremos a conocer nuestra identidad cultural enmarcada en la solidaridad, la participación, el arte, las habilidades culturales, las demostraciones artísticas en torno a la fe que nuestra comunidad le profesa a la Virgen de las Lajas. Les contaremos todo el proceso de organización y desarrollo de la fiesta de la patrona de la vereda, que se la realiza año tras año el 16 de septiembre y que constituye un motivo para compartir alegrías, dificultades y triunfos con los vecinos y visitantes.

La fe es muy importante para nosotros. Los habitantes de la vereda creemos que si se acaba la fiesta con toda la devoción, la Virgen devolverá los gastos y sacará adelante la familia, pero quien no la termine con toda la fe o con gusto Ella lo castigará.

La organización de la fiesta se turna año tras año entre las distintas familias y compromete a cada uno de los familiares, vecinos y amigos; tenemos un manual de funciones que se tienen que cumplir con rigor y puntualidad para que el evento tenga éxito y los familiares y visitantes queden muy agradecidos.

En las personas se miran los valores, el liderazgo, las cualidades y habilidades en la cocina, la medicina tradicional, la animación, la obediencia y la justicia, haciendo de este un espacio de interacción y para compartir ideas no solo con personas de la misma vereda si no de otras partes. Muchos se sorprenden por la organización de la fiesta y el desempeño de cada una de las funciones por parte de los asistentes, y algunas prohibiciones que se hace a los visitantes quienes pueden ser sancionados por desconocerlas, haciendo de la celebración un momento de recreación, convivencia, paz y democracia.



"La fiesta"
Roberth Alpala

Historia de la fiesta de La Virgen de Las Lajas



La Virgen de Las Lajas en la procesión del 15 de septiembre acompañada por la gente de la comunidad indígena del resguardo de Cumbal.

La Virgen de las Lajas se la limosna [se recibe a cambio de un donativo al Santuario de Las Lajas] en el año de 1985 por el Honorable Cabildo de aquella época, siendo gobernador el señor Alonso Valenzuela, en agradecimiento porque se le imploraba y se le ponía la fe en que Ella diera luces y fuerzas al cabildo y a la comunidad para poder recuperar una finca de nombre Boyera, de 199 hectáreas, que fueron entregadas por el Incora al cabildo y a la comunidad indígena de Cumbal en aquel año. La señora Carmen Díaz, del sector El Chota, fue nombrada síndica, se le pasó una misita en honor a la Virgen y se hicieron unas campañas de limosna con el fin de adquirir recursos para la compra del lote y construir Su gruta.

En 1986 se hizo la primera fiesta en casa de la síndica y en 1987 dos habitantes de la vereda

Boyera pidieron hacer el cierre de la fiesta de la Virgen de las Lajas, siendo los señores Floresmiro Alpala y José Carmen Taimal los primeros fiesteros de esta vereda. Hasta el momento la fiesta ha sido celebrada por la mayoría de las familias de nuestra vereda.

Años más tarde se construyó una capilla en las instalaciones del antiguo cabildo, y más tarde se ubicó el espacio para la Virgen de las Lajas, en las nuevas oficinas del cabildo en la cabecera municipal. En 1996, cuando era gobernador el señor Néstor Valenzuela, en compañía de los regidores de todas las veredas, se agrandó la fiesta y eligieron un fiestero por vereda, con dos fiesteros en Boyera y en las demás veredas uno, convirtiéndose en la fiesta principal de los indígenas y del cabildo del Gran Cumbal.

Ramiro Yama y Jorge Taimal

Recibida de la fiesta

Quien recibe la fiesta se le llama “fiestero nuevo”. Esta persona invita a su familia, vecinos y amigos a que lo acompañen a la recibida de la fiestita. La manera como invitan es pidiendo que lo acompañen “a tomar el cafecito de la fiesta” un día antes de la recibida. El fiestero y su familia organizan la casa, preparan las comidas y bebidas que son: café con galletas amasadas, el platico de sopa, ya sea de torta o con pechuga de gallina, luego sigue el asisazo que consta del plato de papa, arroz, una presa de gallina, de cuy, de conejo y de un pedazo de carne de cerdo o de res, y por último viene la fresca [chicha].

El fiestero sale a la fiesta acompañado de su familia, amigos y vecinos; en la misa recibe del fiestero viejo el cirio como señal y símbolo de fiestero nuevo, regresan todos a su casa, hacen un saludo de alabado y agradecimiento por parte de una persona experta en rezos y oraciones, ponen las velas en la mesa de centro y siguen repartiendo los alimentos a todos los invitados y asistentes.

Luego el fiestero nuevo se levanta de su puesto, agradece a sus acompañantes, levanta la mesita y las velas nuevamente con la oración del alabado, y hace la invitación a todos los asistentes a que “presten el piecito”, es decir, que lo acompañen a bailar, pero por usos y costumbre, los patroncitos por respeto a ellos mismos bailan las tres primeras piezas, “las tres que manda la ley” como son conocidas por la comunidad. Y luego sigue la rumba y el ambiente acompañado por las vivas y el aguardientito que no debe faltar en la alegría de la fiesta.



Miriam del Socorro Tapic y José Lisandro Cuaspud, fiesteros nuevos de la Virgen de Las Lajas, junto con su hija Angi Yuliana Cuaspud al lado de la leña para la fiesta.

Minga de la leña

Rosa Tapic

Después de tres días de haber recibido la fiesta sigue una importante acción que consiste en la minga de la leña, ya que con los mismos conchos de la chicha se dice que se organiza el corte y el acarreo de la leña. Los vecinos y amigos se manifiestan regalando el árbol al fiestero, acompañándolo a cortar y acarrear la leña, y organizando la parva de leña con una cruz encima de ella en señal de casa de fiesta. Para esto el patrón ofrece a los mingueros alimentos y bebidas.

Brindada de la fiesta

Justo Paguay y Guillermo Paramuel

Por el espacio de unos cuatro o cinco meses después de haber recibido la fiesta los fiesteros tienen que ir pensando a quién van a brindar la fiesta, y quién la va a recibir el próximo año, hasta que se decide por una persona de la misma vereda. Nuevamente reúne a sus amigos y familiares para que lo acompañen en horas de la noche adonde el fiestero nuevo, esto lo hacen llevando el agurdientico, el agrado que es una canasta con arroz, azúcar, pan, aguardiente, vino y confites. Aquí no debe faltar el palanganero, quien va a luchar con su palabra y discurso para convencer a dichas personas de que reciban la fiestita, puesto que en algunas partes no aceptan, si ya fueron fiesteros. Brindan el agrado, se toman la copita de compromiso y arreglo en señal de agradecimiento por parte del que brinda y de quien recibe. Y se sigue el baile en acción de gracias y alegría.

Búsqueda del maíz y la miel

Artemio Cumbalaza

Hoy en día queda fácil desplazarse a la búsqueda del maíz y la miel a otros lugares ya que son productos de clima cálido, por lo tanto el señor fiestero de acuerdo con sus comodidades busca el carro y lleva dinero o productos de clima frío como papa, cebolla, cuajadas, ocas, ullucos, habas y cuyes de pelar, para realizar el trueque por aproximadamente de seis a ocho bultos de maíz y seis a diez canecas de miel, con destino a la elaboración del champús y la chicha.

La quebrada del maíz

Florinda Taramuel

Este es uno de los primeros pasos para la elaboración del champús, que consiste en quebrar el maíz de una forma no muy fina, ponerlo en recipientes grandes bien sea de plástico, aluminio o madera, echarle agua y dejar que fermente por el lapso de quince a veinte días, con el fin de que crezca y suavice para seguir el próximo proceso que es la molida.



Eduardo Piarpuezán

Laureano Alpala

Oswaldo Tarapué

Gustavo Piarpuezán

La minga de la molienda



Hombres de nuestra comunidad en la minga de la cocinada de champús. Arriba, de izquierda a derecha Jorge Tapic, Eduardo Piarpuezán y Edgar Cuastumal. Abajo, José Domingo Chalparizán, Alirio Peregruza y Jorge Tapic.

Jorge Taimal y Artemio Cumbalaza y Estela Taimal

El fiestero nuevamente invita a sus vecinos, familiares y amigos, tanto hombres como mujeres, a que lo acompañen a la minga de la molienda y que lleven su respectivo molino. Se reúnen unas cincuenta o sesenta personas, que se ubican por parejas. Los hombres muelen y en la cernida se desempeñan las mujeres, pero el caso más especial, y los invitados de honor, son los cocinadores ya que cualquier persona no cuenta con las habilidades para menear el champús. En la vereda son conocidos el señor Jorge Taimal, Jorge Tapic y don Artemio Cumbalaza. El maíz se cocina en pailas especiales de aluminio o cobre; el tiempo de la molida y la cocinada depende de la cantidad de maíz y de ayudadores. Después de sacarlo del fogón lo ponen en el bunque, que es un depósito hecho en madera, apto para la fermentación y elaboración del champús.

Nombre y organización de la finca

Segundo Porfirio Alpala

Los participantes, y en especial las personas que hayan brindado la fiesta o quienes hayan sido empleados en fiestas anteriores, llevan la iniciativa de la organización de la “finca”, título que se le asigna a la vivienda y a los patrones a los que se les pone nombres, algunos chistosos. Por ejemplo, la Hacienda los Rosales de propiedad del señor Justo Preafán y María Peña, desde este momento va a tener los siguientes bienes: primeramente la mula, como el animal más preferido por el patrón y esencial para las carreras y trabajos pesados. El restaurante Muela Dura, Dulces y Manjares doña Petra, la discoteca Luz de Luna, el bar y whiskería La Última Lagrima y la cárcel La Gorgona.

La mula es un bien representado por un palo con una cabeza en forma de mula, símbolo de trabajo y transporte para los empleados de la finca.

El restaurante Muela Dura es donde se preparan los alimentos que consisten en la sopa y el asizazo [plato típico de cuy, gallina y carne ahumada]. Todos estos alimentos son preparados con leña.

En Dulces y Manjares Doña Petra se prepara y se sirve el champús y la chicha.

La discoteca Luz de Luna es el lugar del baile donde entran todos los invitados, amigos y familiares. En el centro hay un lugar especial para los patrones que nadie puede ocupar.

Bar y whiskería La Última Lágrima es el lugar donde únicamente se vende el chapil, vino y aguardiente.

La cárcel La Gorgona es un lugar construido en tabla donde caben dos o tres personas máximo. Allí se llevan a quienes se descontrolan y tratan de hacer desorden en la fiesta.

Nombramiento de empleados y asignación de funciones

Segundo Antonio Taimal y Wilson Taramuel

Para que la hacienda, en otras palabras la fiestita, salga muy bien y los patrones se sientan contentos con sus amigos y visitantes, es necesario tener el siguiente personal con sus respectivas funciones:

- ✓ *Juez mayor*, es la persona que representa a los patrones en caso de su ausencia.
- ✓ *Secretario*, es la persona que lleva todos los anotes de las engirpas [aportes económicos], que son visitas que los amigos y familiares llevan al fiestero ya sea en plata o en bienes como alimentos. También se ocupa del desempeño de los empleados.
- ✓ *La madre de la caridad*, es una señora experta en la cocina que va a ayudar a cocinar y a repartir los alimentos. Es la jefa del restaurante.
- ✓ *Las cafeteras doña Pepita y Paquita* son dos señoritas que van a repartir el café y las galletas a todos los participantes de la fiesta.
- ✓ *La chauchima* es la que reparte las engirpas y el champús a los participantes.
- ✓ *Las cerveceras o cerveceros* son dos empleados que reparten la chicha a los que llegan a la fiesta.
- ✓ *El goterero* es quien vende el aguardiente a los que lleguen a comprar.
- ✓ *El mayordomo de banda* alimenta y anima a los músicos o al dueño del equipo.
- ✓ *El bornias* es el empleado más fuerte; tiene que cargar al asistente que comete alguna falta dentro de la fiesta.
- ✓ *El brinca encima* es la persona que sanciona con san Francisquito [juete] a la persona que cometió el error.
- ✓ *El carreras* pasa las engirpas a los que dan la plata o la visita al fiestero.
- ✓ *El artillero* es la persona encargada de echar los cuetes, de quemar las volaterías, los tronantes y el mechón.
- ✓ *El aguatero* pasa el agua a todos los empleados que la necesiten.
- ✓ *El leñatero* acarrea la leña al fogón.
- ✓ *El médico o chamán* es la persona con habilidades de curar a quien no quiera bailar, esté triste o aburrido. Lo receta como enfermo, le hace curaciones soplándole aguardiente, sobándole ruda contra el mal viento y las enfermedades malignas, dándole un mote con chicha como cápsula para el dolor de estómago y otra enfermedad, echándole chicha en señal de suero a la vena y frotándole en la pierna o el cuello champús en señal de pomada para los golpes.
- ✓ Se necesitan ocho hombres y ocho mujeres más como serviciales de apoyo para la fiesta.

Visperas del día del fiestero

Milton Apala y Tulio Tapic

De izquierda a derecha: Ramiro Yama, el *Guanguas*; Milton Taimal, el *Artillero*; el profesor Silvio Valenzuela; Laura Cumbalaza y Justo Paguay, fiesteros de la Virgen de Las Lajas; Gonzalo Mitis, *Moreno* y Carmen Guadir, *Chauchima*.



Consiste en que el fiestero invita a los amigos y familiares, en especial a los que les brindó la velita en señal de su fiesta, a que lo acompañen a su casa donde estará presente el padre celebrando la misa de acción de gracias en honor a la Virgen de las Lajas, y para encomendar a los señores fiesteros, a sus hijos y la comunidad en general. Luego de la misa atiende al padre con una comidita y a sus invitados con un cafecito y un vasito de champús y les hace la invitación para que al día siguiente lo acompañen a la misa de su día en la iglesia de Cumbal a las ocho de la mañana. En este momento ya se cuenta con la participación de todos los empleados.

Día de la misa del fiestero

Rosalía Piarpuezan y Martha Cumbalaza

Sus amigos, familiares y algunos de sus empleados acompañan al fiestero a la santa misa que se celebra en la iglesia, de allí regresan a su casa donde todos los empleados están listos y preparados para recibir y asistir en los alimentos, el café, la chicha, el champús a los señores patrones (fiesteros) y sus invitados. Hacen una oración a la llegada, ubican las ceras en una mesa especial, se alimentan, nuevamente ha-

cen una oración, el patrón baila las tres piezas que de ley le toca y hace la invitación al baile general con todos sus invitados. En estos momentos empieza el momento del baile, la alegría y los chistes por parte de sus empleados. En especial siguen las sanciones a los invitados que comentan algún error, por ejemplo si una persona llega a la fiesta y no saluda al patrón es sancionado; lo cargan, le dan tres vueltas a la pieza, lo castigan y le hacen pedir "el bendito"

[la bendición], hincado en una raja de leña, puesto las manos frente a los fiesteros y allí le pasan la pócima que consiste en darle un vaso de chicha; si algún chumado [borracho] o persona diferente se le ocurrió entrar a las secciones de la finca, gritar ¡viva la fiesta! o sentarse en el puesto del fiestero será castigado de la misma forma. Y si algún invitado hace el desorden dentro de la fiesta es remitido inmediatamente a la cárcel.

La luminaria general

Rosalba Cumbalaza y Adriana Yamá

En este momento todos los invitados y el fiestero se desplazan hasta el cabildo del Gran Cumbal donde hay una misa general. De allí desfilan con la imagen de la Virgen hasta la iglesia de Cumbal donde se lleva a cabo la misa de acción de gracias, luego de la misa hay una procesión consistente en dar una vuelta al parque con la imagen, el acompañamiento del sacerdote y de una banda musical mientras se reza el santo rosario.

Luego de ubicarse la imagen en el altar de la iglesia se da inicio a la quema del castillo, los mechones y juegos pirotécnicos adquiridos por cada uno de los fiesteros, posteriormente se regresan a su casa los fiesteros, brindan café, chicha y champús y en algunas partes dan comida a los asistentes, y sigue la rumba hasta las dos de la mañana. Al otro día sigue la misa de la fiesta en general.



Los mechonzos, iluminación tradicional para la procesión de la Virgen de Las Lajas.

Misa del 16 de septiembre

Sonia Morales y Ramiro Yamá

El 16 de septiembre es un día muy importante ya que celebramos en Cumbal, en el corregimiento de las Lajas y en la mayoría de pueblos de Nariño, el encuentro y la entrega de cirios del fiestero viejo al fiestero nuevo. Luego de la misa el padre nombra al fiestero viejo y a los nuevos y presenta su saludo de felicitación y recomendación ante la Virgen de las Lajas. Después los fiesteros viejos y nuevos se van con sus invitados a sus hogares. Allí sirven los alimentos y el fiestero nuevo busca una delegación para que lo acompañe donde el fiestero viejo a traer el castillo, que es una choza de varillas con alimentos, útiles de cocina y dinero. El fiestero viejo y nuevo se ponen de acuerdo para el avalúo del castillo, de allí lo llevan a la fiesta nueva y si alguien quiere sacar una cosa del castillo se hace anotar o registrar en un cuaderno y al año siguiente tiene que devolver el doble. Terminado de repartir el castillo el fiestero hace una oración, pide el permiso para levantar la mesa y los cirios, baila con su fiestera las tres piezas que manda la ley y empieza la fiesta. Pasamos donde el fiestero viejo, él sigue bailando con sus invitados y sus empleados hasta ciertas horas de la noche. Los empleados se despiden, el patrón les hace la invitación a que lo acompañen al otro día hasta la iglesia a traer la imagen de la Virgen para llevarla nuevamente a su casa a velarla.



Lisandro Cuaspud, fiestero de la Virgen de Las Lajas en el cabildo el día de la misa el 16 de septiembre.

Velación de la Virgen

Sonia Morales y Ramiro Yamá

Esta la hacen en compañía de los fiesteros, sus empleados y el convite. Allí encienden las ceras frente a la Virgen, en estos momentos tiene un papel muy importante el rezandero, quien dirige las oraciones y el santo rosario unas dos o tres veces en la noche. Los músicos alegran la velada y los fiesteros dan comida, café, chicha y champús a todos sus acompañantes. Al día siguiente con sus empleados y algunos amigos nuevamente se desplazan a dejar la Virgen en la iglesia y regresan para la entrega de la finca al fiestero nuevo, el toreo y la agradecida.

Entrega de la finca al fiestero nuevo

Wilson Taramuel

El fiestero viejo en compañía de todos sus empleados se desplaza hasta la casa del fiestero nuevo donde serán recibidos por este y sus familiares y amigos. El fiestero viejo lleva una olla de champús, su aguardientico, el san Francisquito, el acta de bienes, empleados y funciones de la finca y en especial la mula que es el bien más importante de la finca. Se toman unos traguitos, el fiestero nuevo atiende con sus alimentos al fiestero viejo y a sus empleados, se bailan unas piccitas y nuevamente el fiestero viejo y sus empleados regresan a su casa, después de haber dejado entregada la finca al fiestero nuevo para luego realizar el toreo y la agradecida.

El toreo

Luis Cumbalaza

Consiste en elegir al empleado más joven y fuerte para disfrazarlo de toro bravo y se buscan unos enlazadores para tratar de perseguir y enguiscar [enlazar] al toro. El toro lucha a no dejarse enguiscar y sale por donde los vecinos del fiestero y al que encuentre a su paso lo va tumbando o corriendo en señal de toro bravo. De la misma forma trata de destruir algo que encuentra a su paso hasta que se cansa y es enguiscado por los mayordomos de la finca; de allí lo llevan a la casa donde simulan matarlo, en ese momento el patrón tiene un toro grande, hecho de pan, hacen de cuenta que el toro está muerto y empiezan a separar en partes y hacen piezas para repartirlo a los empleados. Después de repartir el toro sigue la agradecida.



Lusi Cumbalaza, líder de la vereda Boyera.

La agradecida

Miguel Yamá

Este es el punto final de la fiesta, donde se viven momentos de alegría y nostalgia. El patrón y las familias tienen que dar de comer y beber a todos los empleados y para ellos llega el momento de descanso, hacen entrega de sus funciones y de los útiles u objetos que el patrón les dio en el momento en que les asignó sus funciones, por ejemplo, la madre de la caridad, entrega las ollas y la vajilla que haya necesitado para atender a los invitados en el desarrollo de la fiesta. Algunos empleados sienten alegría y nostalgia por haber terminado la fiesta.

Mitos y creencias durante el desarrollo de las fiestas

José Carmen Taimal y Gladis Chirán

Los agujeros del champús. Si los patrones o uno de los familiares están bravos o malgeniados el champús se daña, se corta o se suelta; si llega una señora en estado de embarazo sucede lo mismo, pero también es misterioso saber que si el champús trata de dañarse se llevan a los patrones hasta el bunque del champús, se los hace coger de la mano, pedir perdón, y un oficial o empleado de la fiesta le hecha juete al bunque aconsejándolo que cómo se va a portar mal dañando el champús y haciendo quedar mal al fiestero. Le ponen debajo unas cruces de arracán y ramas en el marco, lo dejan tapado y el champús se tranquiliza.

Creencias dentro de la fe: En nuestra comunidad se cree que quien ha terminado su fiestita con toda la fe y el gusto ella misma le ayuda a mejorar su casa, sus animalitos, a tener su plata, los ha librado de los problemas, de robos, enfermedades y otros sucesos malos. Pero también con las personas que no han acabado con toda la fe o se han negado a terminar su fiestita dicen que han negado a la mamita y ella es bravita, por eso les sucede alguna desgracia, robo o mala suerte a alguien de esa familia.



Gladis Andrea Chirán, estudiante y José Carmen Taimal, relator de la leyenda y transmisor de la tradición oral.

EXPLORADORES**Estudiantes**

Claudia Andrade, Esteban Chacua
Dayana Cuastuza, Erika Cultid
Carlos Erazo, Daniel Rosero
María Magdalena Tenganán
Francisco Vallejo

Padres de familia y miembros de la comunidad

Adalberto Montenegro, Pedro Ramírez

Docentes

Aura Patricia Almeida (rectora)
Bertha Elina Benavides
Edna Lucía Calderón, Josefina Rosero

CRÉDITOS**Textos generales**

Patricia Almeida, Josefina Rosero
Francisco Vallejo

Fotografías

Patricia Almeida
Adalberto Montenegro

Patrimonio de Las Lajas

Uno de los mundos que exploramos en este recorrido por nuestra cultura es el del patrimonio arquitectónico de Las Lajas, que reúne variados estilos, épocas y materiales en construcciones sencillas de teja de barro, dispuestas en galería, por lo general de dos pisos, así como en opulentos edificios ricos en detalles ornamentales, que reflejan la herencia colonial, pero también el aporte indígena y mestizo así como el tesón de sus gentes, sus saberes y su espiritualidad.

En estas páginas hay una pequeña muestra de algunas de las más significativas construcciones que hay en nuestro territorio, y una réplica de la “Piedra de los Monos”, lugar de adoración de los indígenas pastos.



Edificio construido por monseñor Justino Mejía y Mejía, de estilo grecorromano, con amplios jardines. Presta el servicio de hotelería, restaurante y atención de recepciones, retiros espirituales, conferencias, etc. Posee una capilla. Desde su parte posterior se divisa la cascada natural proveniente de la quebrada Amarilla. A orillas de esa cascada, según dice la tradición, los duendes, pequeños hombrecillos con sombreros grandes, tocan por las noches melodiosas canciones.

En el edificio rectangular funcionaba la antigua radio. En primer plano, con arcadas, locales comerciales.



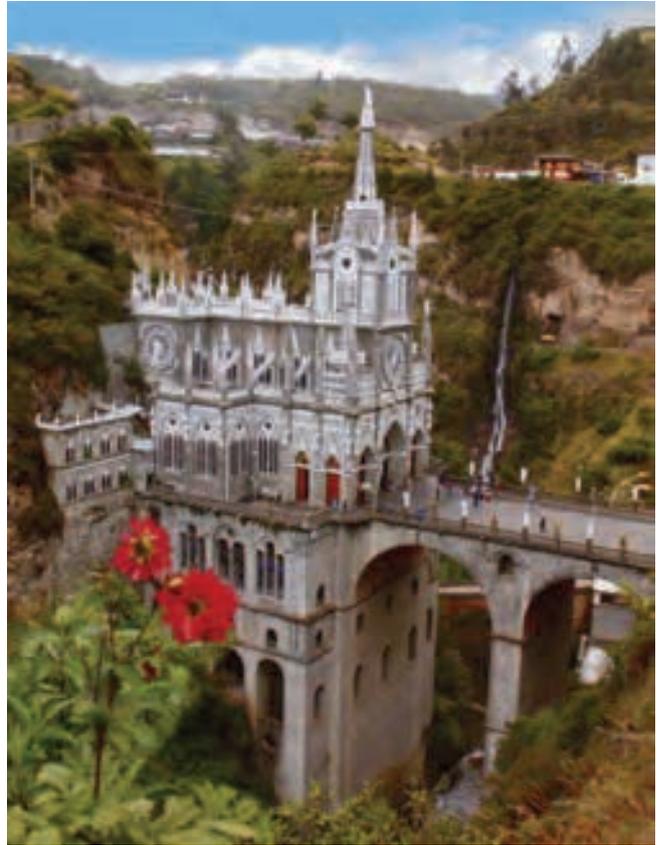
Edificio de la antigua emisora *Radio las Lajas*, una de las primeras de la región, ahora ubicada en Ipiales, aunque conserva su nombre, *Radio las Lajas de RCN*.

Antigo hotel Colombia, el primero de este lugar. Fue propiedad de la familia Ruiz. Ahora se llama Posada Colonial y su propietario es Gilberth Medina.





Detalle de una de las puertas del santuario de Las Lajas con apliques en bronce y metal, trabajados por el maestro Ángel Riascos. Representan la crucifixión de Cristo y los misterios.



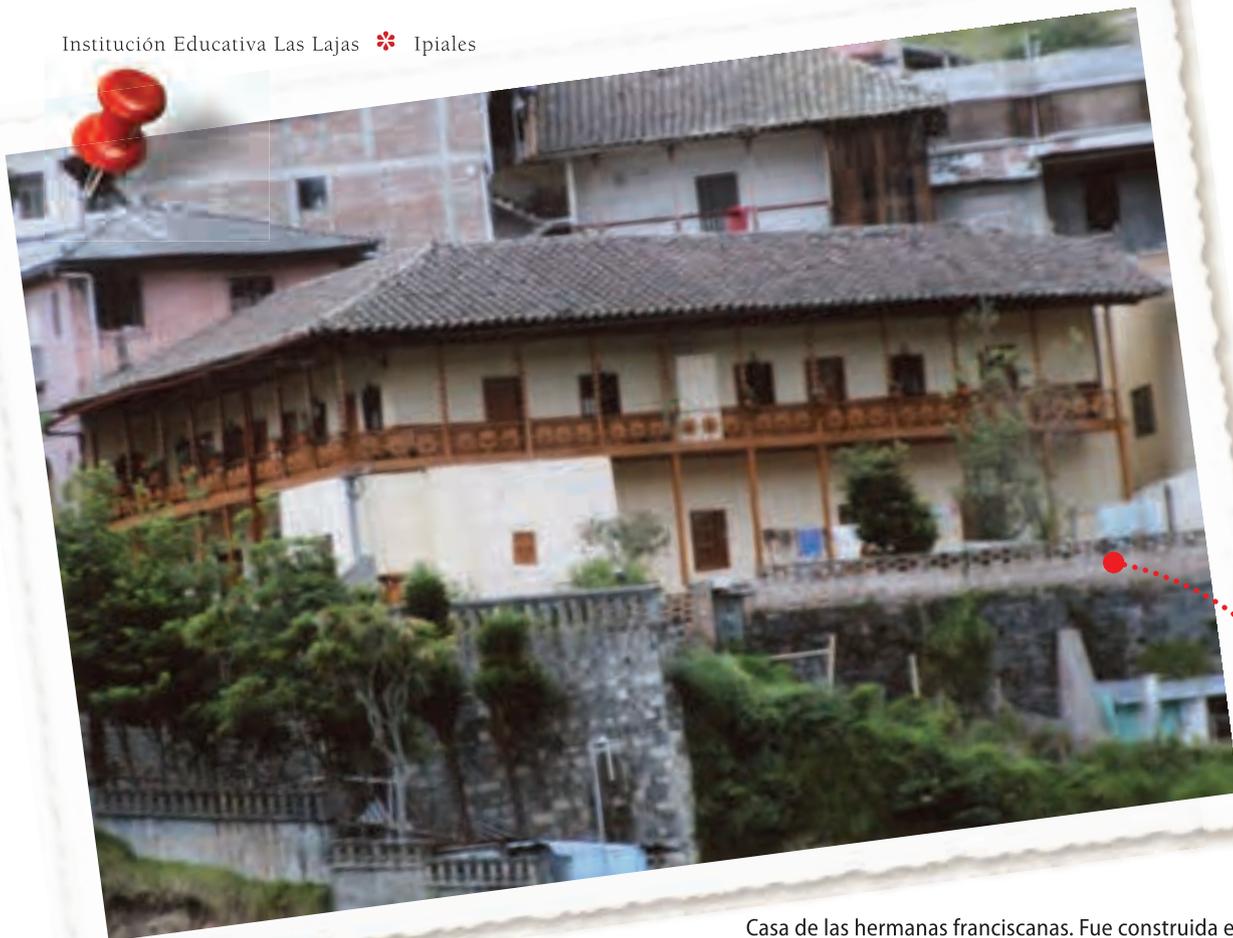
Santuario de Nuestra Señora de las Lajas.



Parte frontal de la basílica de Nuestra Señora de las Lajas.



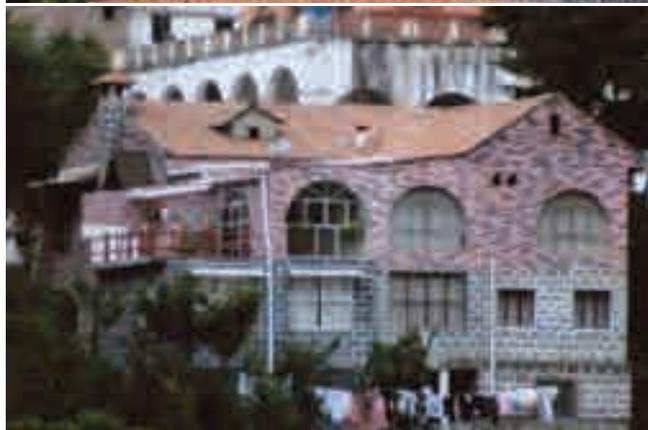
Las puertas del santuario de Las Lajas fueron elaboradas en pino en 1958 en estilo barroco por el maestro de Ipiales Ángel Riascos. Se puede apreciar en el relieve los peces, que significan la imagen de Cristo, y las cestas de pan.



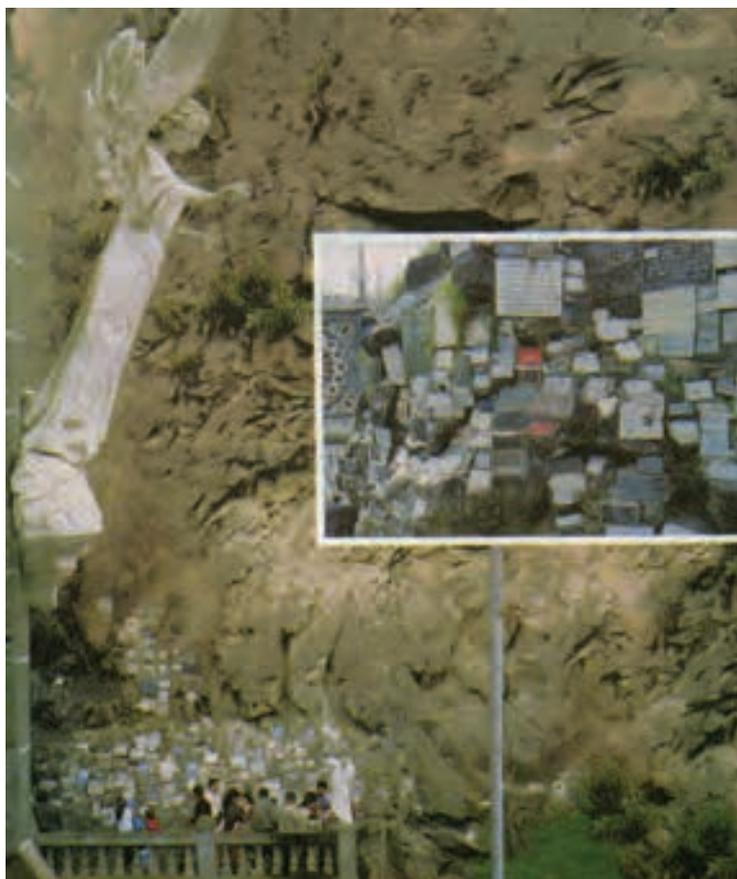
Casa de las hermanas franciscanas. Fue construida en 1904 por la comunidad religiosa María Inmaculada. Servía de albergue a los hermanos que venían a colaborar en el servicio de la eucaristía en el santuario.

Ese mismo año empezó a funcionar allí la escuela primara regentada por las hermanas.

En 1985 fue restaurada la planta física con el fin de ampliar la cobertura educativa y dar una mejor calidad educativa a la niñez. Hoy en día continúa prestando este servicio.



Casa cural, construida por el padre Justino Mejía y Mejía, historiador y padre del santuario. Su estilo arquitectónico es de corte romano, con apliques de escultura de leones y aves en su parte frontal. En ella funciona la administración del santuario y es la casa de habitación de los sacerdotes.



Miles y miles de placas dan testimonio de los milagros concedidos por la Virgen de las Lajas.



Antiguo santuario de Nuestra Señora de las Lajas, dedicado en el año de 1862.



Visita de turistas al santuario.



Esta pila fue el primer acueducto de las Lajas. Construida hace ochenta años aproximadamente en la plazuela Justino Mejía y Mejía, después la ubicaron hacia la parte de atrás de la plazuela.



Planta eléctrica construida hace noventa años aproximadamente entre Potosí y Las Lajas. En mucho logaron tener el alumbrado.



Réplica de la Piedra de los Monos. Santuario de la comunidad pastos. Ubicada a pocos metros del santuario de Nuestra Señora de las Lajas. Pertenece territorialmente al municipio de Potosí, pero está en el cañón del Guaitara que comparte aguas con el municipio de Ipiales. La piedra original aún está en el mismo lugar, pero se encuentra en mal estado.

EXPLORADORES**Estudiantes**

Karen Altiz , Tania Burbano
 Soany Calpa, Luis Cárdenas
 Carolina Chacón, Eliana Chacua
 Gerardo Chamorro, Jonny Coral
 Luis Cortés, Ximena Escobar
 Rubén Fernández
 Héctor Jácome
 Deisy López
 Lina Mancilla
 Lina Rojas
 Luis Yarpaz

Padres de familia y miembros de la comunidad

Alba Cárdenas
 Patricia Charfuelan
 Aura de Derazo
 Luz Dorado
 Luz Marina Escobar
 Vicente Mora
 Rosita Mueses
 Sandra Quitiaquez
 Fanny Revelo
 Marina Yanala
 Luis Yarpaz

Docentes

Santiago Andrade
 Patricia Aux
 Magali Burbano
 Gemma Figueroa
 Nidia Figueroa
 Alba Luz Jurado
 Magally Jurado
 Inés Ortega
 Lucía Ortega
 Orlando Padilla
 Teresa Pantoja
 Yanuva Pantoja
 Marcelino Qmchico
 Josefina Reina
 Cecilia Revelo
 Magally Rivas
 Marelene Rosero
 Fanny Uiva

CRÉDITOS**Textos generales**

Santiago Andrade, Magali Burbano

Textos que acompañan las fotos

Eliana Chacua, Emilio Narváez
 Edwin Yarpaz

Fotografías

Santiago Andrade
 Vicente Mora

Las viviendas en Puenes

Los primeros asentamientos de la población se hicieron en el sector de Puenes donde está ubicada nuestra institución, de allí nuestra decisión de explorar ese mundo de la vivienda.

A nuestro alrededor encontramos unas casas grandes y humildes, hechas por los abuelos, donde por lo general convive un gran número de personas, acompañadas de animales domésticos cuidados con mucho cariño.

El tamo, el barro y los palos de carrizo eran los materiales que conformaban el bahareque dedicado a la construcción en tiempos antiguos. Con el transcurrir de los años han aparecido nuevos materiales que ofrece la tecnología; sin embargo aún podemos apreciar casas que conservan su originalidad, su arraigo cultural y se mantienen como suspendidas en el tiempo.

Después de realizar una serie de viajes para conocer los tipos de vivienda de Puenes volvimos muy motivados y recurrimos a expresiones artísticas como el dibujo, la pintura y la elaboración de maquetas para plasmar el amor que los muchachos manifiestan por sus casas. Los resultados los expusimos en un Gran Festival Escolar, en el que participaron estudiantes, profesores y padres de familia. A esta gran aventura la denominamos “Esta es mi casa”. Aquí les vamos a mostrar parte de la exposición y una galería de fotos que evidencian el cambio en el diseño y la construcción de viviendas en nuestra región.

Casa de Luis Yarpaz



Casa de Eliana Chacua



Mi casita tiene varias habitaciones en donde vive toda mi familia: mis padres, tíos, tías, mis hermanos y primos. El techo es de teja de barro y tiene unas pilastras de madera que ayudan a sostenerla. Las puertas las hicieron mis tíos, son de tablas de madera y cuando las cerramos no entra el frío. También tengo un patio grande donde está la casa del perro y muchas gallinas.

Casa de Emilio Narváez



Mi casa está hecha de ladrillo y cemento; el techo está cubierto de hartas tejas. Tiene una columna de madera y un listón que la sostiene, en este pusimos el medidor de la luz para que no se moje con la lluvia. Tengo un patio grande donde juego con mis amigos y mi mamá cuelga la ropa cuando la lava. Mi papá le construyó más habitaciones para la cocina y un cuarto donde guardamos todas las cosas y los costales; estos cuartos están cubiertos con teja de Eternit, con esta no se pasa el agua.

Casa de la señora Alba Pinchao



En nuestra expedición encontramos la vivienda de la señora Alba Pinchao, es una casita muy modesta. Está construida en ladrillo de adobe, cubierta con teja de barro. Sus puertas son de madera y ventanas de hierro. Ella vive con su esposo, la abuela, tres hijos y un nieto; la casita está dividida en dos habitaciones, una cocina y un patio de ropas. Doña Alba está contenta con su casa y le ruega a Dios que le ayude para hacerla más grande. Ha vivido mucho tiempo en ella y es la herencia para sus hijos.



Familia del señor Vicente Mora. Barrio Puenes

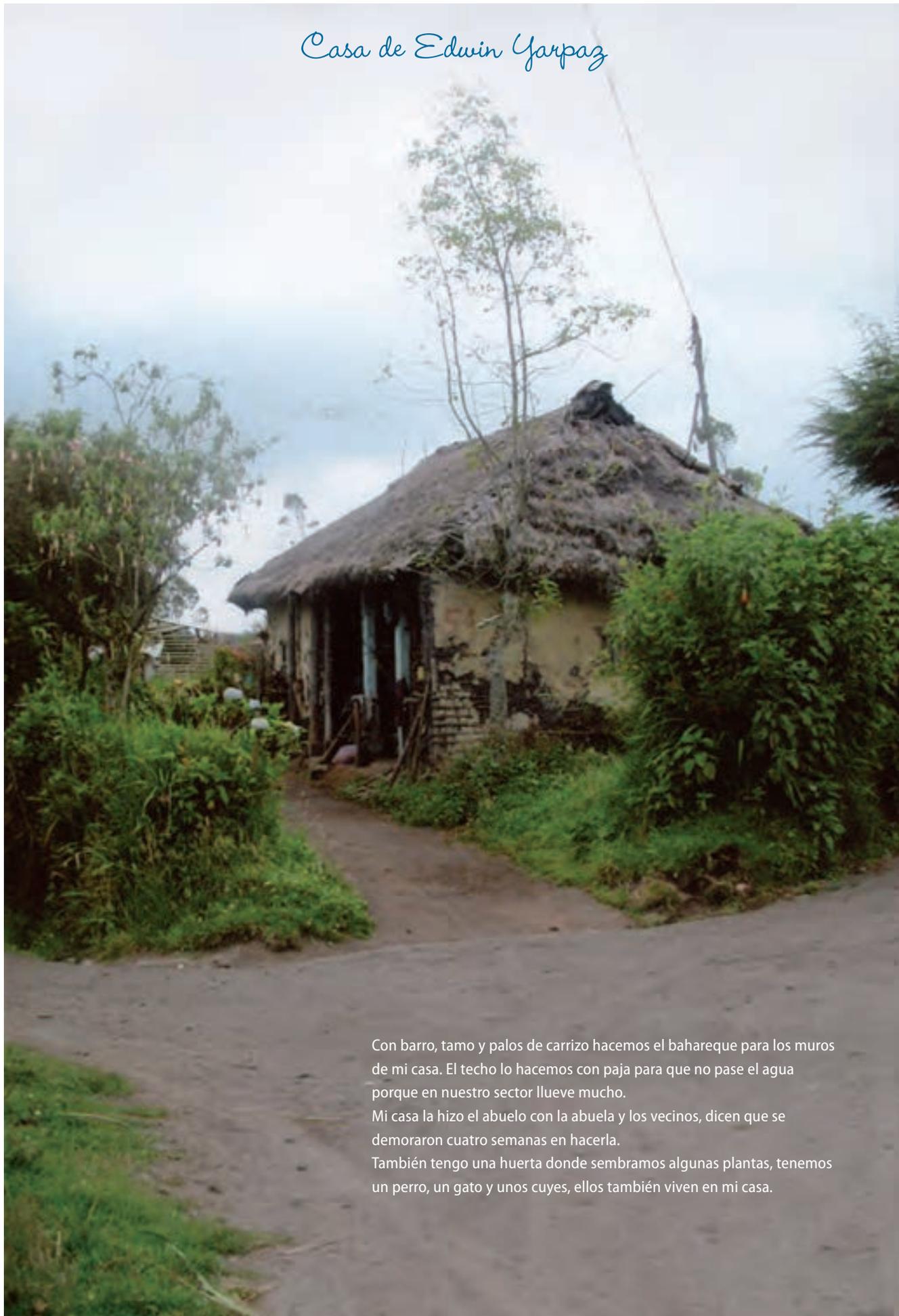
También existen las viviendas de interés social que poco a poco y con el paso del tiempo han sido mejoradas; pero que internamente conservan su estructura inicial; tienen huerta casera, cocina y habitaciones amplias para albergar a toda la familia.



Puenes

Ubicado estratégicamente en un sitio fronterizo y progresista muestra un gran desarrollo en arquitectura moderna que ha permitido a pasos agigantados la evolución de la vivienda.

Casa de Edwin Yarpaz



Con barro, tamo y palos de carrizo hacemos el bahareque para los muros de mi casa. El techo lo hacemos con paja para que no pase el agua porque en nuestro sector llueve mucho.

Mi casa la hizo el abuelo con la abuela y los vecinos, dicen que se demoraron cuatro semanas en hacerla.

También tengo una huerta donde sembramos algunas plantas, tenemos un perro, un gato y unos cuyes, ellos también viven en mi casa.

Sabores de



la cocina



EXPLORADORES**Estudiantes**

Linna Chuquizan
 Angie Yuliana Hernández
 Sebastián Hernández
 Yenny Martínez
 María Paula Ruales

Padres de familia y miembros de la comunidad

Socorro Buchely
 Pedro Burbano
 Maruja Colimba
 Bertha Enríquez
 Teresa Enríquez
 Raquel Herrera
 Blanca López
 Cecilia López
 Doris López
 María Elena Rosero
 María Nancy Rosero

Docentes

Ely Arcos
 Carol Buchely
 María del Socorro Buchely
 Silvia Erazo
 María Cristina Fierro
 Salomón Fierro
 Julián Hernández
 Clara Herrera
 María Eugenia Herrera
 Hna. Alicia Morillo
 Pablo Pantoja
 Rosa Isabel Patiño
 Edith del Rosario Ruales

CRÉDITOS**Textos generales**

María Raquel Buchely

Fotografías

Jaime Alpala
 María Raquel Buchely
 Julián Hernández

Los sabores de la cocina de José Antonio Llorente

Desde el inicio, el equipo expedicionario conformado para este mundo, quiso resaltar y valorar el trabajo de aquellas familias que con la elaboración y venta de ciertas comidas criollas, y mediante un trabajo constante y persistente, han logrado, con mucha dignidad, mantenerse y salir adelante

Asimismo quisimos mostrar los platos que hacen parte de nuestras costumbres y tradiciones, algunos de los cuales se han ido olvidando, ya porque su elaboración es muy dispendiosa, porque se han remplazado por otros, o simplemente porque algunos ingredientes ya no se consiguen.

Lo que contaremos aquí es apenas una muestra de lo que aprendimos con un grupo de mujeres sabias que compartieron con nosotros sus recetas y los momentos o celebraciones especiales en que las sirven. Además, cada una de ellas tenía una historia de vida digna de escucharse con respeto y admiración. Su sabiduría nos impulsa y motiva para seguir viviendo en nuestro pueblo, con el mismo amor y la pertenencia hacia nuestras tradiciones y nuestras comidas.

Esta investigación propició además entre nosotros un diálogo sobre las costumbres actuales. Algunos jóvenes expresaron total desconocimiento sobre estas comidas, que nosotros llamamos “criollas”. Otros en cambio dijeron que regularmente las consumían y se formaron bandos de preferencia por las salchipapas, hamburguesas, y gaseosas, contra el hornado, el cuy y la chicha.

Claro que llegado el momento de saborear uno de estos últimos, todos terminaron ¡chupándose los dedos!

Y para que ustedes puedan probarlos también aquí les traemos algunas de esas recetas y una galería de fotos para que conozcan a nuestros expertos.



Recetario con algunas de nuestras comidas criollas

Empanadillas con dulce de calabaza

Este es un verdadero postre pues se hacen de la misma masa de los dulces de maíz y se rellenan con un dulce de calabaza. En algunos hogares se acostumbra a preparar para la época de Navidad. La calabaza se madura durante varios meses y cuando se va a partir, se invita a los amigos y a la familia a “matar una calabaza”.

Ingredientes

Para la masa:

- ✓ 40 huevos
- ✓ un kilo de harina de trigo
- ✓ 6 kilos de harina de maíz
- ✓ 4 y ½ libras de mantequilla
- ✓ 3 kilos de azúcar
- ✓ un vaso de jugo de limón
- ✓ clavos de olor en polvo.

Preparación

Batir la mantequilla con las manos hasta que esté cremosa, agregar el azúcar y una a una las yemas, echar el jugo de limón, el clavo de olor, la harina de maíz y la harina de trigo, finalmente las claras a punto de nieve en forma envolvente cuidando que no quede muy dura la masa. Luego se hacen tortillitas en las que se va echando el dulce de calabaza frío, se forman las empanadillas y se meten al horno durante diez minutos o hasta que los bordes empiecen a dorar.

Ingredientes

Para el relleno:

- ✓ Una calabaza madura y grande
- ✓ 4 ladrillos de panela
- ✓ 2 piñas grandes ralladas
- ✓ clavos de olor.

Preparación

Abierta la calabaza, se sacan las pepas que se pueden guardar para tostarlas, se cortan cuadros pequeños y se ponen a cocinar hasta que ablanden. Se sacan a escurrir. Aparte se hace la miel con panela y clavos de olor. Cernir y dejar en la paila hasta que haga punto de hilo, se le agrega la piña rallada y luego la calabaza cocida y escurrida, se sigue batiendo hasta que se vea el fondo de la paila. El dulce debe quedar bien duro para que no se dañen las empanadillas.

Bizcochuelo

Este suave, dulce y delicioso pastel es muy fácil de hacer, lo difícil es hacer el almidón de papa. Doña Raquel Herrera, quien nos dio esta receta, nos contó lo siguiente:

Antes se cultivaba más papa, ese era el trabajo de los hombres y cuando había cosecha, mi esposo me traía las papas grandes, en especial las que se cortaban con el cute [azadón de madera para cosechar papa] al sacarlas de la tierra. Yo las lavaba y hacíamos minga para pelar y rallar, luego se desaguaba el almidón hasta blanquearlo y se secaba al sol. Se preparaba el bizcochuelo, especialmente para primeras comuniones o para visitar a las mujeres que estaban “de dieta”, puesto que es un buen alimento y no hace daño, ya que no tiene mantequilla.

Ingredientes

- ✓ 7 huevos
- ✓ ½ libra de almidón de papa
- ✓ ½ libra de azúcar
- ✓ 2 copas de aguardiente o ron
- ✓ 2 copas de jugo de limón.

Preparación

Se separan los huevos, se bate las claras a punto de nieve, se agrega el azúcar, las yemas, y poco a poco se agrega el almidón de papa, el jugo de limón y el aguardiente. Esta mezcla se echa en un molde engrasado y enharinado y se lleva al horno muy caliente durante unos 15 minutos.



Pan de maíz

Doña Cecilia López nos regaló esta receta del pan que hace todos los lunes de manera exclusiva en nuestro pueblo. En otros municipios también se preparan, pero ninguno como el de doña Cecilia.



Ingredientes

- ✓ Un balde de maíz pelado
- ✓ 4 cuajadas maduras
- ✓ 2 cucharadas bien llenas de sal
- ✓ 5 litros de leche o suero para remojar
- ✓ 2 onzas de levadura
- ✓ 1 libra de harina de trigo.

Preparación

Se muele el maíz, se entrevera con la cuajada y se vuelve a moler nuevamente con la cuajada, de modo que quede bien fina. A esta mezcla se le agrega la sal disuelta en un poco de suero o leche, la levadura y la harina de trigo. Se hacen las bolitas, se ponen en una lata de hornear, se dejan leudar y se meten al horno, que debe estar muy caliente, durante diez minutos o hasta que doren. Se comen calientes con chocolate o café.

Ingredientes

- ✓ Un cerdo pelado y vaciado las vísceras
- ✓ Vinagre
- ✓ Cerveza
- ✓ Ajos, cebolla larga y cabezona
- ✓ Sal, pimienta y cominos
- ✓ Albahaca, romero y orégano

Preparación

Se lava muy bien el cerdo. Aparte se hace el condumio con todos los ingredientes y se frota con esto el cerdo por dentro y por fuera. Se deja marinar durante veinticuatro horas y luego se pone en una lata apropiada a la que se agrega agua hirviendo; se tapa con papel de aluminio y se mete al horno caliente durante cuatro horas. Cuando la carne esté cocinada se destapa y se vuelve a meter al horno para que dore. Se sirve con mote, papa y lechuga fresca.

Hornado

El cerdo cocido al horno se vende cada domingo en algunos restaurantes del pueblo y es el invitado de honor en las fiestas, bien porque les gusta a todos o porque resulta más económico cuando hay muchos invitados.



Alfajores de maíz

Estos dulces, duros pero agradables eran el mecate preferido por nuestros abuelos. Cuando viajaban para hacer el trueque de alimentos con otras regiones, llevaban entre las alforjas una buena cantidad de alfajores, que consumían con agua o leche. Esto les daba fuerzas y calor en los helados caminos.



Ingredientes

- ✓ Un kilo de maíz capio tostado en callana
- ✓ Un cuadro de panela
- ✓ Canela y clavos de olor
- ✓ Un poco de fécula para la mesa

Preparación

- Se muele el maíz y se cierne muy fino en cedazo. Se hace la miel con los clavos y la canela, se cierne y se pone nuevamente al fuego hasta lograr el punto de hilo. Se agrega la harina de maíz por puñados, mientras se va batiendo para que no se pegue. Cuando se vea el fondo de la paila, se agrega una cucharada de mantequilla y se saca.
- Se echa el dulce sobre la mesa previamente enharinada con la fécula, se afina con bolillo y antes de que se enfríe se cortan los cuadros. Consumir antes de que endurezcan demasiado.

Helado de paila

Este es un helado de leche que se bate sobre una paila de bronce, la cuál se pone sobre trozos de hielo. Hace algunos años el hielo era traído desde el volcán Cumbal, que antes era

nevado. Actualmente solo tiene azufre, pero es igual de hermoso. La receta nos la compartió doña Blanquita López que vende este delicioso helado desde que era jovencita.

Ingredientes

- ✓ Un litro de leche
- ✓ 6 onzas de azúcar
- ✓ Canela o corteza de limón o naranja.

Preparación

Se hierva la leche con canela, la corteza de limón o de naranja, se le agrega el azúcar y se baja. Se cuele y se menea para enfriar. Se echa en la paila previamente enfriada con el hielo y se sigue batiendo hasta que congele. Se va sirviendo en copas con barquillos o galletas wafer o se agrega jarabe de moras.



Ingredientes

- ✓ 3 libras de azúcar refinada
- ✓ Una cucharadita de jugo de limón
- ✓ Una cucharadita de aceite de almendras
- ✓ Esencias de canela o vainilla.

Preparación

Hacer el almíbar el día anterior y dejar enfriar. Al otro día se le agrega el zumo de limón, el aceite y se vuelve al fuego vivo sin moverlo con la cuchara hasta que dé punto. Para probar si ya está, se echa un poco dentro de una taza de agua formando círculos, se deja enfriar y si al sacar los hilos se quiebran con la mano, es signo de que ya cogió punto. Entonces se saca la paila y se vierte el almíbar sobre una batea humedecida. Se deja enfriar un poco, se recoge la melcocha rápidamente echándole las esencias y se estira sobre una horqueta mojada y sujeta a un pilar. Cuando esté bien blanca se adelgaza estirándola y se van cortando los confites o se forman figuras.

Confites de azúcar

Estos dulces se venden todos los domingos en el mercado. El grupo expedicionario aprendió a prepararlos y esta es la receta.



Encuentros alrededor de nuestras comidas criollas

Como este mundo se hizo con personas que viven y trabajan en el centro poblado, algunos encuentros se realizaron en la institución. A ellos asistieron las invitadas y el grupo de docentes y estudiantes; más o menos unas treinta personas. Otros encuentros fueron en los hogares de las señoras, quienes nos informaban justo cuando iban a batir el helado de paila, a asar el pan, el bizcochuelo, los cuyes, en fin, pues esto servía como pretexto para ayudar, observar, preguntar y de paso probar.

En esos momentos se hablaba sobre lo que se estaba preparando y ellas nos contaban cómo aprendieron a hacerlo, quién les enseñó, con qué motivo se servía en el pasado y cómo su venta les ha servido económicamente. A veces se discutía sobre la variedad de preparación, pero generalmente a todos nos gustaba el resultado. Aquí les mostramos algunos de esos momentos.

Elcy Arcos, docente de Ética, nos enseñó a hacer un postre sencillo con claras a punto de nieve y mermelada de guayaba.



Este día nos reunimos en la biblioteca e hicimos ponche. Todos llevamos huevos, azúcar y limón. Hicimos lo más fácil. Claro que yo ¡apenas ese día aprendí!

Rosario Alpala



¡Yo sí puedo batir! Mi mami me enseñó. ¡Esto es más fácil que Español, profe...!

María Alejandra Moreno



Las delicias de doña Raquel





5



6



7



8



9

1 La señora Raquel Herrera, de 80 años, es experta en panadería y muchos platos criollos. Nos acogió en su hogar y nos enseñó a preparar bizcochuelo y pan de dulce. Aquí con su hija la profesora María Raquel.

2 "Aprendí a cocinar desde niña con una señora de Pasto, quien nos invitaba a su hacienda cuando venían de vacaciones. Aprendí a preparar champús, chicha, galletas estrella, dulces de maíz, carnes... Cuando mis hijas crecieron también les enseñé lo que yo sabía". Raquel Herrera.

3 María Eugenia Herrera, docente de preescolar, es muy activa, responsable en su trabajo y una excelente aprendiz de culinaria.

4 Las profesoras María Eugenia Herrera y Rosita Patiño, aprendiendo a hacer alfajores en casa de doña Raquel.

5 Angie Yuliana Hernández, de 4 años, nuestra viajera más chiquita, muy concentrada tratando de hacer una muñeca de pan.

6 María Raquel Buchely, docente de Español y Filosofía nos dijo: "No creo en los mitos de cocina, si se tiene cuidado en la preparación de un plato, no hay necesidad de echarle la culpa al mal ojo o a la señora embarazada, cuando se nos daña".

7 Andrés y Sebastián tratan de aprender a hacer bizcochuelo y esperan un descuido para meter los dedos. Santiago prefiere dormir. Las profesoras María Raquel y María Eugenia disfrutan enseñándoles.

8 "¡No Sebas!...no le echés en la lata... Pasá... Yo echo". Santiago Alpala

9 El pan y el bizcochuelo ya están horneados, solo falta que salga la muñeca que hizo Angie. Ella espera con mucho entusiasmo, mientras que la señora Raquel descansa y nos cuenta que lo más cansón de este trabajo es organizar el horno, esperar a que se caliente, barrer las brasas y meter y sacar las latas del pan.

El famoso helado de paila lo preparamos aquí

Doña Blanca López, prepara el más rico helado de paila, mientras nos cuenta: “Aprendí este oficio, fijándome cómo lo hacían unos señores en la plaza. Lo ensayé en mi casa y cuando ya pude hacerlo, empecé a vender. Esto me ha servido para educar a mis hijos, que gracias a Dios han salido adelante”.



“Mi abuelita me enseñó a batir el helado y yo le ayudo a vender en el mercado todos los domingos. Ella me da un poco de las ganancias y eso me sirve para mi mecato”.

Claudia Gangotena



4:00 a. m. La cita fue donde doña Cecilia



En casa de doña Cecilia López nos le metimos a la cocina un lunes a las cuatro de la madrugada. Ella ya tenía adelantado el trabajo, pues los clientes empiezan a golpear la puerta a las seis de la mañana, por el mejor y más tradicional pan de maíz de nuestro pueblo.



Ana María Guaitarilla y la profesora Clarita Herrera, le ayudan a doña Cecilia a sacar las latas del pan de maíz.

La fritada más rica de Cumbal

Don Pedro Burbano, de 48 años, vende todos los días la fritada más rica de Cumbal. Carne de marrano y maíz capio fritos. Se comen calienticos... Para chuparse los dedos.



Día del Maestro con bizcochuelos de almidón de papa

El Día del Maestro lo celebramos con unos deliciosos bizcochuelos de almidón de papa.



Doña Rosa pela las papas para el almidón.



María Alejandra Moreno y Leydi Burbano rallan las papas para hacer almidón.



La profesora Omaira Quiroz, se unió a María Alejandra y Leydi, en el rallado de la papa.



María Alejandra y Lina Chuquizán lavaron el almidón.

El maíz en la cocina de Las Lajas

EXPLORADORES

Carlos Arévalo
Luis Bernal
Ligia Luna
Yeny Ortega
María Pistala
Angélica María Yaguapaz
Elvia Zúñiga

CRÉDITOS

Textos generales

Gladys Coral
Ligia Luna
Marlene Mafla
María Ruiz

Fotografías

Patricia Almeida

El 14 de julio de 2010 fue un día especial porque se hizo homenaje a la cultura del maíz, que según nuestros ancestros fue la base de la alimentación y la economía. Originario de América, este alimento es básico para las culturas americanas, que lo han considerado un alimento prodigioso con el cual preparan exquisitos platos típicos como las tortillas de callana, los envueltos, el morocho, el pan de maíz, el mote, la paliada, el horneado y por supuesto la chicha, bebida exquisita al paladar de nuestros indígenas quienes la tomaban en toda clase de actividades y fiestas como bautizos, matrimonios y entejes.

El propósito de la exposición de comidas típicas a base de maíz es transmitirle a los estudiantes las costumbres y tradiciones de nuestros abuelos; saberes populares que son parte de la identidad de nuestro pueblo y que nos ayudan a fortalecer los valores culturales, cívicos, sociales y espirituales para promover una sana convivencia. Pero también queremos compartir con ustedes esa herencia de sabores y secretos de cocina para que la puedan disfrutarla, por eso, en lo que sigue encontrarán algunas recetas de nuestras comidas autóctonas, junto con una galería fotográfica.



Olla de barro con chicha.
El leño sobre la boca de la vasija sirve para sostener la panela que endulza la chicha.

La chicha de maíz



Maíz, cedazo, totumas y cantina listos para comenzar a preparar la chicha.

Ingredientes

- ✓ Maíz Capiro
- ✓ Fruta como lulo o piña
- ✓ Manzanilla y cedrón
- ✓ Panela

Preparación

Desgranar el maíz capio (es un maíz sarazo [que empieza a madurar], grande y amarillo) y molerlo ya sea con piedra de moler maíz o con molino. Cernirlo en cedazo y cocinarlo con hierbas como la manzanilla y cedrón para que dé el sabor y no haga daño al estómago. Luego se cierce y se pone a enfriar. Con una taza y se avienta para echarla en la olla grande de barro con la piña o el lulo. Para que dé sabor se pone un pedazo de panela colgando de un palo atravesado en la boca de la olla de barro, así no se quiebra la olla. Se amarra. Con la raspadura de panela se endulza la chicha. Luego se sirve en mate (totuma) con ají y con hígado de cuy.

El champús



Doña María Pistala y el señor Luis Bernal preparan el tradicional champús.

Ingredientes

- ✓ Maíz morocho
- ✓ Hojas de arrayán
- ✓ Panela
- ✓ Manteca de marrano
- ✓ Clavo de olor y canela

Preparación

- Se quiebra el maíz morocho (se muele en piedra de moler o molino de mano) que quede grueso, se remoja en agua tibia y se deja fermentar por tres días. Luego se vuelve a moler y a cernir varias veces hasta que quede el chuya del maíz (zumo del maíz espeso y blanco). Este líquido se pone a cocinar con las hojas del arrayán y se menea [bate] frecuentemente con una cuchara grande de palo. Aparte se pone a desleír la panela con canela y clavo de olor en poca cantidad de agua.
- A medida que se va cocinando el chuya del maíz con las hojas de arrayán se le echa mote y por último miel. Servir cuando ya esté frío.

Ingredientes

- ✓ 1/4 de harina de maíz
- ✓ 1 cucharada de levadura
- ✓ 1 cucharadita de sal
- ✓ 1 taza de miel de panela
- ✓ 2 litros de leche
- ✓ Hojas de achira

Preparación

- Se desgrana el maíz y se pone a cocinar que no se reviente mucho. Se saca y se deja una noche que se seque en un canasto. Luego utilizando el molino de mano se muele. En una batea se echa la harina de maíz, se le agrega la leche, queso molido, sal y miel de panela, también se añade la levadura de cerveza que se ha puesto anteriormente al baño de María (o sea se pone al fuego que no le dé agua y se cocina al vapor).
- Se agrega una cucharilla de sal, luego se amasa bien con la palma de la mano hasta que la masa queda cremosa, se hacen bolitas y se colocan en las hojas de achira para que dé el sabor, luego va al horno de leña hasta que dore el pan de maíz. Se sirve con una buena taza de café con leche y nata.

Pan de maíz



La docente Gladys Coral lleva pan al horno. Las madres de familia del grado 5.º dieron la receta y ayudaron a prepararla.

Envueltos de choclo



Ingredientes

- ✓ Choclo sarazo
- ✓ Miel de panela
- ✓ Queso o cuajada
- ✓ Manteca de puerco
- ✓ Bicarbonato
- ✓ Hojas del mismo choclo

Preparación

Se desgrana el choclo, se muele bien fino, luego se cierne en el harnero hasta que salga la pluma y se mezcla con la miel, el queso rallado o cuajada, se agrega manteca de puerco y bicarbonato. La masa debe quedar suelta, se echa en las hojas de choclo y se les da forma. Cuando ya están hechos se cocinan al baño de María. Para saber si ya están cocinados los envueltos se pone en la olla una papa, cuando esta ablanda indica que los envueltos ya están listos y se sirven con café.



Estudiantes del grado 3° desgranaban maíz tierno para el pan y los envueltos.



Doña Elvia Zúñiga explica la preparación de envueltos y quimbolitos de maíz.

Poliada

Ingredientes

- ✓ Choclo sarazo
- ✓ Espinazo
- ✓ Repollo
- ✓ Papas peladas y picadas
- ✓ Cebolla
- ✓ Sal, achote

Preparación

- Se desgrana el choclo se muele bien fino en molino, luego se cierne en cedazo hasta que salga toda la pluma. Aparte en una peroleta se pone a cocinar el espinazo con repollo y las papas con todas las sazones, cuando ya está blando el espinazo y las papas se echa la chuya del choclo batiendo continuamente para que no se pegue porque se quema.
- Cuando espesa es porque ya está lista; se sirve bien caliente.



Marlen Mafla, Carlos Arévalo, María Mesa, docentes y padres de familia del grado segundo, tercero y cuarto de primaria, preparan la poliada o sopa de maíz.

Las tortillas de callana



Doña Consuelo Ruales, madre de familia, enseña a preparar unas ricas arepas de callana.

Ingredientes

- ✓ Harina de maíz capio
- ✓ Manteca de marrano
- ✓ Huevos
- ✓ Miel de panela
- ✓ Bicarbonato

Preparación

Se desgrana el maíz, se muele y luego se cierne en un cedazo. Aparte se hace la miel de panela y se echa la harina de maíz, la manteca los huevos y el bicarbonato. Preparada la masa se hacen las tortillas que se ponen en una callana (recipiente de barro ancho y plano); esta debe estar bien caliente.

Las madres nos enseñaron a cocinar

Algunas madres de familia trajeron sus implementos de cocina hasta nuestra institución y nos enseñaron cómo se preparan estos platos tan típicos de nuestra región. Los niños estaban felices y estuvieron muy atentos a las explicaciones.



Las señoras Carmen Tupe y María Pistala explican la preparación del champús.



En primer plano la señora Angélica Calpa (izq.) explicando la preparación de envueltos de choclo. Don Pedro Ramírez sostiene el altavoz para que todos oigan bien y nadie pierda detalle, y doña María Tencanan (der.) ayuda a moler.



Estudiantes del grado 3.º aprenden a desgranar el choclo para envueltos.



El señor Gerardo Cuarán, padre de familia, explica a estudiantes del grado 5.º cómo se hace el fogón.



Doña Sonia Ramírez (izq.) pasa la harina por el cedazo, mientras la señora María Mueses (centro) enseña cómo se usa la piedra de moler y doña Carmen Chamorro (der.) va desgranando el maíz.

Los personajes de Puenes y sus platos favoritos

Tener esta oportunidad de valorar, rescatar y degustar las recetas tradicionales entre los miembros de la comunidad educativa de Puenes fue muy enriquecedor para todos. Gracias a este proyecto pudimos compartir con las nuevas generaciones los principios de preparación de alimentos, dándoles a conocer la importancia de ciertos cuidados, dedicación, esmero y mucho amor que debe tener quien se dedica a las actividades culinarias, pues hoy en día las ocupaciones laborales no permiten dedicarles mucho tiempo.

Gracias al trabajo de los exploradores hemos recuperado tradiciones culinarias de nuestra región para compartirlas con los niños, los jóvenes y en general con toda la comunidad. Aquí les contamos cuáles son los platos preferidos para las fechas especiales y las preparaciones de un grupo de amas de casa, estudiantes y miembros de nuestra comunidad.

Lo que comemos en fechas especiales

En Navidad se acostumbra a madrugar a las novenas del Niño Dios a las cuatro de la mañana y luego comer un delicioso pan de maíz.

En las casas en horas de la noche se reúne toda la familia, se reza la novena y se disfruta de diferentes platos, entre ellos, las palomitas, maíz tostado, salchipapas, dulces y postres.

Para el 24 de diciembre, se espera al Niño Dios a las 12 de la noche con una buena cena consistente en caldo de gallina y ensaladas frías.

Para Año Nuevo se comparten las uvas y todos los agujeros existentes y se prepara una rica cena consistente en pavo relleno, diferentes carnes, postres y ensaladas.

Para el Día de las Ánimas la señora Carmen Guacalés cuenta que se hace una “corrida de ángeles” consistente en orar por los difuntos, vestir bien la mesa y para honrar a quien ya ha fallecido en la familia se preparan los platos especiales que eran del agrado del difunto. Esta corrida de ángeles la organiza el cabildo que se encarga de rezar y repartir a cada matrimonio los diferentes preparativos como: cuy con papas y ají, gallina criolla en sopa y seco, hornado, el champús, la chicha, tamales, etc. A dicha programación se invita a un grupo de danzantes para amenizar el evento.

El Jueves Santo en honor a los doce apóstoles, se acostumbra a preparar la famosa juanesca que contiene pescado, camarones y verduras.

El Viernes Santo se preparan las tres ollas; o sea tres ollas en el fogón con diferentes alimentos en honor a los tres que mueren en este día. Y por último el Domingo de Resurrección; la mayoría de las personas salen a comer fuera o preparan sus platos preferidos en honor a Jesús Resucitado.

Recetas de las abuelitas

Florinda Sofía Mora Ama de casa y costurera

Comenzó a cocinar desde los 7 años, mirando, y también le enseñó su mamá. En la actualidad se dedica a la costura.

Juanesca

Se cocina la calabaza en agua, se pica y se le quita el corazón para que machuque bien, se echa papa chaucha picada, aparte se cocina arveja, fríjol y lenteja. Cuando está blanda la calabaza se le echa lenteja, fríjol, arveja y el choclo en trocitos; se deja hervir la calabaza con los granos para que coja el sabor, se le echa plátano verde frito en tajadas pequeñas, se ponen trocitos de harina con huevo, se le echa pescado, papa guata, se le agrega leche y maní tostado licuado para que espese la sopa. El sazón de la juanesca es: comino, color, cebolla y aceite, que se le echa a lo último para que dé más sabor.



Aura María Tapia Ama de casa

Comenzó a cocinar a los 12 años, obligada por su mamá al punto que al final le quedó gustando la culinaria en la que se desempeña con gran interés y dedicación. Su plato favorito es la calabaza fría y la sopa de quinua.

Comida para celebrar el Día de Ánimas

Mi mamá me contó que mi abuelita María Aura le enseñó a preparar la mesa para recibir a las ánimas benditas. Esto necesita de tiempo y manos, decía la abuela, pues todos los alimentos para dicha mesa deben ser preparados con mucho esmero. Se comienza haciendo preparativos con lo que al difunto más le gustaba como las habas tostadas, las tortillas de callana, los cuyes asados, las guaguas de pan, el ají con sungo, las frutas como las uvas, los dulces de calabaza, el dulce de mora y el morocho. No debe faltar en la mesa la colada morada y un vaso de agua.

Mi abuela me contó que mandó a mi mamá a preparar dicha colada, ella confundió el mortuño con el jugo de mora y mi abuelita le dijo que tuviera más

cuidado porque las ánimas benditas se podrían enojar y estas cosas son muy sagradas.

Después de puesta la mesa ya no se puede tocar ni comer nada de lo que está allí porque la mesa es ofrenda en nombre de los difuntos y hay que esperar hasta que los difuntos coman. Se busca una persona que ofrece un rezo y luego de toda esta ceremonia se puede levantar la mesa, pero el pago del rezandero no es plata sino la mitad de lo que hay en la mesa, después ya se puede recoger lo que queda. Se dice que los difuntos se sirven de todo; cuando se levanta la mesa y se reparte como es la costumbre, se dice que la comida ya no tiene sabor porque los difuntos ya se sirvieron primero.



Recetas de amas de casa

Aquí les presentamos un grupo de estudiantes, amas de casa y miembros de nuestra comunidad, que nos dijeron cuáles eran sus platos preferidos, hablaron de antiguas costumbres de la comunidad y compartieron sus recetas.

Liliana del Carmen Tulcán Ama de casa

“Mi mamá siempre se enfermaba, por eso me tocó aprender a la fuerza a cocinar viendo y leyendo recetas. Me encanta hacer platos especiales”.

El morocho

Compramos maíz blanco, lo molemamos grueso, se deja en agua toda la noche para suavizarlo, al otro día se enjuaga, se tamiza y se saca el espeso aparte para luego agregarle al morocho y que espese. Se pone a cocinar por bastante tiempo el maíz, se le agrega una cuchara de sal, una rama de cebolla y una cucharilla de manteca de cerdo, una cuchara de azúcar, se deja cocinar hasta que esté blando y se le agrega el espeso.



Sandra Patricia Yandún Modista

“Desde pequeña me enseñó mi mamá todo lo que sé de cocina en la región. Mi plato favorito es el arroz con pollo”.

El champús

Se pone el maíz partido en agua caliente de cinco a ocho días, luego se saca del agua, se muele, se lo tamiza y enseguida se pone a cocinar con arrayán y clavo de olor. Solo lo deben mirar las personas que estuvieron en su preparación, si no se vuelve agua.

Aparte se hace el mote. Se pone a pelar el maíz con ceniza y luego se lava en una canastilla para que vaya saliendo la pluma, y se cocina. Aparte se hace la miel con panela cocida en su punto.

Matilde Rosero de Inguilán Ama de casa



“Aprendí desde niña a cocinar calabaza y otros platos. Mi favorito es el sancocho de gallina”.

Chicha

Revolver en un perol la harina de maíz en agua fría, ponerla a la candela con manzanilla y cedrón, dejar hervir y después batirla hasta que enfríe un poco, porque si no se hace babosa. Dejarla en una olla de barro tres días, agregar cáscara de piña para que fermente y aparte

hervir la miel especita; se le echa y se sirve en vasos para las fiestas. Es un refresco agradable, en especial se brinda junto con el hornado.



Mariana Mora
Modista

“Desde muy pequeña comencé a cocinar, con ayuda de mi mamá fui aprendiendo poco a poco, ahora me considero una buena cocinera y preparo todo lo que me digan”.

Dulce de calabaza

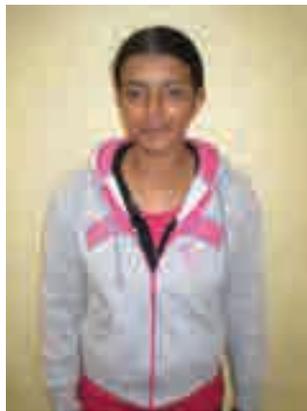
Se escoge una calabaza bien madura, se lava, se parte por el centro para sacar las pepas y las monchiras y el resto se pica en trozos pequeños. Luego se pone a cocinar con panela, canela, clavo de olor y unas hojitas de congona, hasta que dé el punto.

Para probar si ya dio punto se coge un poquito de dulce y se pone en un vaso con agua, si se asienta el dulce es que ya esta, se le agrega unas goticas de limón.

El cuy

Se escoge el cuy más grande y maduro, porque si es tierno se descuera y se sale del palo con toda piel.

En una olla grande se hierve el agua cuando esta hirviendo se coge el cuy, se prensa de la cabeza y se aplasta, se le saca los ojos para que se desangre. Se pone en agua hirviendo para que se remoje el pelo y salga pronto todo cuando ya está se lava bien, se abre y saca las vísceras, solo se le deja los riñones, se sazona con sal y limón, se deja una noche y al otro día se pone a la brasa hasta que esté tostado y se sirve caliente con papas enteras y choclo.



Mercedes Maigal
Recicladora y ama de casa

“Aprendí a cocinar a los 5 años con mi mamá. Mi plato favorito es la carne sudada y el bistec”.

Buñuelos

Moler queso, agregar maicena, un poquito de harina de trigo, levadura, mantequilla y una pizca de azúcar. Revolver bien hasta que la masa quede suave, hacer bolitas en aceite no tan caliente ni tan frío y estar pendiente de que no se quemem.

Doris Estacio
Ama de casa y trabaja en el rebusque



“Desde que tenía 11 años cocinaba con mi mamita la chara con plátano verde y coles. Mi plato favorito es el sancocho de carne de marrano con espinazo”.

Espumilla de guayaba y mora

Machucar guayaba madura, colarla, echarle un kilo de azúcar, agregar diez claras de huevos y batir hasta que dé punto. De la misma manera se hace con moras y se sirve con galletas wafer.



Rita Marlene Usamá
Ama de casa. Prepara conejos y cuyes hace ocho años

Conejo

Matar el conejo atrapándolo por la cabeza, pelarlo en agua hirviendo, lavarlo, sazonar con ajo, comino, cebolla paitaña y poner en el asador. Ir moviendo hasta que se dore el cuero. Se deja una mañana entera en agua para que quede bien dorado.

Recetas de estudiantes de Puenes

Tatiana Burbano



La mamá le enseñó a cocinar. Su plato favorito es el arroz con pollo.

Buñuelos de manzana

Pelar cuatro manzanas, quitarles el corazón y partirlas en trozos grandes. Disolver en un poco de agua dos pocillos de anís y una taza de azúcar, mezclar bien 150 gramos de harina y un sobre de levadura; añadir litro y medio de leche hasta obtener una masa sin grumos. Agregar una pizca de sal, una pizca de canela en polvo y tres huevos. Batir bien, pasar por esta mezcla los trozos de manzana y freír en abundante aceite que esté bien caliente, escurrir y servir con natilla.

Diana Carolina Timbud



Comenzó a cocinar desde los 11 años, aprendió sola, mirando y haciendo. Le encanta cocinar e inventar cosas nuevas. Su plato favorito es el arroz chino.

Pollo a la mantequilla

Partir dos pechugas y freírlas en un poco de mantequilla. En una olla aparte cocinar una taza de arveja y una de zanahoria picada. Aparte freír harina en mantequilla. Mezclar con las arvejas, las zanahorias y con perejil. Agregar todo al pollo cuando esté dorado.

Deisy Lorena Portilla



“Me gusta cocinar, me enseñó mi mamá y lo hago desde los 12 años. Mi plato favorito es el churrasco, me falta aprender a prepararlo, pero me encanta”.

La mazorca loca

Asar el choclo o mazorca y echarle salsa de tomate, mayonesa, salsa inglesa y mostaza en zigzag al gusto de cada persona.

Alexis Ramiro Quenan

“Para preparar los alfajores le pregunté a mi abuelita. No me gusta cocinar, pero a veces me toca cuando no está mi mamá ni mi hermana. Mi plato favorito son los mariscos y el cangrejo”.



Alfajores

Se pone la panela con agua al fuego hasta que dé punto. Agregamos las hojas de congona y la harina de maíz sin dejar de revolver hasta que todos los ingredientes se incorporen unos con otros. Luego extendemos esta preparación sobre una mesa y antes de que se enfríe cortamos en cuadritos pequeños y formamos los alfajores.

Daniela Escobar



“Me gusta cocinar y lo vengo haciendo desde los siete años. Aprendí mirando y practicando, cocino rico y lo necesario. Mi plato favorito es el sancocho”.

Arroz con fideos fritos

Se sancochan una libra de arroz y un paquete de fideos de seco en ollas diferentes. Se cocinan las alverjas y se pica la zanahoria bien finita. Luego se refrita cebolla con muy poco aceite y se le echa un poco de la salsa negra. Se deja reposar cinco minutos y después se le echa los fideos y el arroz y un poquito de agua, se revuelve bien, cuando se seque el agua dejar reposar cinco minutos. Decorar con papa frita en rodajas y cilantro frito.

Irene Arévalo Inguilán

“No me gusta cocinar, pero me ha tocado hacerlo desde los 11 años. Aprendí solamente mirando. Me gustan las papas fritas y el arroz, lo sé hacer muy bien, me queda rico”.



Seco de quinua

La quinua se levaba muy bien y se descascara, o sea se limpia para que no quede ninguna piedra. Se cocina bien, le agregamos achiote, manteca, cebolla, sal y un pedacito de ajo. Si hay se cocina con queso o si no la cocinamos con carne de marrano y se deja hervir muy bien hasta que esté lista para servir.

María Belén Sarasty

Me gusta cocinar, me enseñó mi mamá desde los 11 años; me defiendo en la cocina, no se mucho, pero lo hago. Mi plato favorito es el asado.



Bolitas de yuca en miel

Amasar dos tazas de yuca pelada, cocida y molida con una taza de queso añejo rallado, mezclar con cuatro huevos batidos, dos cucharadas de fécula de maíz y la sal al gusto. Tomar porciones pequeñas y formar bolitas que se ponen a freír hasta dorar. Se sacan y se escurren, se calienta la miel y se bañan las bolitas en ella y el plato está listo para servir.

Lucy Marisol Díaz



“La verdad que no me gusta cocinar; aprendo solo mirando y haciendo. Mi plato favorito es la pizza, sé como se prepara, pero no la he hecho”.

Ensalada dulce americana

Lavar muy bien y picar en cuadritos manzanas, piña, cerezas, duraznos y banano, picar finamente repollo, y mezclar muy bien. Aparte en un recipiente, batir crema de leche, azúcar y esencia de vainilla muy bien hasta que esté en punto de nieve. Agregar a las frutas, mezclar muy bien y rectificar el azúcar. Servir en un vaso decorado con una fresa y chocolate en polvo.

EXPLORADORES**Estudiantes**

Jackeline Coral
Angie Munar

Madre de familia

Rosario Chaucanes

Docentes

Miriam Canchala
Rosa Angélica Checa
Martha Lucía Lasso
Rubiela Pastas
Irene Quiñónez

CRÉDITOS**Textos generales**

Rosa Angélica Checa

Fotografías

Sandra Aza
Diego Burgos
Alex Ceballos
Rosa Angélica Checa
Andrea Cuaspud
Maga Coral
Juan Gabriel Cuastumal
Henry Erika
Yurani Lucero
Diego Mueses
Paola Ortega
Franco Portilla
Jilmer Risueño
Consuelo Rosero
Luis Rosero
Jorge Ruiz
Paola Sarmiento
Edison Tapia

Los sabores de la cocina en San Luis

En la actualidad los jóvenes están bombardeados por avances científicos y tecnológicos, esto los ha hecho, de alguna manera, alienarse de sus hogares y por ende de su cultura. Ellos están en un mundo que no tiene fronteras y por eso es muy fácil adoptar costumbres y culturas extranjeras, muchas veces llegando a negar la suya propia.

Este proyecto nació de la necesidad de rescatar la cultura culinaria de nuestro sector y el diálogo familiar y se constituyó en un reto.

Hemos tenido muchas experiencias, algunas buenísimas como el diálogo con los padres alrededor del fogón, compartir con compañeros, estudiantes y comunidad en general y las jornadas de trabajo organizando los materiales. También tuvimos contratiempos y momentos tristes, quizá el más difícil fue la muerte de nuestro capitán Víctor Raúl Guancha. Este acontecimiento hizo que el ánimo decayera, pero recordamos las palabras que él siempre nos decía: “Seriedad y cumplimiento”, y hoy, en su honor presentamos este trabajo que nació por su iniciativa, porque era un amante de la comida típica. A continuación les traemos entonces, un glosario con términos usados en nuestra cocina, una galería fotográfica con utensilios, objetos y aparatos para cocinar y algunas recetas típicas acompañadas de textos que cuentan mitos y creencias sobre los alimentos.





Los trastes de mi cocina

En la comunidad de San Luis existe una cultura llena de tradiciones que incluyen utensilios de cocina que han sido utilizados por nuestras familias desde tiempos ancestrales tanto para los quehaceres domésticos como para la elaboración de diversos platos típicos que son comercializados los días domingos y festivos.

Con ese fin decidimos hacer una exposición fotográfica llamada “Los trastes de mi cocina” con muestras tomadas por los estudiantes en los hogares de sus abuelos, familiares y vecinos, y de paso promover la interacción, el diálogo y la convivencia entre los miembros de la comunidad.

Estábamos hablando de la exposición cuando a alguien se le ocurrió que hiciéramos un glosario con los términos utilizados en nuestra región para referirnos a los utensilios de cocina. La actividad estaba tan divertida que los profesores del mundo “Me contaron mis abuelos” se unieron a la idea y este es el resultado de nuestras actividades.

Glosario de utensilios de cocina

- **Aguamanil:** Recipiente de aluminio.
- **Aventador:** Utensilio elaborado en material vegetal, plástico o de aluminio que sirve para soplar el fogón.
- **Barbacoa o estrado:** Estante donde se organiza la vajilla y las ollas.
- **Batea:** Recipiente de madera utilizado para juntar agua o amasar las tortillas, el pan, etc.
- **Brasero:** Utensilio elaborado en barro que se utiliza para prender carbón.
- **Callana:** Recipiente hecho de barro que sirve para tostar los granos.
- **Caquero:** Recipiente hecho de un tronco de madera que sirve para moler los granos con un pisón.
- **Cedazo:** Colador elaborado en madera y crin de caballo.
- **Escaparate:** Alacena.
- **Escudilla:** Taza de loza.
- **Güagüa y mama:** Piedra de moler ají.
- **Harnero:** Colador elaborado en aluminio o lata y madera, en cuyo fondo se hacen huecos con un punzón o un clavo.
- **Juco:** Tubo utilizado para soplar el fogón.
- **Lejía:** Ceniza.
- **Muchacho:** Utensilio hecho de madera donde se pone la talega para colar el café.
- **Palangana:** Platón, recipiente.
- **Perol, peroleta o perola:** Olla de aluminio.
- **Pilche:** Mate (fruto seco parecido al totumo, que se usa como recipiente).
- **Pocillo, pozuelo:** Taza.
- **Pondo:** Olla para fermentar la chicha.
- **Porrón:** Olla para guardar agua.
- **Tangal:** Estante donde se ponen los alimentos preparados como envueltos, quesillos, etc.
- **Tinaja:** Olla de barro grande utilizada para almacenar agua.
- **Tizón:** Carbón de leña encendido.

Los trastes de mi cocina



Cedazos y harnero

Los cedazos (a los lados) sirven para cernir harina, y líquidos como la chicha y el champús. El harnero (centro) sirve para sacar la pluma del maíz tierno con el cual se elaboran los envueltos. Su propietaria María Aurelia Atiz tiene el harnero hace 45 años y los cedazos menos tiempo, pues estos no tienen tanta duración porque son elaborados con crin de caballo.



Cucharas de palo

Estas cucharas son utilizadas por la señora Luz Mueses, su propietaria, para la elaboración de champús que es comercializado por ella. Las tiene hace ochenta años.



Callanas y olla de barro

Las callanas (en el primer plano) y la olla tienen múltiples usos en la cocina. Su propietaria es Luz Mueses y las tiene hace 60 años.



Fogón de leña

Este fogón de Luz Mueses tiene ochenta años.



Molino

Este utensilio reemplazó a la piedra de moler granos. Su propietario Onésimo Pístala, lo tiene hacer 45 años.



Muchacho doble

Propietaria Zoila Córdoba, quien lo tiene hace veinte años.



Horno de leña

El horno se construía en las casas para cocer diferentes alimentos como pan, pasteles, carne, etc. Este, perteneciente a Elvia Bolaños fue hecho con adobón y barro hace veinticinco años.



Piedra de moler

Don Gonzalo Espinosa afirma que esta piedra de moler tiene ochenta años. Es un objeto común en muchas cocinas de nuestra región.



Hornilla de leña en miniatura

El señor Jairo Andrés Vaca tiene esta hornilla de leña en miniatura desde hace treinta años.



Mechero

Implemento utilizado como vela para alumbrar en las noches. Este, de doña Rosario Chaucanes, elaborado con un tarro metálico provisto de una mecha (tira de tela), funciona con petróleo y tiene cuarenta años.



Batea de madera y canastas de bejuco

Propietaria Luz Mueses, quien las tiene hace cuarenta años. Las bateas son usadas para amasar y las canastas para lavar el mote.

Los agüeros del cuy

Jackeline Coral y Deisy Ortega



El cuy es un animal doméstico que se alimenta con diferentes clases de hierba como pasto, alfalfa y picuy, entre otras. Es preparado en ocasiones especiales como: matrimonios, bautizos, primeras comuniones, etc. Además ha sido utilizado para diversas situaciones como:

- ❁ Cuando un niño pequeño se vuelve baboso, se le hace besar un cuy recién nacido.
- ❁ Para el dolor de cabeza se prepara un cuy tierno ya que posee vitaminas para aliviar el dolor; el cuy tiene que ser específicamente blanco.
- ❁ Para una mujer embarazada es malo comer el sungo (corazón y vísceras) del cuy, porque el niño sale nervioso, ya que el cuy se espanta por todo.
- ❁ Tener un cuy de color negro en la casa es de buena suerte porque protege contra las malas energías.
- ❁ Comer las patas del cuy asado produce muchos calambres, sobre todo en las piernas.

El hornado

Plato típico ecuatoriano adoptado por Nariño. Se ha convertido en el preferido para consumir en acontecimientos especiales, pero se consigue fácilmente los días feriados en cualquier lugar. Se sirve acompañado de papa, mote, lechuga y chicha.

Con las vísceras se prepara otro plato típico llamado “la fritada chiquita”, que consiste en tostado (maíz capio frito) y vísceras fritas.

Ingredientes

- ✓ Un cerdo carnudo
- ✓ Pimienta
- ✓ Clavo de olor
- ✓ Sal
- ✓ Comino

Preparación

- Sacrificar el cerdo. Chamuscarlo hasta que quede sin pelo. Lavarlo muy bien con bastante agua, extraer las vísceras, levantar el pellejo (piel) y quitar la mayor cantidad de grasa del animal. Triturar todos los huesos y sasonar con todos los condimentos. Dejarlo todo un día para que estos penetren en la carne.
- Poner el animal en una lata y llevarlo al horno de leña donde debe permanecer mínimo veinticuatro horas a fuego lento. Sacar la lata del horno y extraer toda la grasa líquida que haya. Si hay necesidad, agregar un poco de agua. Servir caliente con papas, mote y lechuga.



Habitante de la vereda de San Luis dedicado a la producción y venta de hornado.



Comercialización del hornado

La fritada

Iván Pazmiño

Ingredientes

- ✓ Dos libras de carne de cerdo
- ✓ Una taza de agua
- ✓ Dos cucharadas de sal
- ✓ Una cucharada de pimienta
- ✓ Una cucharada de comino
- ✓ Una cebolla

Preparación

Cecinar la carne, condimentarla con sal, pimienta y comino y ponerla a fuego lento agregando el agua. Luego pasar a fuego alto y dejar que se fría. Servir cuando esté dorada. Se acompaña con papas cocidas, ají y una buena chicha.

La fritada es un plato típico de nuestra región nariñense, hecho con carne de marrano y sazonado con diferentes ingredientes, dependiendo de quien lo prepara. Algunas personas usan ají, cerveza, pimienta y otros aderezos que le dan un sabor especial a la carne.

Este plato se vende en las carnicerías y en las picanterías donde lo acompañan con tortillas de papa o también llamados, especialmente en Ecuador, *yapingachos*. En nuestra vereda San Luis algunas señoras han aprovechado su habilidad para comercializar este delicioso plato. Ellas ubican sus toldas frente al polideportivo del sector, los fines de semana, brindando a todas las personas la oportunidad de deleitar su paladar.

“La fritada es un plato típico del Ecuador. Existen diferentes clases de fritadas en nuestra región, pero la más conocida es la fritada del Ecuador que frecuentemente es preparada en los hogares”.

Óscar Erira, habitante de San Luis.

“Hablando del comercio, la fritada la venden dependiendo del tamaño y su cantidad, en Nariño lo más frecuente es encontrarla en las carnicerías. Pero aquí en San Luis la venden también en las toldas del polideportivo”.

Rosa López, habitante de San Luis.

“La fritada es un plato típico de Nariño y de Ipiales. La podemos hacer en la casa para comer o en una carnicería para el comercio”.

Erazmo Erira, dueño de una carnicería.

La cebada

Sandra Aza, Gabriela Huertas y Alex Ceballos

Hablando con personas de la comunidad nos explicaron que el proceso de antes era secar bien la cebada, luego la trillaban con bestias o caquero, luego se aventaba y por último se molía en piedra o molino. Hoy en día con la tecnología las cosas han cambiado ya que este proceso se hace con máquinas. Además nos contaron que por aquí la cebada más apetecida es la ecuatoriana porque es de mejor calidad, además las comidas quedan más espesas y sabrosas.

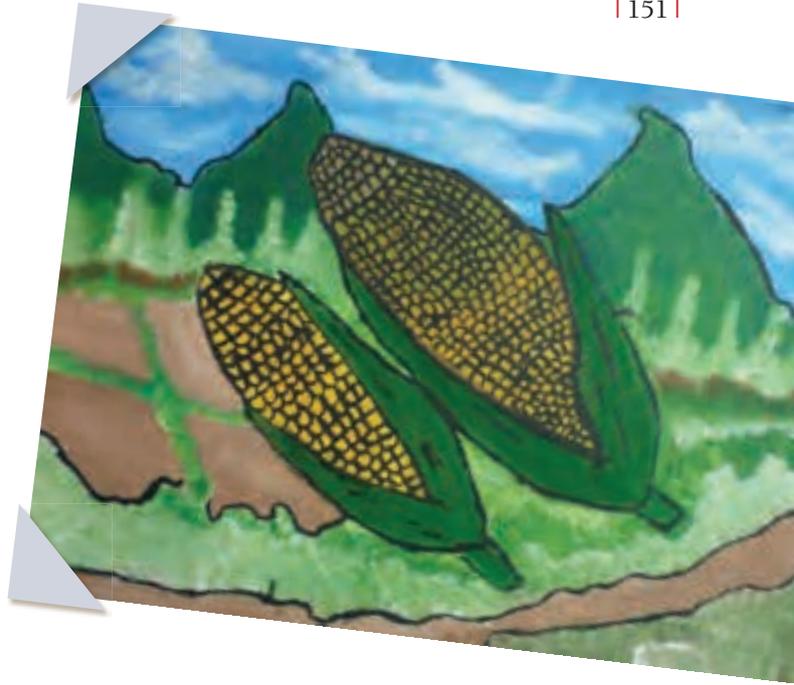
También llegamos a la conclusión de que este es un alimento vigente en los hogares de nuestra región, pues las preparaciones con cebada son muy comunes en nuestras casas: sopas, coladas, llamadas comúnmente “chara”, y el aco, que nosotros no conocíamos. A escala industrial se prepara la cerveza, que también es muy común en cualquier rincón del país.

El maíz

Paola Ortega, Andrea Cuaspu, Magda Coral y Claudia Revelo

El maíz lleva mucho tiempo en la alimentación y fue la base del sustento de los pueblos indígenas que habitaban esta zona y de quienes somos sus orgullosos descendientes. El descubrimiento del maíz es incierto, pero hay una historia que cuenta lo siguiente:

Los indígenas no tenían problema de alimentos porque eran muy prósperos, pero un día todo cambió y empezaron a escasear. Un hombre llamado Piracá, preocupado por la situación, intercambió matas de algodón por oro. Él iba camino a su casa pensando que con ese oro iba a fabricar figurillas de dioses para luego intercambiarlas por comida. De repente Bochica se le apareció y le pidió que pusiera el oro en el suelo, como si lo sembrara. Piracá protestó, pero obedeció. Bochica le dijo que volviera después de 15 días, y desapareció. Al pasar este tiempo Piracá regresó al lugar y vio algunas varas desnudas que el viento vistió con hojas y frutos. Los frutos eran largos y cubiertos de hojas, cuando tomo uno y lo miró se dio cuenta de que eran los granos de oro que había sembrado. Así se descubrió el maíz.



Después de pasar el tiempo los indígenas aprendieron a procesar este producto sacándole varios derivados como: pan, envueltos, sopas (harniada y poliada), alfajores, mote, galletas, maíz tostado, aco, champús, morocho, choclo cocinado, coladas y una exquisita bebida utilizada en los festejos: la chicha.

El mote

Andrés Aza, Luis Benítez y Jilmer Risueño

El mote es un excelente acompañante para el hornado, se acostumbra echarlo en café negro, también se puede preparar guisado o en sopas como el mondongo.



Ingredientes

- ✓ 1 kilo de maíz
- ✓ Ceniza

Preparación

- Poner a hervir agua en una olla grande. Agregar ceniza al agua caliente. Cuando el agua esté a punto de hervir adicionar el maíz y dejarlo cocinar hasta que la pluma se desprenda de los granos. Batir constantemente con cuchara de palo para evitar que se pegue a la olla. Luego sacar el maíz en una canasta de cosechar papas y lavarlo, frotando los granos para sacarle toda la pluma. Después enjuagar con abundante agua. Repetir la operación varias veces.
- Cuando el maíz esté limpio se pone en una olla con suficiente agua. Al día siguiente se cambia el agua y se deja por 24 horas. Después de este proceso se vuelve a cambiar el agua y se pone al fuego a cocinar hasta que reviente y esté blando. Se saca del fuego, se escurre y está listo para ser degustado en la forma que usted desee.

Harniada

Ingredientes

- ✓ 1 taza de maíz seco
- ✓ 3 hojas de repollo
- ✓ 4 papas blancas
- ✓ 1 zanahoria.
- ✓ Aliños: sal, color, comino, un diente de ajo y cebolla
- ✓ 1 libra de carne

Preparación

- Moler el maíz y lavarlo varias veces en la misma agua hasta quitarle toda la pluma.
- Echar en agua caliente. Sazonar con sal, color, comino, ajo y cebolla. Pelar las papas y la zanahoria y picarlas en cuadritos, agregar el repollo picado y la carne. Dejar hervir al menos por una hora. Añadir el ñute (agua en que se lavó el maíz), este ayuda a espesar la sopa. Hervir la sopa por 30 minutos más y listo.



¡Qué rica una harniadita!

Cocinada de chara en fogón de leña

La chara



Ingredientes

- ✓ Una taza de cebada
- ✓ 3 hojas de repollo
- ✓ Una zanahoria picada en cuadritos
- ✓ 4 papas guatas
- ✓ Cebolla, cilantro, ajo, sal, color, comino
- ✓ 1 libra de carne de res o de cerdo

Preparación

Echar la cebada en el agua fría y quitar la pluma durante todo el proceso de cocción. Cuando haya hervido por una hora, agregar los aliños al gusto, la zanahoria, el repollo y la carne y dejar hervir por treinta minutos. Finalmente, agregar las papas partidas en cuadritos y dejar que hierva hasta que estas estén bien cocinadas. Retirar del fuego y servir caliente.

Sabías que...

- ❁ Para quitar la gripe se hierve la leche con cebolla cabezona cortada en rodajas, con un poquito de miel y se da a tomar un vaso todas las noches por una semana.
- ❁ Para quitar la tos se hierve la leche con hojas de eucalipto y un poquito de azúcar o miel y se da a tomar en las noches antes de acostarse.
- ❁ Para el dolor de garganta se pone a hervir la leche adicionándole mentas, manteca de cacao y gelatina de pata de res. Esta preparación se toma varias noches antes de ir a dormir.
- ❁ El calostro es un alimento muy rico en vitaminas y ayuda a fortalecer los huesos.
- ❁ La nata de la leche es una excelente mascarilla para sanar las quemaduras leves de la piel.
- ❁ La caspiroleta es una colada de alto valor nutritivo, preparada con leche, huevo y canela. Es muy recomendada para la recuperación de las personas que están convalecientes o mujeres que están de dieta.

Diana Mora, Diva Benavides, Daniel Rosero

- ❁ Las personas que roncan mucho pueden dejar de hacerlo cuando huelen el palo donde se asa un cuy.
- ❁ Cuando se escuchan los chillidos de los cuyes es porque se va a tener visita.
- ❁ Cuando los cuyes hacen corcoveos es porque una mujer va dar a luz.
- ❁ Soñar con calabazas, específicamente con las matas, es símbolo de trabajo.
- ❁ Para adelgazar es bueno tomar colada de calabaza con maíz tostado.
- ❁ Moler los tejos de la calabaza tierna es bueno para curar heridas.
- ❁ El agua de churillos de calabaza con los del tauso (curuba) es buena para curar del espanto a los niños

Jackeline Coral y Deisy Ortega

- ❁ El agua de tizón era utilizada para curar el colerín. Esta agua se preparaba introduciendo un tizón al rojo vivo en una taza de agua, se dejaba asentar y luego se tomaba.
- ❁ La ceniza se utiliza para pelar el mote, pero también era considerada un magnífico champú anticasca preparándola de la siguiente manera: Poner un tarro lleno de ceniza y adicionarle agua, se deja destilar y el producto obtenido se aplica en el pelo.
- ❁ La palabra "chara" se utiliza para referirse a la comida en general. "Que no nos falte la chara", quiere decir: "Que no nos falte el alimento".

Varios expedicionarios

- ❁ Con el almidón de la papa se almidonaban las camisas.
- ❁ El cuy blanco era utilizado para los dolores de cabeza.
- ❁ El cuy negro se consideraba un amuleto para atraer la buena suerte.
- ❁ Para evitar la caspa y la caída del pelo se mezcla ceniza con agua, luego se cuele y esta preparación se utiliza para bañarse.
- ❁ El jugo de papa es un excelente remedio para la gastritis
- ❁ Se puede aplicar dos o tres gotas de zumo de papa cuando los ojos están irritados por exponerse a una luz muy fuerte.
- ❁ Cuando una persona sufre un golpe fuerte y se pone un emplasto de papa sobre el golpe, evita la inflamación.

Sandra Aza, Gabriela Huertas, Paola Rojas y Alex Ceballos

Los secretos



de las plantas



EXPLORADORES**Estudiantes**

Hilda Alexandra Atiz,
Yamile Benavides, Diana Cadena,
Jennifer Paola Criollo,
Oliva Mercedes Cuasquer,
Luis David Fuertes,
Tania Raquel Hernández, Leidy López,
Edison Mejía, Danilo Mendoza,
Jorge Luis Meneses,
Jaime Andrés Morales,
Dennis Narváez, Gaby Narváez,
Ximena Pinchao, Luz Erika Pistala,
Juan Carlos Quenguán, Jessica Tacán,
Katerine Tucanez,
Deisy Magaly Tulcán,
Andrea Yandún

Padres de familia y miembros de la comunidad

Magaly Bastidas, María Bastidas,
Yurani Bastidas, Jorge Benavides,
Nelly Benavides, Alberth Chacua,
Albina Chacua, Wilmer Chacua,
Heriberto Cuasapud,
Ana Lucía Cuasquer,
Carlos Rodrigo Cuasquer,
Lucía Cuasquer, Magola Cuasquer,
Romelia Estacio, Erasmo Estupiñan,
Rosa Guaramá, Luis Guerrero,
José María Hernández,
Luis Alberto Irúa, Martha Jurado,
María León, Mariana López,
Sonia López, Socorro López,
Zoila Mallama, Ana Lucía Malpud,
Luis Meneses, Eduar Moreno,
Graciela Narváez, Marisol Narváez,
Nancy Narváez, Melba Niño,
Amparo Pantoja, Juan Fabian Pinchao,
María Pinchao, Luz Pinchao,
Elena Pistala, Luz María Posso,
María Florentina Posso,
Luz María Realpe, María Realpe,
Luz Tucanez,
María de los Angeles Tucanez,
Maida Marina Vallejo, Martha Vallejo,
Nelly Villota, María del Carmen Villota,
Jairo Yandar, Esperanza Yandún,
Blanca Yepes, Estela Yepes

Docentes

Rafael Fierro
Lucía Cecilia Rosero

CRÉDITOS**Textos generales**

Lucía Cecilia Rosero

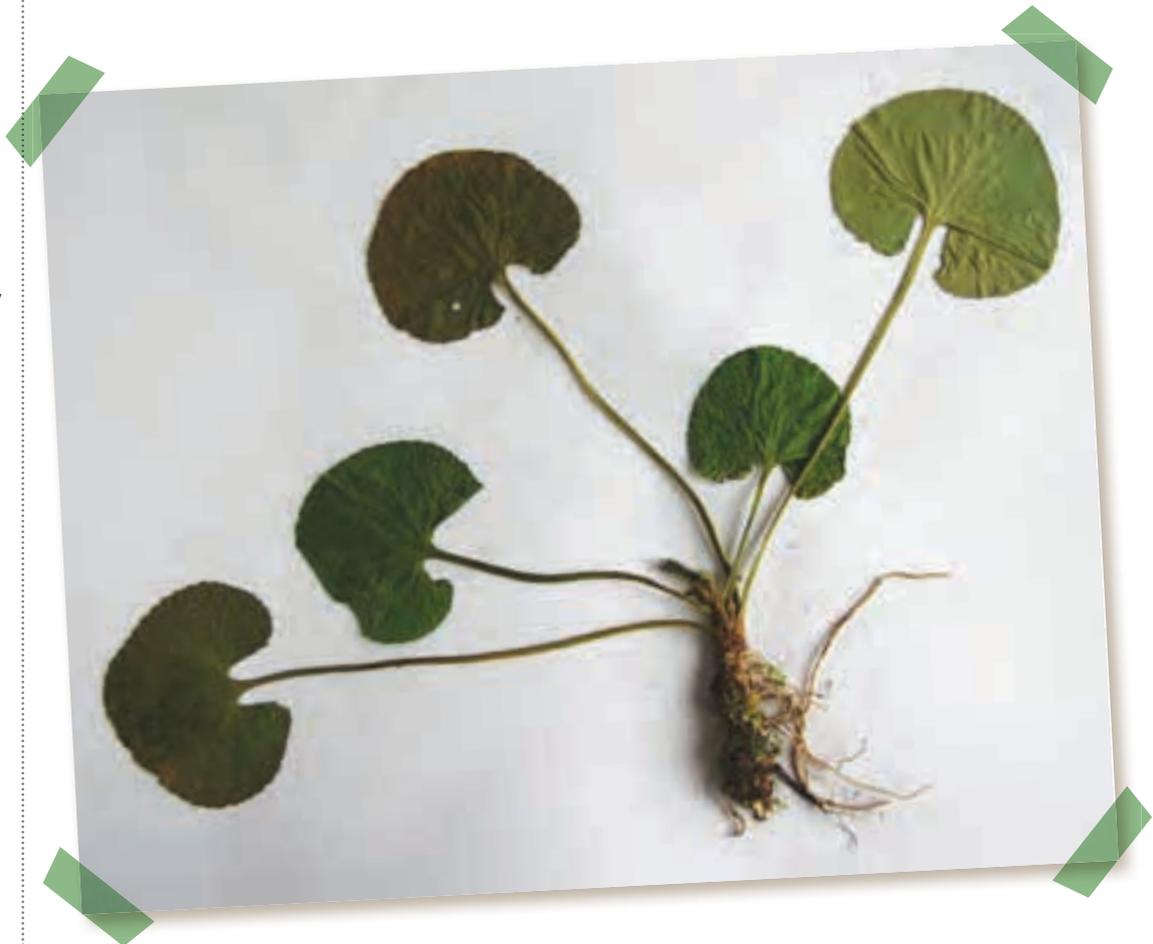
Fotografías

Juan Carlos Arteaga
Lucía Cecilia Rosero

Los secretos de las plantas de Nazaret

Lo que aquí presentamos es el resultado de una exploración por el maravilloso mundo de las plantas. En La Victoria la vegetación es abundante y brinda a sus habitantes grandes beneficios tanto medicinales como industriales. Por otra parte, la conservación de las tradiciones y la cultura es una preocupación latente en la institución y por eso consideramos importante rescatar el saber popular en un campo tan útil y práctico como la medicina natural.

Con ese objetivo los estudiantes de grado octavo seleccionaron plantas medicinales propias de nuestra región. Muchos de ellos, con ayuda de sus padres y familiares, las secaron y construyeron un herbario. A la par indagaron sobre sus usos medicinales, la obtención de ellas, para qué enfermedades sirven y la forma de utilizarlas. Aquí encontrarán fotos, dibujos, información sobre el uso de las plantas, su preparación y algunas evidencias de la forma como exploramos este mundo.



Galería del fotos de actividades escolares

Los estudiantes de grado octavo seleccionaron plantas medicinales propias de La Victoria y sus veredas cercanas, muchos de ellos con ayuda de sus padres y familiares, las secaron y construyeron un herbario.



Andrea Yamile Benavides



Tania Raquel Hernández y Paola Cristina Mueses



Tania Raquel Hernández



Yonathan Camilo Palles



Hilda Alexandra Atiz

Las plantas medicinales, un mundo saludable y natural

Desde tiempos remotos las plantas han sido fundamentales para la subsistencia del hombre, y antes de que aparecieran las medicinas, con ellas se curaban los males, aunque algunas personas, en la actualidad ya han olvidado sus usos y algunas plantas han desaparecido.

Mapanes



Es una planta que se encuentra a las orillas de las fincas o en los llanos. Se utiliza para curar las heridas; ayuda a desinfectar y sanar pronto.

Poner una olla con agua y la planta a hervir. Cuando ya haya hervido aplicar lo más tibia que se pueda en la herida. Esto ayuda mucho en la cicatrización.

Ximena Pinchao.

A partir de entrevista hecha a María Pinchao

Aliso

Sirve para sacar el frío (torcedura o dolor fuerte de un músculo) de los lisiados o de quien ha recibido un golpe.

De este árbol únicamente se toman las hojas, se calientan al calor del fogón y se ponen en la parte afectada con aceite (puede ser de almendras) y se amarran hasta que saque el frío.



Juan Carlos Quenguán

A partir de entrevista hecha a Luis Guerrero
y Rosa Guaramá

Uvilla

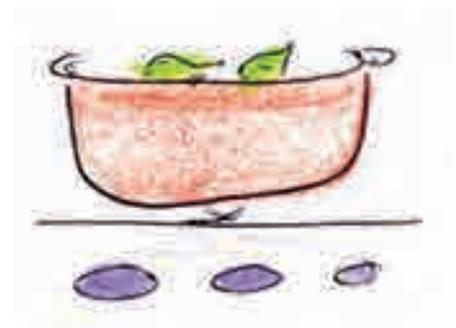
Se siembra directamente en el suelo y crece silvestre. Para los parásitos, sobre todo en los bebés, se utilizan las hojas secas y las flores. Sirve también para curar la vista y el dolor de estómago.

Uso para los ojos



Se corta el fruto y se ponen gotas en los ojos

Uso para el dolor de estómago



Cortar las hojas amarillas y las flores y ponerlas al fuego con agua



Agregar al agua unas goticas de limón y tomar

Deisy Magali Tulcan.
A partir de entrevista hecha a
Zoila Mallama y Luz Tucanez

Es una planta de flor amarilla, sus hojas son muy delgadas. El tallo tiene un líquido azucarado y es muy delicado. Se cultiva en tierra seca, picada lo más fino que se pueda. Se utiliza para el dolor de estómago y para las enfermedades del corazón.

Eneldo

Siembra



La tierra se la pica lo más que pueda



Se siembra



Denis Margorie Narváez,
Gaby Narváez
y Leidy López.
A partir de
entrevista hecha a
Wilmer Chacua Yopez



- 1 En su mayor desarrollo se utiliza para cualquier remedio
- 2 Se la coge del lugar donde se encuentra
- 3 Se lleva a donde se va a preparar

- 4 Se pone a hervir un litro de agua
- 5 Al ya estar hervida se le suelta una rama de eneldo hasta que salga el aroma
- 6 Al ya estar preparada se endulza y se sirve

Chilca blanca

La chilca blanca tiene hojas pequeñas y tallo grueso. Crece silvestre. Se recomienda su uso para el estómago y la irritación del hígado.



Cortar con una peinilla del lugar donde se encuentra



Coger las hojas y los cogollos



Poner en un lugar seco



Echar en una olla con agua tibia, previamente hervida, panela y bicarbonato



Dejar hervir hasta que se cocine



Tomar para la infección del estómago y la irritación del hígado

Matico

Algunas personas la usan como desinfectante para las heridas de las personas o de los animales. Otros aseguran que es muy bueno para desinflamar rápidamente la ubre de las vacas que están paridas. Es muy buena para los hongos de los pies. Se aplica en la herida y sana rápidamente.

Como desinfectante y cicatrizante



Se pone agua en un recipiente

El recipiente se pone al fogón a una temperatura adecuada



Se echa el matico

Se espera hasta que hierva y se pone a enfriar. Luego se machaca con las manos hasta que esté el agua verde



Se aplica en la herida

Para la ubre de las vacas

- 1 Se pone agua a un recipiente
- 2 Se pone el recipiente al fogón
- 3 Se espera hasta que hierva el agua
- 4 Se retira y se echa el matico
- 5 Se machaca con las manos hasta que salga el zumo
- 6 Se echa a la ubre



Sunfo o poleo

Algunas personas dicen que es bueno para la tos, revuelto con leche, otras dicen que en agua aromática es bueno para el dolor de estómago. Crece silvestre.



Jaime Andrés Morales.
A partir de entrevista hecha a
Nelly Villota y Esperanza Realpe

Para la tos



Se pone leche en un recipiente con el poleo o sunfo.



Se pone el recipiente al calor del fogón, se espera hasta que hierva.



Luego de que haya hervido se deja enfriar, se le echa azúcar y se toma.

Para el dolor de estómago



Poner agua en un recipiente con el sunfo (un vaso por persona).



Poner la olla al fogón a una temperatura adecuada.



Esperar hasta que hierva y echar el azúcar (una cucharada por vaso).



Sacar la olla del fogón o estufa hasta que el agua se enfríe.



Chichira

Esta planta se utiliza principalmente para los parásitos en los niños menores de diez años. Crece silvestre y se extiende mucho en lugares arenosos.

En las noches de luna llena se coge la raíz de esta planta, se la machaca y se la hierve. Se toma durante tres mañanas en ayunas.



Tilo

Esta es una planta silvestre que se utiliza para curar la tos y la gripe.



Se cortan las hojas

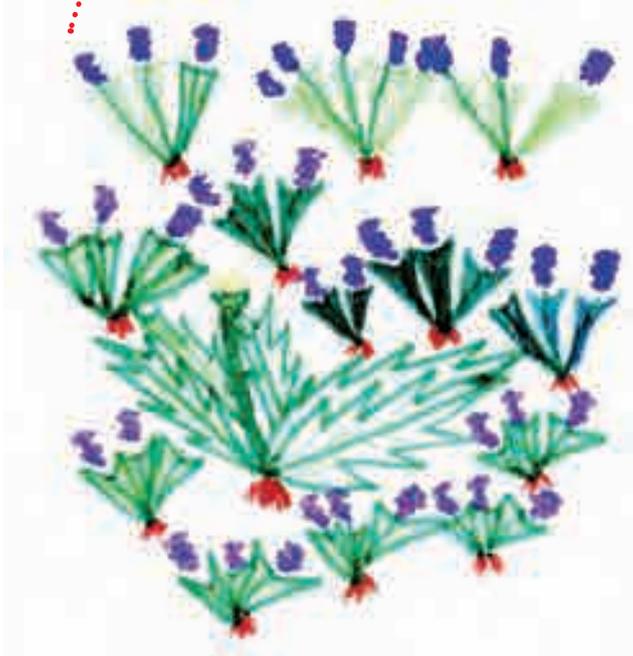


Se ponen a hervir con leche y panela



Está lista para cura la tos o la gripa

Escancel



Esta planta se encuentra en los bosques y sirve para infecciones, para bajar la temperatura en los niños, limpiar el organismo, sobre todo el hígado, y aliviar la tos seca.



Coger la mata

Preparación 1

Para bajar la temperatura primero se ponen en agua todas las hojas de escancel y después se toma por varios días hasta que se le quite la infección.



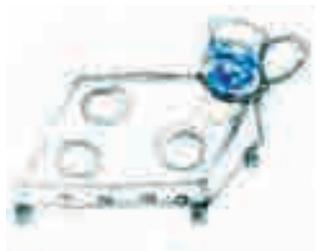
Lavarla

Preparación 2

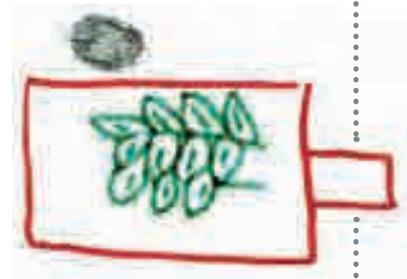
Se lava el escancel, se maja un poco y se agrega a un recipiente con agua hirviendo, sin dejar evaporar. Cuando ya esté fría el agua se saca el escancel y se pone el agua en un mate. Batir un huevo hasta que quede espuma, después agregarle el agua de escancel según lo que vaya a tomar, batir otra vez y queda listo.



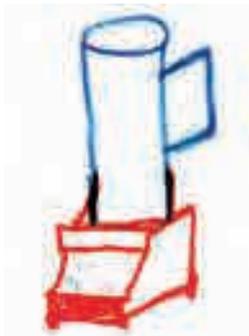
Poner en la olla, no dejar evaporar



Hervir el agua



Machacarla



Licuar un huevo con el agua de escancel



Sacar la espuma y sobársela por todo el cuerpo



Tomarse el jugo

Vivencias

La historia que les voy a contar sucedió en la vereda El Arrayán, un día de sol en que las nubes eran más blancas y los verdes prados eran más verdes que las mismas montañas. Salí de mi casa y justo en el patio se encontraba la hermosa planta llamada chichira; al llegar donde estaba me di cuenta de que era muy hermosa y estaba en excelentes condiciones.

Así que me quedé un momento para pensar y al fin la recogí y la puse bajo el colchón entre un periódico que ya no servía. Recordé cómo la había recolectado.

Salí nuevamente de mi casa y vi a lo lejos la manzanilla. Fui y la recogí y la puse en proceso de secamiento.

Pasaron muchos días, cuando me acordé nuevamente de las plantas me asusté bastante porque faltaba un día para entregar el trabajo, así que desesperada saqué a las plantas de donde las tenía, fui a la mesa y las planché, pero por mi desesperación quemé una llamada lengua de vaca, así que me resigné a traer solo dos. Al otro día metí las plantas en una carpeta y las traje al colegio, después en la hora de Español presenté mi trabajo y quedé como si me hubieran quitado un peso de encima. Por la tarde presentamos nuevamente las plantas para que la profesora Lucía les sacara fotos, y lo que más me dio risa es que le tomaron fotos a las plantas de Ximena.

Luz Erika Pistala López



¿Qué aprendí?

El viernes 20 de agosto decidí realizar la entrevista de las plantas medicinales a mis abuelos Heriberto Cuasapud y Luz Tucanez. Por la mañana fui a casa de ellos a la vereda El Salado, en moto junto con mi hermana. Era un camino muy largo. Cuando íbamos a más de la mitad del camino la moto se apagó, no quiso prender por más que lo intentamos.. Después de un momento, mi hermana Yamile se dio cuenta de que la moto no tenía gasolina, así que la dejamos en una casa y nos tocó continuar a pie.

Llegamos muy cansadas a casa de nuestros abuelos, allí estaban mis tíos, una tía y mis primos, saludamos, almorzamos y después comencé la entrevista. Empecé por explicarles sobre el taller y luego les hice las preguntas sobre las plantas. Me dijeron que el tilo sirve para curar la tos, la uvilla para la vista, y también me nombraron muchas otras plantas. Se hizo muy tarde, teníamos que regresar a casa, fue un día muy divertido.

Me encontré con mis primos, abuelos, tíos y con gran parte de mi familia. Regresamos a casa a pie porque la moto aún estaba dañada, cuando llegué le conté a mis padres lo que pasaba. Cenamos. Ese día aprendí muchas cosas: que la naturaleza, además de darnos alimentos, también nos da la cura para muchas enfermedades y no hay necesidad de tener dinero para comprar las plantas porque no son costosas, y si las buscamos nosotros mismos no tenemos que pagar ningún precio, pero también debemos cuidarlas porque poco a poco van desapareciendo y son muy valiosas, son otra maravilla más de la naturaleza.

Deisy Magali Tulcán



EXPLORADORES**Estudiantes**

Luis Eduardo Aguirre
 Andrés Estiven Alpala
 Guido Alpala
 Iván Santiago Alpala
 Maribel Alpala
 Rosario Alpala
 Jaime Aza
 Luis Alejandro Bucheli
 Leidy Burbano
 Leidy Marian Burbano
 Mateo Ceballos
 Andy Ferney Chirán
 María Alejandra Moreno
 Gennessis Salomé Pozo
 Sandra Ramos
 Luis Orlando Taimal
 Yeimi Taimal
 Melba Tarapues

Padres de familia y miembros de la comunidad

Humberto Cumbalaza
 Fabio Malte
 Martha Imbacuán
 Marleny Imbacuán
 Patricia Martínez
 Blanca Valenzuela
 Milena Villota

Docentes

Jaime Alpala
 María Raquel Buchely
 Servio Tulio Caicedo (rector)
 María Eugenia Delgado
 Julián Hernández
 Janeth Herrera
 Liliana Herrera
 María Eugenia Herrera

CRÉDITO**Textos generales**

María Raquel Buchely

Fotografías

Jaime Alpala
 María Raquel Buchely
 Julián Hernández

Los secretos tintóreos de José Antonio Llorente



La exploración de este mundo surgió antes de la llegada de EPA, como una búsqueda inspirada en la curiosidad de un grupo de estudiantes y docentes de diferentes áreas, que deseaba conocer las plantas tintóreas de la región y la extracción artesanal de sus tintes, práctica ancestral que aún realizan algunos indígenas y campesinos de nuestro municipio.

Fue así como adelantamos una investigación de carácter etnográfico articulada a las áreas de Artística, Biología, Sociales, Filosofía y Lenguaje que nos llevó a reconocer los saberes tradicionales de la comunidad indígena. Por su fundamentación pedagógica innovadora de enseñanza-aprendizaje por contextos, el proyecto, que en su momento se llamó Cueche, Mollantin y Alumbre, fue valorado por la Fundación Santillana que le otorgó un honroso quinto lugar entre 56 instituciones participantes.

Cuando asistimos al primer taller EPA inmediatamente identificamos esta estrategia pedagógica con lo que habíamos trabajado en Aula Abierta (así se llama nuestro grupo de investigación), así que lo único que teníamos que hacer era continuar, y ahora con más entusiasmo, pues los organizadores aprobaron nuestra propuesta como una exploración de los saberes de la comunidad indígena y campesina.

De esta manera nos dimos a la tarea de buscar más artesanos e invitar a más estudiantes y padres de familia para que siguieran viajando con nosotros. Lo agradable de este mundo es que salimos del aula con nuestros estudiantes, caminamos hacia la vereda elegida y llegamos a las casas campesinas donde los artesanos nos compartieron sus saberes, sus creencias y su cosmovisión.

Los jóvenes también expresaron sus inquietudes y lo que saben acerca de las plantas, pues la mayoría vive en el campo. Tratándose de un grupo heterogéneo, surgieron varias discusiones como por ejemplo aquella vez en que alguien expresó su inconformidad a un artesano diciéndole que no entendía por qué razón para fijar los colores naturales en una prenda utilizaba barro podrido, y quien nos estaba compartiendo su saber explicó que tradicionalmente se utiliza este elemento natural para fijar el color pues lo intensifica en un setenta por ciento y se le denomina posbarro; también nos habló sobre técnicas ancestrales, creencias y costumbres de la cosmovisión indígena. Así, poco a poco, permitiendo a cada quien expresarse fue naciendo la posibilidad de comprender y de dialogar.

En las visitas se aprovechó para recoger plantas en los caminos, que luego se llevaron al laboratorio, se maceraron, se exprimieron y se les extrajo los tintes para dejarlos secar al horno. De esta manera se preservaron los polvos que luego son utilizados en la pintura de oleos, mantas en lona costeña, en yute, en lanas o en papel. Todo esto en las clases de Artística del maestro Julián Hernández.

En las clases de Español de la profesora María Raquel Buchely, los estudiantes que han tenido la dicha de salir al campo cuentan sus experiencias a través de textos narrativos con los que se espera desarrollen la competencia comunicativa. Y en las clases de Ciencias Naturales analizan de manera científica esas plantas recogidas en los recorridos ecológicos.



Aparte de mejorar la didáctica en las áreas participantes, lo más importante ha sido la integración de algunos padres de familia que a veces nos acompañan en los recorridos o son nuestros anfitriones en sus hogares campesinos. Ellos también aprenden con nosotros, pues les hemos leído textos literarios, o se animan a pintar con sus hijos, cuando las reuniones se han hecho en la institución. Y les gusta esta nueva aplicación de los tintes para recrear el entorno o representar sus propios mitos, sobre un trozo de lienzo.

Esperamos que disfruten estas páginas.

Exploradores en acción



En el aula, estuvimos muy atentos, calladitos, escuchando la explicación de cómo iba a ser este mundo. De cómo nosotros íbamos a participar.

Una mañana salimos con un grupo de estudiantes, recorrimos la vereda de Guan, visitamos la casa de un padre de familia del nocturno y recogimos zapaticos para tinturar lanas de oveja y hacer un tapete.

Cuando los niños recogen las plantas en el campo, realizan sus propias descripciones: “Esta es la enredadiza, esta otra huele feo y esta de acá parece unos espaguetis colgando...”. Muchos de ellos conocen el territorio mejor que

los profes, saben encontrar atajos y dónde hay moras o chécheres para ir comiendo por el camino.

Algunos cuentan leyendas del duende, de apariciones en las noches oscuras y por las zanjas. Según ellos, les han contado o ellos mismos los han visto.

En este día entramos a descansar a la casa de un padre de familia que nos brindó un vaso de Fresco Royal, y conversamos con él acerca de sus conocimientos sobre las plantas. Estábamos buscando sancia, nos llevó al lugar donde siempre crece, pero desafortunadamente estaba muy verde y así no nos servía para extraerle el tinte, que es rojo.

Al despedirnos, el señor Jorge Alpala, nos agradeció la visita y dijo: “Si el hijo se porta mal, los autorizo a que le jalen las orejas y me avisan no más”. El chico se puso coloradito, y los compañeros se la montaron todo el camino de regreso.



¡A mí me gustó más cuando dijeron que saldríamos al campo!



¡Y claro, aquí, como que aprendemos mejor! Con este aire puro, con el olor del eucalipto, del ciprés. ¡Y aquí podemos hablar de lo que sea, sin que nos regañen!



En uno de los recorridos don Fabio Malte, nos orientó en la subida al volcán Chiles y nos salvó de hundirnos en las ciénagas. Solo él sabía por dónde debíamos pisar.



Yo nunca había ido al volcán Chiles y conocí por primera vez estos frailejones, que según mis profesores, demoran en crecer entre ochenta y cien años.



En los mojones de la frontera jugamos a quien llegaba primero a Colombia, y los últimos, ¡por lentos! les tocó en el Ecuador. Y a la profe Janeth, la altura ¡le dio taquicardia!



Marian Burbano, grado 9°, escribe su experiencia en la visita a las aguas termales, mientras el azufre que sacó de las piedras en el fondo de un pozo, hace su efecto en la piel de su rostro.

Los saberes de don Humberto Cumbalaza sobre extracción tintórea



Don Humberto Cumbalaza, de 60 años, en su hogar en la vereda Tasmag, nos contó sobre la extracción de tintes:

Este oficio me lo enseñaron mis abuelos desde que yo era niño. Con esto, antes mantenía a mi familia, la gente me pedía ruanas de lana de oveja, pintadas con marco, chicoria, puscala, y con el lodo podrido para que el color no se salga. Hoy día como ya no se ponen ruanas los jóvenes, ya no hay el trabajito.

Las plantas deben ser cogidas siempre al alba porque la tinta esta influenciada por las fuerzas pasivas de la noche y de la luna, estas se concentran en los tallos y en las hojas... Ya cuando el sol está alto y las ha tocado, entonces ya no sirven (foto 1).

Las plantas recogidas son machacadas en un caquero, utensilio hecho de madera de un árbol nativo, preferido por su resistencia y duración. Este también se utiliza para tacar cebada, trigo y maíz (fotos 2 y 3).

Después de machacadas las plantas, se las deja en remojo, en el sereno, unas tres noches, ojalá en luna llena. Luego se cocina en olla de barro curada, en esa olla se mete la lana y el mordiente que puede ser kulúan, agua sulfurosa que se recoge en las ciénagas, o lodo podrido, para que concentre el calor. Se cocina varias horas, se saca y se deja allí toda la noche. Al otro día se saca la lana, se escurre y se enjuaga con agua del río. De ahí se extiende al viento para que seque. A esa lana ya no se le sale el color, por nada.



Galería de plantas tintóreas

Aquí les vamos a mostrar algunas plantas y sus propiedades tintóreas. Durante el recorrido pudimos enterarnos no solo para qué sirven, sino de algunas creencias que tiene la gente sobre ellas.



1



4



2



5



6



3



7

1 "El tilo es una planta que además de medicinal, bueno para la tos, da un color ocre claro, escaso entre las plantas de la región".

Julián Hernández

2 "Esta es la sancia y está madura, da un color violeta, pero cuando está jecha no da ningún color".

Fabio Malte

3 Esta planta la conocimos en la salida a Chiles, es de la familia del motilón pero da un tinte negro que los mayores utilizaban para pintar los zapatos. "Los de antes no se preocuparon por ponerle un nombre, porque es una mata que poco la quieren, ya que ni los animales la quieren comer".

Fabio Malte

4 A esta flor la conocemos como el mollantin. Da un tinte rojizo. "Según la comunidad de los awa le llaman la cuárrie, también la conocemos como la flor del chutún porque es muy llamativa y los niños se acercan a ella y ahí es cuando les da el mal viento".

Fabio Malte

5 Los zapaticos, son flores amarillas que dan un tinte del mismo color y los niños suelen jugar con ellas, y es muy abundante por los caminos veredales.

6 El ivilán es una planta muy conocida en nuestro municipio. De sus hojas extraemos color verde, de sus flores azules, el mismo color y de los frutos maduros, colores violetas, negro y rojo.

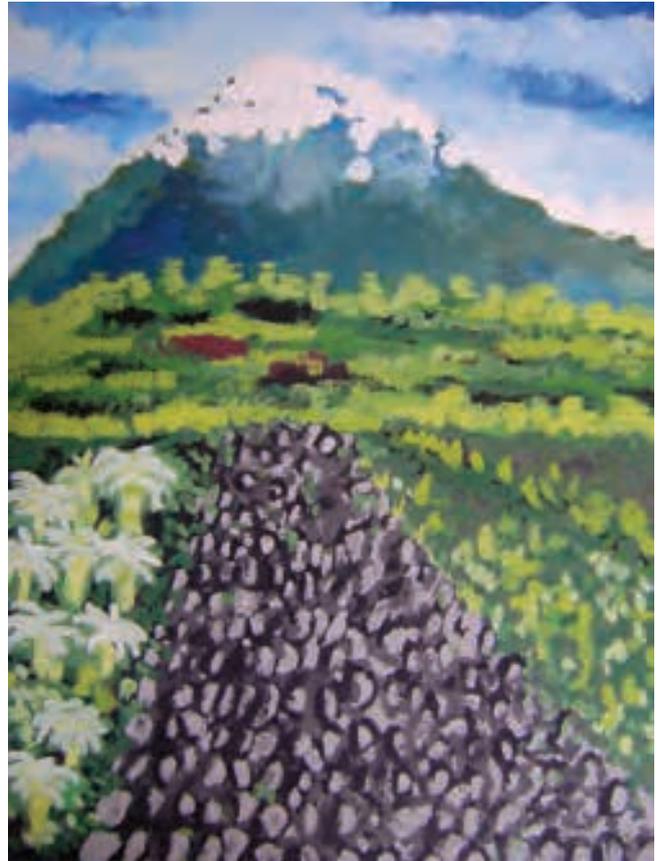
7 La sancia cuando está madura da un color violeta intenso y cuando se pudren sus frutos nos da un color ocre oscuro.

Pintamos con los tintes naturales

En las clases de artística pintamos con los tintes naturales, también aprendemos de nuestra cultura, porque lo que pintamos muchas veces tienen que ver con mitos, leyendas y paisajes de nuestro municipio.



Guido Alpala y Olga Mimalchi recrean nuestro paisaje y los diseños precolombinos, con tintes extraídos de las hojas y la raíz del barrabás, la yerbamora y el zapatero.



El día que fuimos a la frontera, observamos un bellissimo camino empedrado, a los lados muchísimos frailejones, y al fondo, el Chiles ¡todo cubierto de nieve! Los niños lo representaron en esta pintura... ¡Para recordarlo siempre!



Santiago Alpala y Sebastián Hernández pintan el entorno de las aguas termales, en el corregimiento de Chiles.

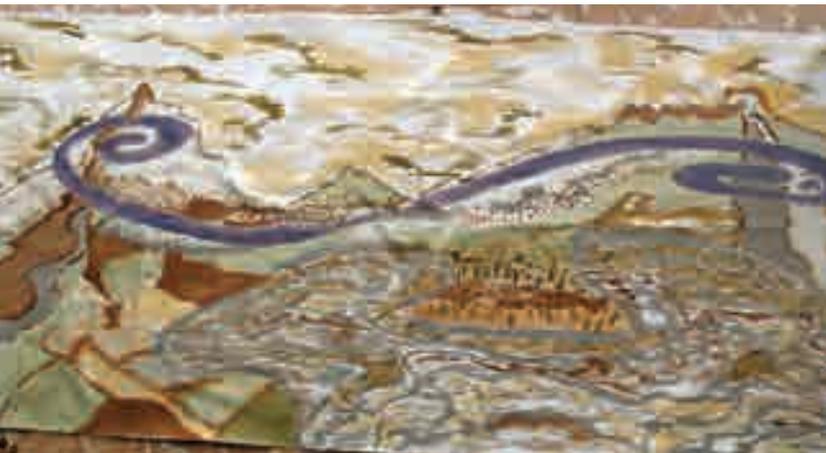




En esta manta representamos la numerología indígena de los pastos. Por ejemplo, el símbolo de la unidad, la dualidad, la tripartición... El churo cósmico y el sol de los pastos, tinturados con sancía, atusara y chilca.



Este día nos reunimos en la biblioteca para pintar con nuestros hijos, fue algo muy bonito que nunca antes habíamos hecho. Yo no sabía pintar, pero mi hijo y el profesor Julián me enseñaron, y algo pude hacer...
Marleny Imbacuán



La pintura de esta manta expresa parte del mito de las perdices, en donde los dos volcanes se entrelazan con el churo cósmico de la cosmovisión andina.



En esta manta se pintó la dualidad en la cosmovisión de los pastos: el bien y el mal, adentro-afuera, arriba-abajo, día-noche, la reciprocidad en el pensamiento indígena, el dar y el recibir. Logrado con sancía, yerbamora, caléndula y motilón.



¿quí representamos el mito de las perdices. Cuentan nuestros mayores que el Espíritu Creador que dio origen a los cumbes, etnia descendiente de los pastos, se manifestó en forma de perdices grandes y poderosas. Estas llegaron por los cuatro caminos del viento: desde arriba, de los páramos que colindan con el Ecuador; desde la zona amazónica, por dentro; desde el mar con las nubes que llegan desde el Pacífico, y desde el camino de abajo, como el trueno. Ellas, la aves hembras, venían bailando, bailando, y con el baile iban formando a los pueblos. Cuando descansaron se solidificaron en los dos volcanes, el Chiles y el Cumbal. Desde allí vigilan su obra y protegen a sus hijos.

EXPLORADORES**Estudiantes**

Grados sexto, séptimo, octavo,
noveno y undécimo

**Padres de familia y miembros
de la comunidad****Docentes**

Alfredo Bustos
Adriana Chaves
Genny Hidalgo

CRÉDITOS

Textos generales
Genny Hidalgo

Los secretos de las plantas de La Victoria

En esta exploración decidimos ir al rescate del conocimiento sobre las plantas nativas que manejan los habitantes del corregimiento, ya que siendo esta una zona de gran variedad de flora, es abundante la utilización que le da la gente a cada una de las especies.

Como verán aquí las plantas se usan en medicina, decoración, alimentación y para obtener materias primas como colorantes naturales utilizados en el teñido de lana y algodón mediante procesos caseros. Aquí les mostramos algunas preparaciones de tipo fitosanitario para el control de plagas, unas recetas de cocina, una selección de plantas tintóreas y una galería de dibujos hechos con tintes naturales.



Productos fitosanitarios ecológicos

Purín de cebolla

Control de hongos y gusanos pasadores de frutas.

Preparación: Macerar o licuar 1 kilo de cebolla en 2 litros de agua. Se deja reposar 10 días para extraer el líquido, después aumentamos 10 litros de agua y aplicamos al cultivo.



Concentrado de ajo, ají, hierbabuena y cebolla

Control del gusano alambre, mariposa del repollo y cogolleros.

Preparación: Machacamos un puñado de ají, una cabeza de ajo, una cebolla y un manojo de hierbabuena. Echamos el macerado en un frasco y lo dejamos fermentar una semana.



Para aplicar sacamos una cucharita del concentrado y la revolvemos en cinco litros de agua.



Purín de ruda



Sirve para repeler insectos y comedores de hojas.

Preparación: Machacamos o licuamos una libra de la planta en 10 litros de agua. Dejamos fermentar durante 3 días, una vez listo, revolvemos con 20 litros de agua y se aplica como abono foliar.

Purín de ortiga

Sirve para desinfectar el suelo, ahuyentar trozadores, áfidos y moscas.

Preparación: Machacamos o licuamos 1 kilo de tallos y hojas de ortiga y los vertimos en 10 litros de agua, le agregamos 1 kilo de boñiga fresca y dejamos fermentar durante 5 días. Una vez listo revolvemos en 20 litros de agua y aplicamos.



Recetas de cocina

Pastel de arracacha

Roberto Cárdenas

Ingredientes: Carne molida, cebolla cabezona picada, tomates sin piel ni semilla, sal y pimienta al gusto, comino en polvo, un huevo duro, arroz cocido para amasar, arracacha cocida del día anterior, harina para empolverar y aceite para freír.

Preparación: Hacer un sofrito con cebolla, tomate, pimentón y la carne molida. Revolver con los demás ingredientes y amasar para formar pequeños pasteles que se ponen a freír en aceite.

Quando estén dorados se sacan en una toalla de papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Recetas con maíz

Claudia Potosí y Stiven Valencia

Envueltos

Ingredientes: Hojas de achira, maíz, queso o cuajada, leche, mantequilla, huevos, azúcar, polvo de hornear.

Preparación: Revolver el maíz molido con el queso y luego agregamos la leche. En una olla aparte derretimos la mantequilla con el azúcar y los huevos; después agregamos a la mezcla anterior y dejamos reposar por quince minutos. Se pone la mezcla en las hojas y se cocinan al vapor de treinta a cuarenta minutos. Sacar, enfriar y servir.

Chicha

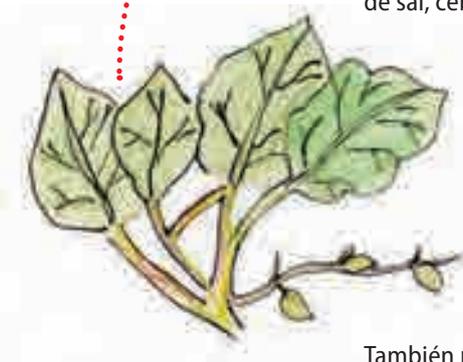
Ingredientes: Harina de maíz, agua, panela, frutas fuertes, hierbas aromáticas.

Preparación: Hervir el agua con las aromáticas y la panela, después agregar la harina de maíz disuelta, cocinar hasta que esté bien por una hora y media, sacar a enfriar, poner en el recipiente fermentador por un tiempo.

Ollocos guisados

Luisa Guzmán y Yurani Guerrero

Ingredientes: Una libra de ollocos, una cucharada de margarina, una cucharadita de sal, cebolla, tomate, pimentón, huevo, maní.



Preparación: Se hace un guiso o un sofrito con cebolla, tomate y pimentón, todo esto picado, se le agrega la sal y la margarina. Cuando esté cocido por unos tres minutos, se le pica los ollocos que se pueden sancochar antes o picarlos crudos. Por último se le agrega el huevo o maní molido.



Recetas medievales: La baba del olloco es buena para cicatrizar heridas; se raspa el olloco y la baba se aplica a la herida. También para bajar la fiebre se corta en rodajas y se aplica en la frente.

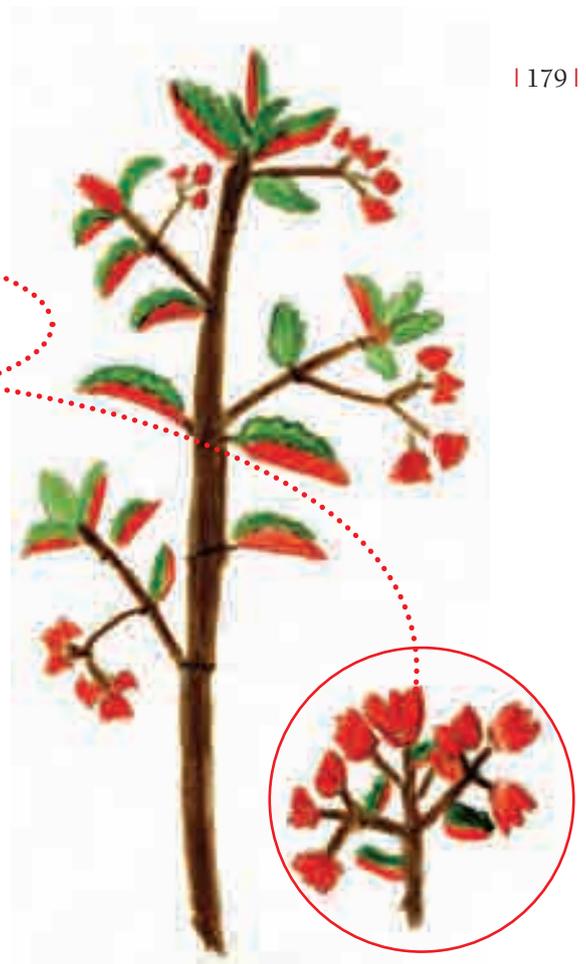
Galería de plantas tintóreas

Árbol de Navidad



Clásico de navidades y frecuente en muchos hogares debido a su abundante y atractivo follaje; sus hojas y sus flores no caen fácilmente cuando el árbol se seca. Está prohibida su tala en los bosques, es popular en los parques y grandes jardines, su madera blanca y suave se usa normalmente en la fabricación de papel.

Leidy Benavides, Zaira Realpe y Lorena Realpe

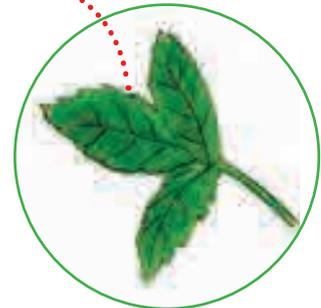


Albalba



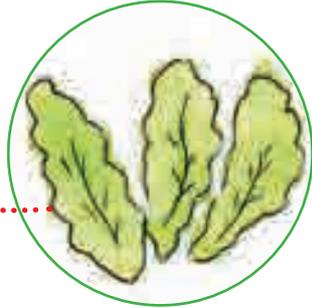
Presenta un alto contenido en vitaminas, minerales, además de proteínas hasta del 55%. Tiene calcio, hierro, fósforo y todos estos nutrientes fortalecen el crecimiento de las uñas. Puede ser recomendable durante la menopausia.

Rosa Yepes y Johana Betancourth





Barrabás



Es una planta medicinal que sirve para el dolor de estómago. Se extrae la pepa de barrabás, se pone en un recipiente a hervir y luego se toma. Para heridas se extraen las hojas, luego se muelen y el zumo se aplica en la herida.

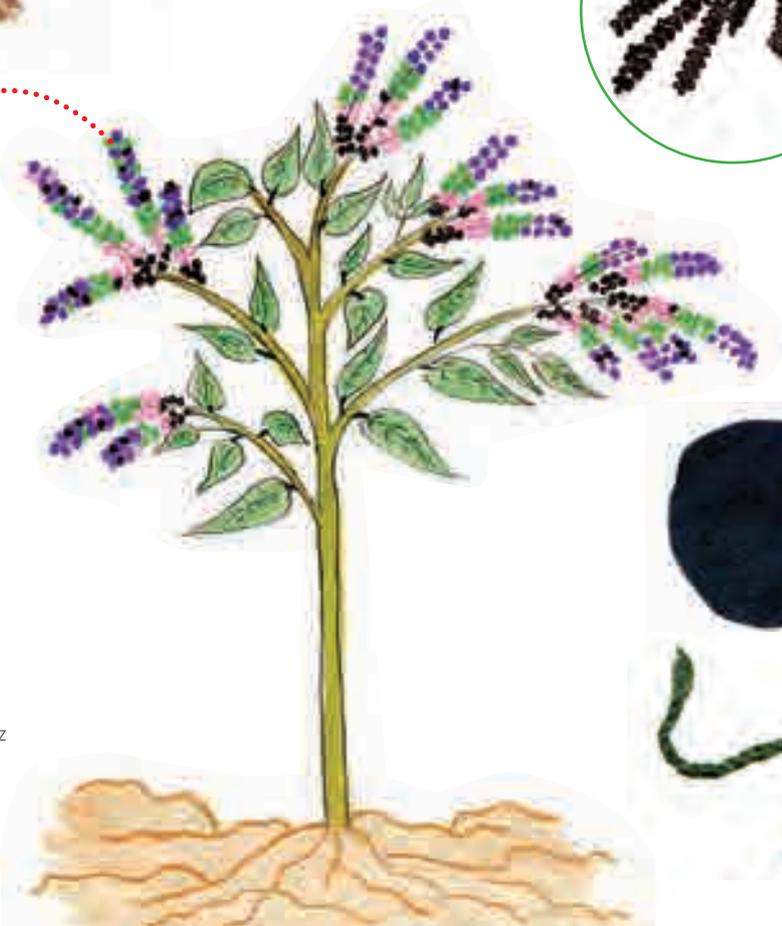
Betty Marely Itacuar, Aída Fuertes, Yenny Hernández y Paula Champutiz



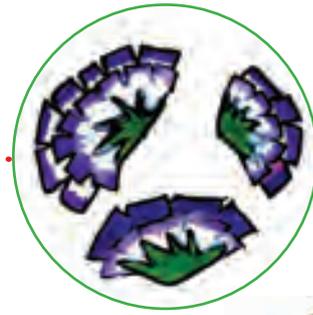
Milán

Sirve para cuando a los bebés les aparecen granos en la boca, se le pone la tinta en ellos y se sanan. También se usa para sacar pintura y como alimento de las aves. Sus flores son decorativas, su leña sirve para cocinar los alimentos y con sus palos se hacen cercas.

Yodali Ximena Mueses, Hugo Guerrero y Mónica Muñoz



Geranio



Sirve para cortar hemorragias, tratar la diarrea, el sangrado menstrual intenso, la disentería, el sangrado uterino, la inflamación de la vejiga (cistitis), la indigestión y la hemorroides.

Paola Marcela Jurado, Nataly Quistanchala y Yaqueline Narváez

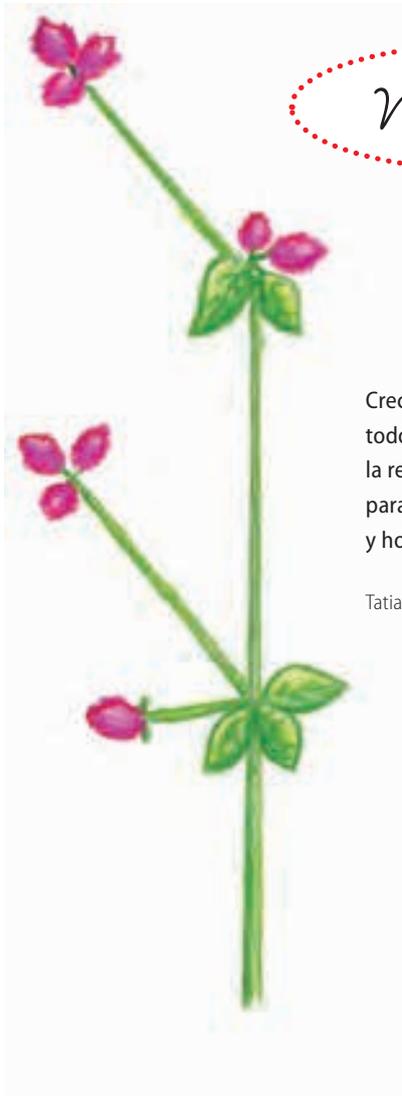


Hierbamora

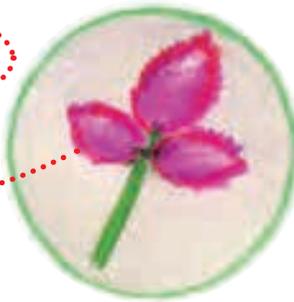
Utilizada para curar las heridas irritadas

Andrés David Ceballos, Yamid Mejía y Arlyn Bravo





Moradilla

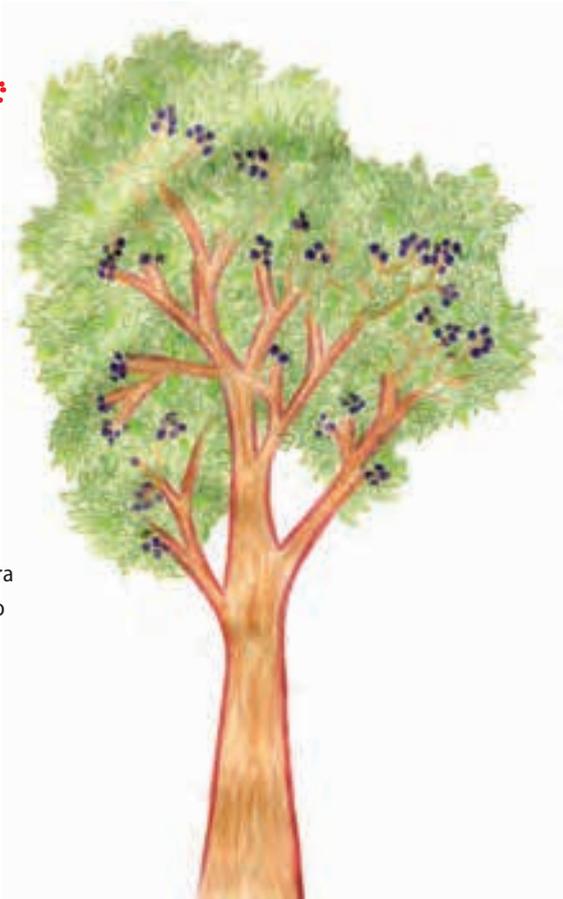
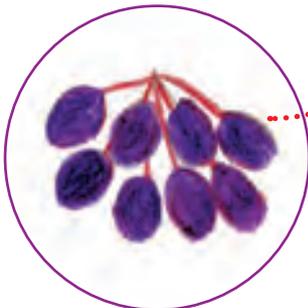


Crece tendida. Hojitas quebradas y delgadas, tiene flor todo el tiempo, de color azul moradita. Crece por toda la región. Se usan las ramas con flor en lavados. Sirve para bajar la fiebre; para la caspa se hierve con verbena y hojas de tejote.

Tatiana Betancourth, Yuli Quiroz, Xiomara Arévalo y Óscar Cadena



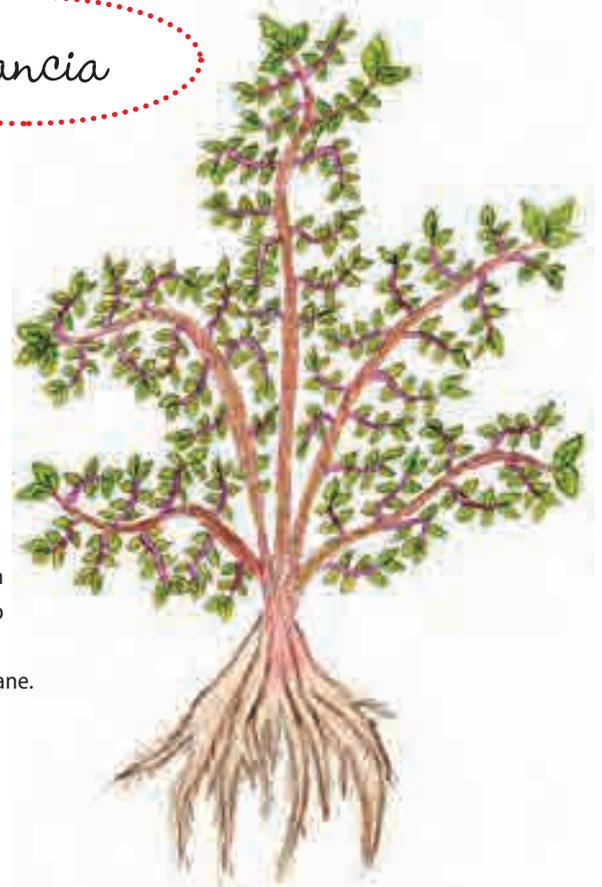
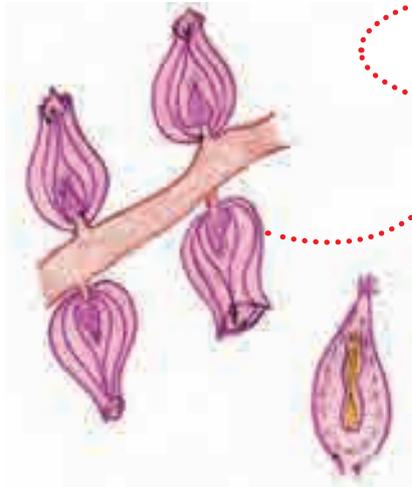
Motilón



Es un árbol que sirve para el funcionamiento de órganos del sistema digestivo; para extraer madera y adecuar los techos de las casas, y como alimento en coladas, dulces y jugo.

Liliana Cuasmayán, Liliana Marcela Meneses y Mónica Cumbalaza

Sancia

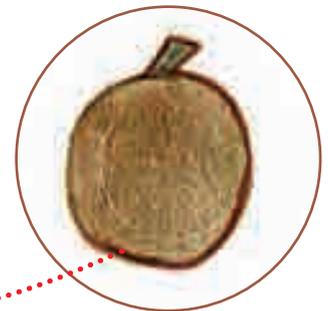


La sancia sirve para obtener tinta. También es una medicina para los animales, cuando se les cae el pelo es bueno sobarle la pepa madura en la parte afectada para que se sane. No se debe ingerir porque es tóxica.

Soraida Yakeline Pitacuar, Hugo Guerrero y Mónica Muñoz

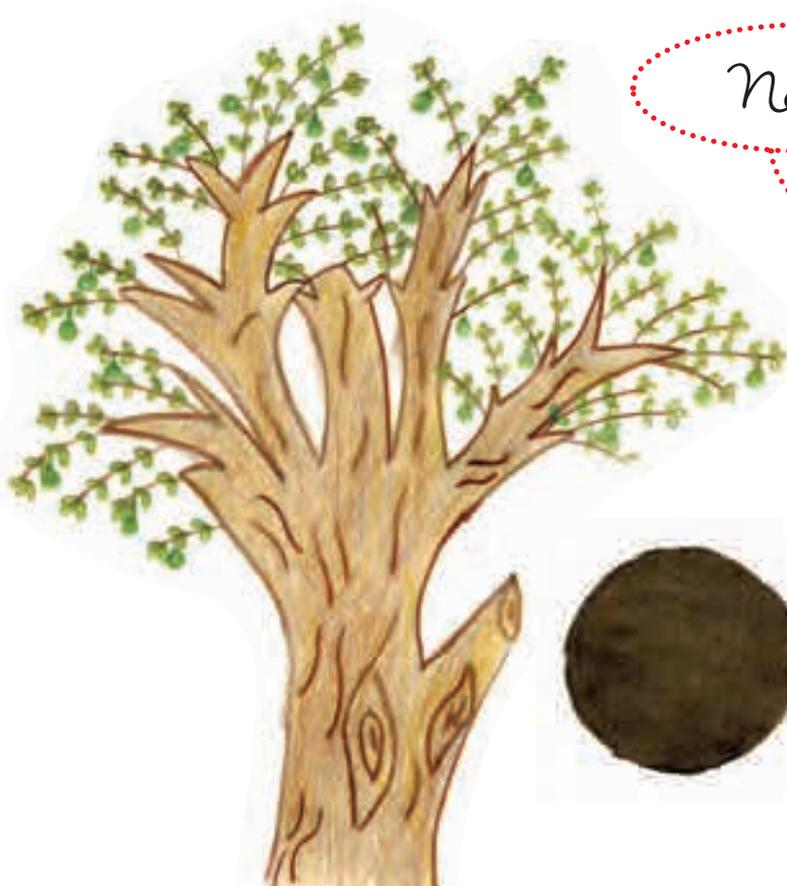


Nogal



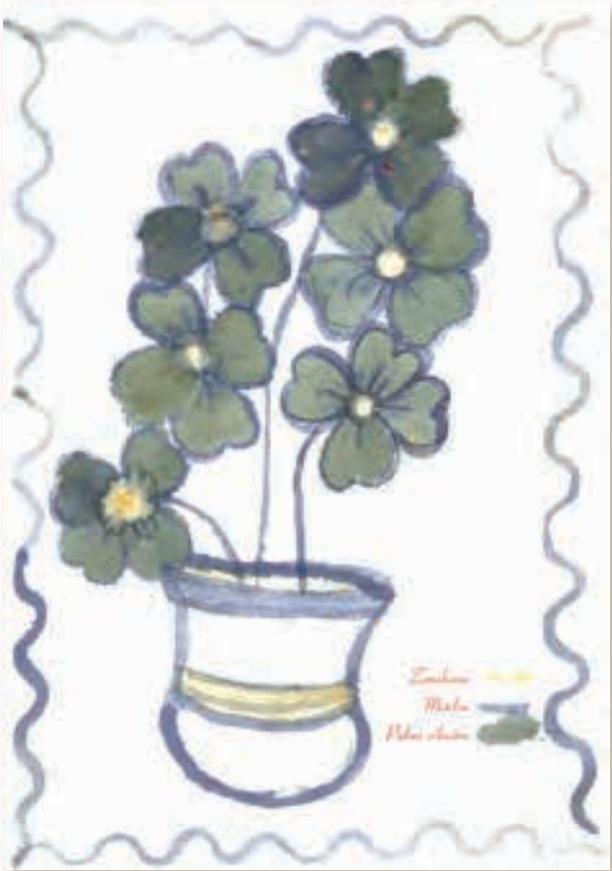
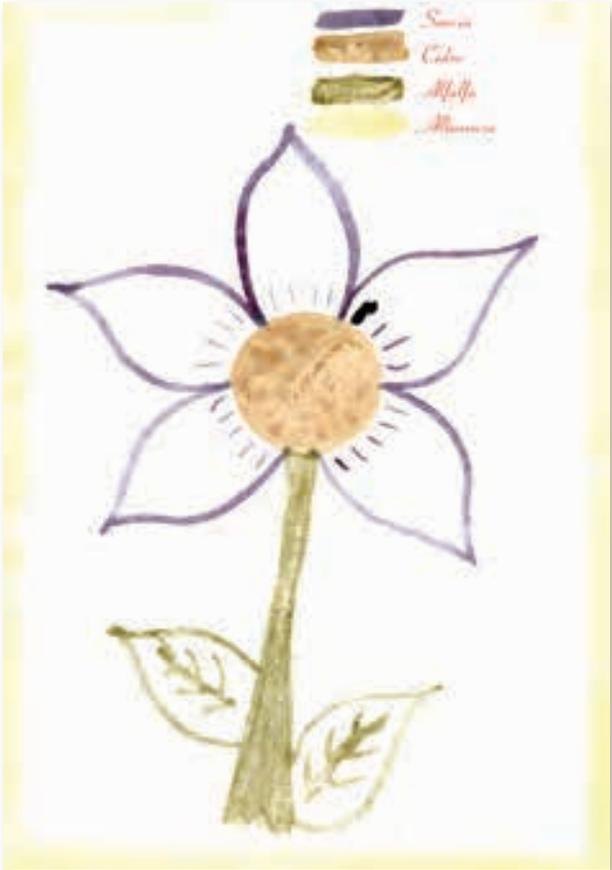
Sirve para el frío; cuando una mujer está en embarazo, aumenta la temperatura corporal. Cura los dolores reumáticos y quita la tos. Se puede extraer madera y tinta. Sirve para la fiebre del ganado.

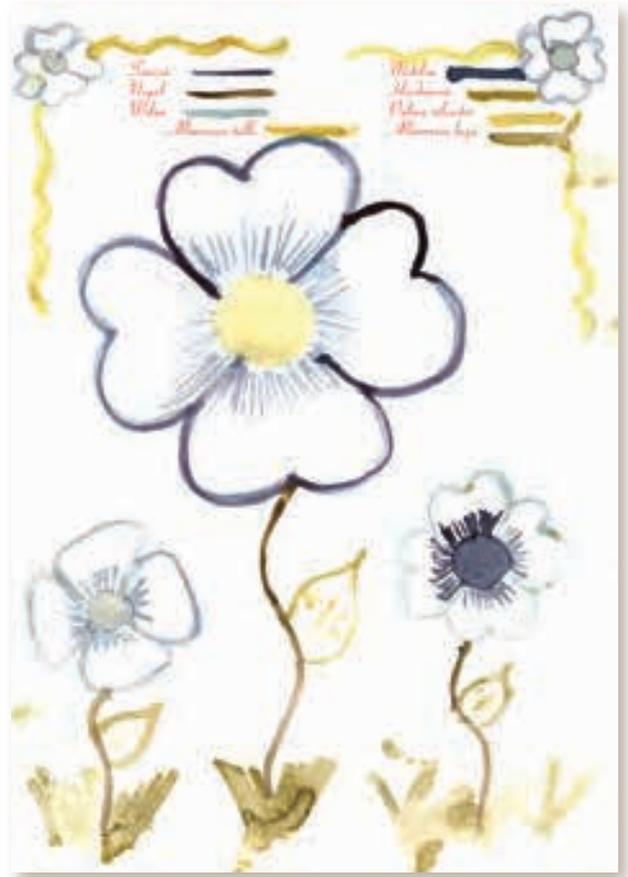
Johana Cárdenas, Fátima Muñoz y Daniela Mejía



Galería de dibujos elaborados con tintes naturales







Las prácticas agrícolas ancestrales

Los estudiantes de todos los grados de primaria del Centro Educativo San Jorge, el docente Vicente Mejía y el estudiante de grado undécimo, Yamid Vicente Mejía, de la misma institución, se dieron a la tarea de ahondar en las costumbres ancestrales que tuvo la gente del corregimiento de La Victoria, especialmente quienes habitan en la vereda de San Jorge, a la hora de realizar la siembra de productos alimenticios.

Este tipo de saberes permiten aprovechar de la mejor manera los terrenos sin deteriorarlos, pues son técnicas especialmente naturales. Dentro de este mismo proyecto consultamos algunos de nuestros mayores, quienes compartieron con nosotros sus saberes y se hizo el montaje de dos parcelas comparativas en el centro educativo para que los estudiantes pusieran en práctica lo aprendido. Como resultado de este trabajo, aquí van a encontrar todo sobre el cultivo de la papa y una breve reseña de nuestros sabedores.

Nuestros sabedores



Elvia Irua llegó a la vereda San Antonio hace ochenta años, sus padres quebraron montaña para después sembrar magua, calabaza y ocas, luego sembraron papa en los rastros que en un principio melgaron y luego cuando ya había potreros guacharon para sembrar en dos filas la semilla.

Cuenta que entre 1935 y 1940 llegó la langosta y arrasó con toda planta y las personas sufrieron por falta de alimento un año y solo se alimentaron de nabos.



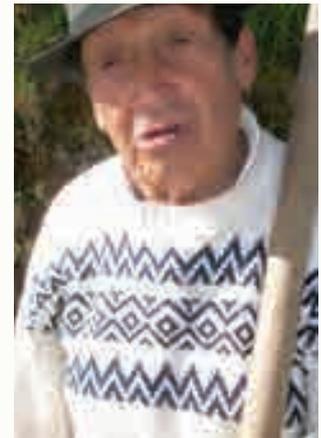
Manuel Pinchao llegó de la ciudad de Ipiales con sus padres cuando apenas tenía cuatro años y actualmente tiene 80 años. Nos comenta que en esa época la gente se dedicaba a trabajar en madera y carbón, los alimentos los traían de Ipiales.

Luego mirando que las tierras que dejaban las carboneras eran muy fértiles, empezaron a sembrar papa, oca, olloco y majua, productos que en esos momentos daban buenas cosechas. En otros lugares como los desmontes que quedaban no se sembraba porque no se cosechaba nada.



Rosa Betancurt cuenta que llegó a la vereda Villamoreno hace 85 años para sembrar papa, pero que en ese entonces solo sembraban papa chaucha de la cual había muchas variedades como barrega, bola de sal, calavera, botella, rosavilla y tuba.

La papa guata la traían de Potosí, Ipiales, pero en estas tierras no criaba. También sembraron los romos que los comían endulzados al sol o fritos y su sabor se asemejaba a la yuca.



Julio Ramírez es un habitante de la vereda San Jorge de 80 años, nos cuenta que sus padres llegaron a este sector más o menos entre los años 1913 y 1915 y empezaron a cultivar la papa en desmontes, sembraban en melga no en guacho como ahora, tampoco utilizaban abonos ni fumigadas. Cultivaban variedades como la papa ratona, la botella y la yema (amarilla). También nos cuenta que cuando llegaron sus padres se alimentaban de fríjol de árbol, calabaza y romos, plantas que se adaptaron con gran facilidad al clima y a la tierra.

Cultivo de la papa



Sembramos la papa guachando (arando) el potrero casi sin fumigar con químicos porque esterilizan la tierra.



La papa se retapa a los ocho o quince días, dependiendo de la variedad. En esta etapa se abona el cultivo con abono orgánico o químico.



Para la siembra se tiene en cuenta las fases de la Luna, si es creciente o menguante, para una mayor fertilidad del terreno. En la tierra se ponen de dos a tres semillas a una profundidad de diez centímetros y a una distancia de treinta centímetros de una planta a la otra.



El deshierbe se hace cuando la planta tenga diez centímetros. También se pone alrededor de la planta el abono, sea químico u orgánico.



Cosechamos la papa a los cuatro o cinco meses, dependiendo de la variedad y de la altura en que se siembre.



Cuando la planta tenga dos meses y medio se aporca para remover el suelo y que pueda cargar y engrosar la papa con facilidad.



Después de cosechar la papa, se selecciona, parte para la venta y para comer, para semilla y para los marranos.



Las plantas cuando salen dos o tres hojas se fumiga con insecticidas como Curacrón o Paration. Luego las otras etapas se fumiga con Mansate, Curzate, Dictane, etc.



Con la papa se preparan diferentes recetas y acompaña varios platos. Tiene muchas vitaminas, proteínas, almidones y no engorda.

EXPLORADORES**Estudiantes**

Estudiantes grado séptimo

Padres de familia y miembros de la comunidad

Padres de familia grado séptimo

Docentes

Carmenza Margoth Aza

María Esperanza Betancourt

María Mercedes Bolaños

José Antonio Cerón

Magaly Bustos

Alicia del Carmen Pusapaz

CRÉDITOS**Textos generales**

María Esperanza Betancourt

Dayana Alexandra Arévalo

Fotografías

Héctor Arévalo

Magaly Bustos

José Antonio Cerón

Los secretos de las plantas de Nuestra Señora del Pilar

Cuando nos preguntamos por qué trabajar el mundo de las plantas aromáticas y medicinales la respuesta de los estudiantes fue muy precisa: mi abuelo, mi abuela, mi mamá o mi papá conocen sus beneficios, pero nosotros estamos perdiendo ese conocimiento.

Así pudimos darnos cuenta de que nuestro municipio cuenta con innumerables plantas que son utilizadas para calmar los dolores y curar ciertas enfermedades y decidimos establecer las actividades para continuar con las prácticas de nuestros progenitores. Ellos por su parte nos compartieron sus saberes y luego los complementamos con lecturas de libros, revistas y artículos de internet.

El conocimiento sobre las plantas medicinales y su poder curativo se ha ido perdiendo, dejándonos desprovistos de un recurso valioso para restablecer y conservar la salud. Por ello creemos que en nuestra institución educativa es necesario hacer prácticas que tiendan a recuperar y transmitir ese saber como alternativa para mantener de manera natural la salud.

Lo nuestro es apenas un empezar. Entre las actividades desarrolladas están la organización del jardín de plantas aromáticas y medicinales en la granja agroecológica de la institución, las propiedades y usos que se les da en la región, la elaboración del herbario y la planeación de la cartilla *Creaser natural*.

Este material constituye un esfuerzo realizado por mis compañeros. En conversatorios hemos podido aprender las múltiples propiedades y cualidades del recurso natural existente en la zona,

registrar el inventario de las plantas medicinales y conocer sus beneficios para conservar, prevenir y recuperar la salud de las personas y animales, mejorar los sembrados y mantener el equilibrio físico y espiritual de los seres humanos.



Creación del jardín aromático y medicinal

Lo plantamos en la granja agroecológica de la institución, aprovechando el espacio de terreno que tenemos.

Para ello aprovechamos las costumbres de nuestros antepasados como las mingas. Los padres asistieron a jornadas de trabajo con sus hijos y les enseñaron cómo manejar y preparar el terreno, sembrar con afecto y cultivar con amor.



Coplas

En los días de la minga
Padre y madre con su niño,
Demostraron el trabajo
Con esfuerzo y con cariño.

En las mingas no faltaba
La chicha y el refresquito,
Así los padres de familia
Trabajaban rapidito.

Entre conversa y conversa
En las mingas sí se aprende,
Allí se cuentan historias
Y la clase se comprende.

Las jornadas de trabajo
Permitieron concienciar,
A todos los estudiantes
Que la tierra hay que cuidar.

Estudiantes grado séptimo



El arado



Coplas

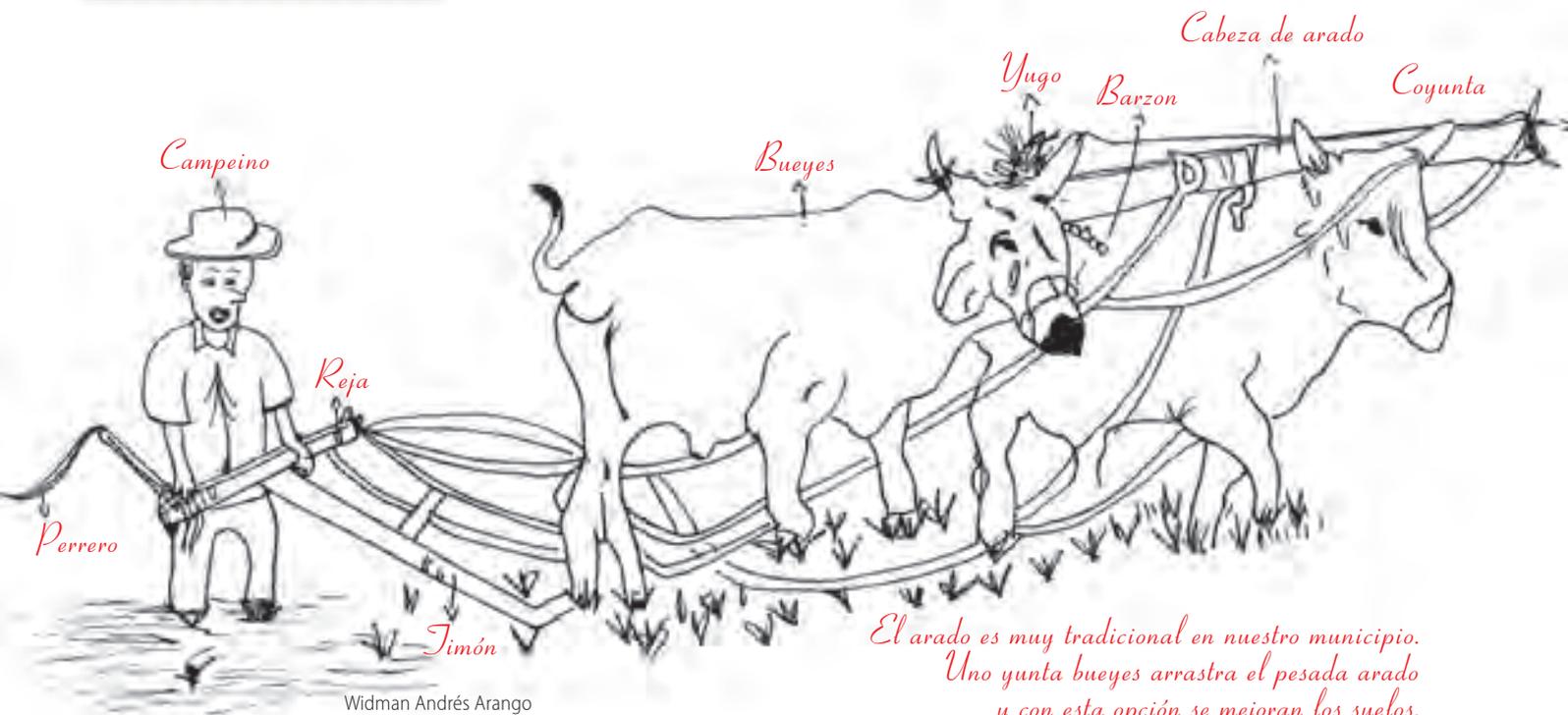
Los bueyes y el arado
Están perdiendo vigencia,
La maquinaria los desplazó
Que dizque por eficiencia.

Con Brillante y Español
La tierra se fue volteando,
Y a su paso con el vaho
El suelo fue mejorando.

También retomamos la arada ancestral. Don Herman Piarpuzan, abuelo de Edison Piarpuzan, aró con los bueyes y les explicó a los estudiantes:

Para trabajar en la agricultura es necesario tener una yunta de bueyes para arar, rastrillar y melgar, y después que esté melgado se siembra papas, habas, ollocos, maíz, alverja, etc. Para esto es necesario tener el arado, un yugo, una reja y un perrero para arriar los bueyes. En el yugo se llevan las coyuntas para amarrar los bueyes, una manila, para colocar el barsón del arado y una clavija para colgar el arado contra el timón.

Las partes del arado son: cabeza, timón y una tiler que lleva entre el timón y la cabeza. Lo que lleva cogido el trabajador con la mano se llama “mansera”. El nombre de los bueyes es importante: el uno se llama Brillante y el otro Español. El vaho de los bueyes ayuda a mejorar los suelos, por lo menos eso es lo que yo he visto.



El arado es muy tradicional en nuestro municipio. Una yunta de bueyes arrastra el pesado arado y con esta opción se mejoran los suelos.



Abonos orgánicos

Teniendo en cuenta que nuestra granja es agroecológica, también trabajamos en la elaboración de abonos orgánicos: compostaje y lombricomposteo.

Ahora nos queda empezar a plantar nuestras maticas: Orégano, escancel, tomillo, eneldo, romero, ajo, llantén, malva tendida, poleo, caléndula, toronjil, mejorana, borraja, hierbabuena, valeriana, manzanilla, paico, linaza, violeta, ajeno, diente de león, siempreviva, menta, sábila, ruda, alelí, alfalfa, congona, malva olorosa, vinagre, cerraja, ortiga, ataco, tilo.

Empezamos a sembrar en nuestra parcela, y al principio no nos quería crecer ninguna de las dos plantas asignadas, fue difícil que nos prendieran, pero después aprendimos a cuidarlas, echarles agua, desyerbarlas. Ahora creo que nuestra parcela es una de las mejores.

Jeferson Piarpuzan



Coplas

El abono elaboramos
Con estiércol de ganado
Y con eso cultivamos
Y el planeta mejoramos

Las prácticas ancestrales
y el abono natural,
lo debemos implementar
a nivel municipal.

Los restos de la granja
Y los desperdicios urbanos,
Se convierten en abono
Con ayuda de los humanos.

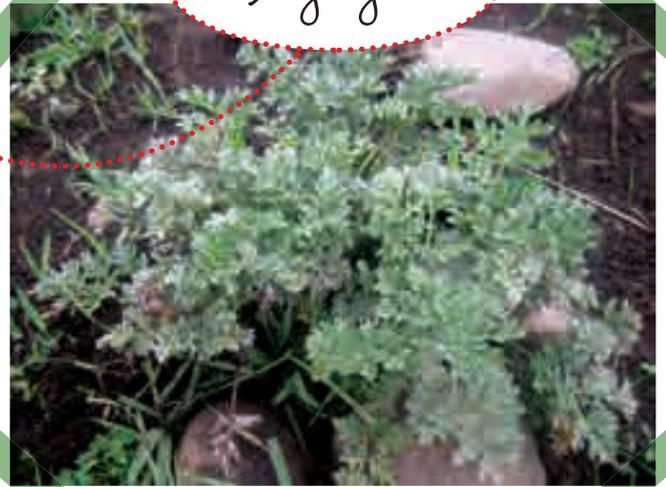
Estudiantes y profesores



Es hora de aprender algo más de ellas: el nombre científico y para qué nos sirven. Con esta información elaboramos el herbario aromático y medicinal y recolectamos datos para la cartilla *Creaser natural*. Aquí les vamos a mostrar algunas de las plantas que sembramos y la información que obtuvimos de los padres de familia.

Nombre científico: *Artemisia absinthium*
Usos: Planta amarga para combatir parásitos y problemas digestivos.

Ajenjo



Caléndula

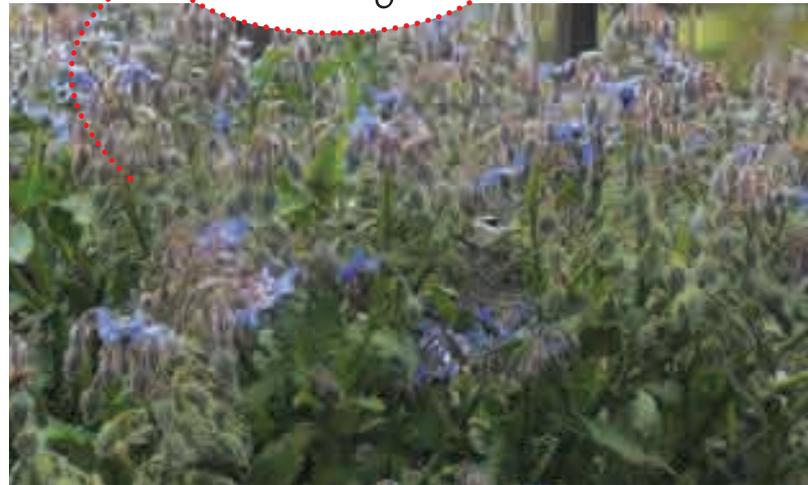


Nombre científico: *Calendula officinalis*

Tiene flores amarillas o anaranjadas.

Usos: Para el dolor de estómago cuando hay gastritis, en gárgaras cuando hay infecciones de la garganta y para lavar heridas y evitar que se infecten. Se usan las flores y las hojas en infusión.

Borraja



Nombre científico: *Borago officinalis*

Tiene flores moradas o blancas y hojas cubiertas de vellosidades.

Usos: Para la tos, se ponen las flores en leche, se deja hervir por un momento y se le da a tomar al enfermo.

Linaza



Nombre científico: *Linum usitatissimum*

Planta de flores violetas. Las semillas son las más usadas.

Usos: Las semillas dejadas en agua en remojo durante varias horas sueltan una sustancia babosa usada como refrescante. Sirve para mejorar la digestión y para la inflamación de los riñones.

Manzanilla



Nombre científico: *Anthemis nobilis*

Planta aromática de flores amarillas con blanco. Es espontánea, crece en cualquier parte.

Usos: Se utiliza para el dolor de estómago y para sacar el frío. Se preparan flores y rama en aromática como tranquilizante. Se usa para lavar las heridas porque ayuda a desinflamar.

Diente de león



Nombre científico:

Taraxacum officinalis

Tiene flores amarillas, sus semillas se dispersan en el aire al soplarlas.

Usos: Se emplean hojas y flores. Se prepara en infusión. Sirve para purificar el organismo eliminando sustancias tóxicas presentes por malos hábitos alimenticios. Limpia los riñones y el hígado. También se consume en ensaladas.

Llantén



Nombre científico: *Plantago major*

Crece en cualquier sitio, es considerada maleza.

Usos: Para el hígado se prepara el jugo del llantén mezclado con jugo de limón; se toma tres veces al día después de cada comida, por tres días y se repite al mes. Para la inflamación del colon y para las úlceras se cocinan las hojas y se bebe el agua en tres tomas.

Romero



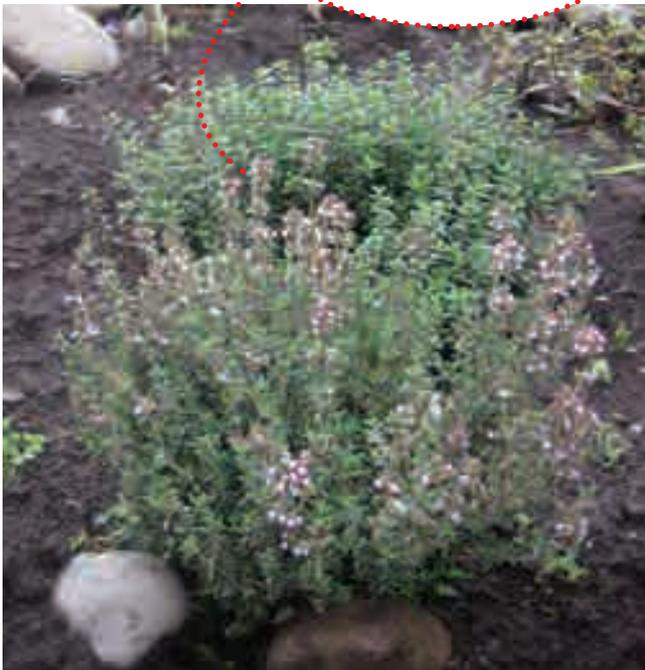
Paico

Nombre científico:
Chenopodium ambrosioides
Crece espontáneamente.
Usos: Para combatir
parásitos en los niños. Se
prepara en infusión en una
taza de agua hirviendo.
No se puede dejar hervir
porque es tóxica.



Nombre científico: *Rosmarinus officinalis*
Planta aromática, arbustiva.
Usos: Para el dolor de estómago. Se prepara en
infusión.

Tomillo



Nombre científico: *Thymus vulgaris L.*
Planta pequeña.
Usos: Tiene propiedades digestivas, antisépticas y reguladoras
de la menstruación, también se usa como condimento.

Poleo



Nombre científico: *Satureja brownei*
Pequeña hierba rastrera y aromática, crece en lugares
húmedos.
Usos: Para dolor de estómago, la diarrea y dolores
provocados por el frío. La infusión se toma en agua
de panela o leche caliente para las gripas y problemas
bronquiales.

Yerbabuena



Nombre científico: *Mentha piperita*

Usos: Para el dolor de estómago, se hierven las hojas por cinco minutos y luego se toma. En baños medicinales, se cogen varias ramas y se hierven por treinta minutos.



Nombre científico: *Valeriana officinalis*

Planta de clima de frío.

Usos: Se prepara en infusión es utilizada para los nervios. También para el insomnio y como tranquilizante.

Toronjil



Nombre científico: *Melissa officinalis*

Planta labiada de fácil difusión.

Usos: En infusión se usa para los nervios.

Coplas

Del cielo cayó una mata
Y yo la recogí
En mi granja la puse
Y que linda que la ví.

Estudiantes de séptimo grado

Mitos



Elizabeth Caicedo



Edwin Andrade

y leyendas



EXPLORADORES**Estudiantes**

Adrián Alpala
Aníbal Calpa
Reinel Calpa
Angélica Cando
Tania Enríquez
Luis Carlos Rosales

Padres de familia y miembros de la comunidad

Servio Alpala
Nélido Cando
Socorro Erita
Silvia Ortega

Docentes

Leticia Andrade
Martín Cuarán
Felix Chuquizán
María de la Rosa

CRÉDITOS**Textos generales**

Andrés Herrera

Transcripciones

Amalia Cristina Cando
Bixon Cuasaluzán
Andrés Herrera
Evelin Verónica Ortega
Brayan Andrés Portilla
Adriana Rosales

Mitos y leyendas de San Juan de Mayasquer

La idiosincrasia y la malicia indígena se ven reflejadas en los pobladores de esta región, poseedores de una gran creatividad e imaginación y marcados por la espiritualidad y la herencia de costumbres ancestrales. ¡Yo lo vi!, ¡yo lo oí!, ¡soy testigo, por Dios bendito!", son expresiones que dan origen a los cuentos y leyendas autóctonos de nuestra zona de Mayasquer. Transmitidos de forma oral de padres a hijos y conservados en la mente y en el corazón de muchas personas, estas historias son contadas en familia alrededor del fogón para que después otros los cuenten o para que tengan miedo y por lo menos esa noche no puedan dormir.

“Cuentan que...”, es el inicio de todo cuento y leyenda, por lo menos en nuestra zona, y se da rienda suelta a la imaginación, al recuerdo, a la creatividad, a la burla, a la mentira, al chiste, al susto, todo para hacer real algo imaginario o darle imaginación y fantasía a algo que tuvo que ver con un suceso del otro mundo que marcó la vida y el espíritu de quien vivió esa experiencia espiritual o fantástica. Esa riqueza creativa es lo que queremos mostrar aquí, con la recopilación de seis cuentos que narran la historia de un espíritu maligno encarnado en una vieja, una sombra que asusta a los niños, la estrategia para que la Virgen de Quinyul se quede en Mayasquer, la apuesta de un cantante contra el diablo y dos historias de duendas.

La niña enduendada

Andrés Herrera

Había una vez una niña a la que le gustaba ir al río porque decía que era bonito. Un día se fue al río cuando eran las seis de la tarde y al acercarse escuchó música de flautas bien linda. Cuando llegó vio unos hombres bien pequeñitos y con sombrero grande que la miraron a los ojos y de ahí en adelante quedó enduendada. Entonces desde aquel momento ya no comía ni dormía, vivía en el río y se estaba enfermando.

El papá y la mamá consultaron el remedio y la gente le dijo que buscaran un cuero de una oveja negra; cuando lo consiguieran la acostaron en él. La niña se curó y prometió no ir al río a las seis de la tarde.



Andrea Camila Herrera

La vieja

Adriana Ortega

En San Juan de Mayasquer la gente decía que veía a la vieja en el convento, pero más la miraban los jóvenes cuando estaban un poco tomados o enamorados o cuando andaban solos en las noches.

La veían sentada en el corredor afuera del convento y la describían como una mujer con un cabello muy largo y despelucado, con los pelos caídos por la

cara y con unos senos muy grandes que se les descolgaban.

La gente decía que si ella los miraba primero los podía matar o enduendar y llevárselos a las montañas ya que era un espíritu maligno. En la casa decían que tenía unos dientes muy grandes y que era muy fea; cuando la miraban lo mejor era irse a la casa. Generalmente se les aparecía a los hombres que se divorciaban y a los jóvenes enamorados.



Evelín Verónica Ortega

La sombra



Adrian Rosales

Enrique Rosales

Había una vez una familia que nunca le había pasado una cosa de estas, tan extraña y muy increíble.

Un día como cualquier otro, los hijos llegaron del colegio y siguieron haciendo sus quehaceres diarios, normales como los hacían siempre. En esa casa habitaban más o menos unas quince personas y la mamá se iba todos los miércoles y llegaba los sábados. En ese tiempo no había luz, solo unas lámparas de querosén y espermas. El hijo menor dormía al lado de la puerta, en una cama grande junto con el hermano que le seguía. Ya todos estaban dormidos y el hijo menor no podía dormir y no sabía por qué, entonces se puso a pensar en cosas temerosas. Cuando de pronto alguien empujó la puerta de la sala y él pensó que era el papá que siempre llegaba a esas horas. Pero no había sido porque él llega siempre a la cocina y allá no fue nadie y el niño se puso a pensar que quién podría ser a esas altas horas de la noche.

Pasó el tiempo y no llegó nadie, entonces el niño se durmió. De pronto alguien cerró la puerta y se oyeron pasos de una persona muy grande y el niño se despertó de nuevo. Miró a alguien que entraba, pero se hizo el dormido; era la sombra, entonces se sentó y movió al hermano para despertarlo.

Los niños se hicieron los dormidos y esa sombra se fue a sentar a los pies de la cama en donde estaban durmiendo. Ellos se taparon con la cobija y la sombra salió y dejó la puerta entreabierta, ellos no podían dormir porque estaban muy asustados. Al otro día encontraron la puerta cerrada y no vieron nada raro. Contaron toda la historia y fueron a llamar al padre para que les bendijera la casa.

La ciudad de Quinyul

Hernando Benavidez

Quinyul, Ecuador, era una ciudad muy grande, con muchas personas. Un día llegó gente muy mala y brava, que eran como indígenas y comenzaron a comer gente poco a poco.

En ese entonces la gente comenzó a salir de esa ciudad y se puso a hacer pueblos para más arriba y llegaron a Chiles, Colombia. En ese entonces los indígenas no tenían límites de territorio. Un día se acordaron de que una Virgen había aparecido en la ciudad de Quinyul. Como en cada pueblo, se pusieron de acuerdo y formaron un cabildo y mandaron a los regidores a traer la Virgen a Mayasquer, pero la Virgen se regresó para Quinyul dos veces. En ese entonces los regidores se fueron bien aconsejados del cabildo a traerla y le echaron fuate para que no volviera a ese sitio y la Virgen se quedó por siempre en Mayasquer.



Luis Carlos Rosales

El cantante y el diablo

Servio Alpala

En un pueblito vivía una familia con su hijo y este solo sabía tocar guitarra. Como ya era joven necesitaba plata por lo que decidió irse a buscar trabajo. Un día le dijo a la mamá: “Me voy mañana, deme algo para comer por ahí; quizá encuentre trabajo para mantenernos”. Y así fue. Al día siguiente pidió la bendición a la mamá, cargó su guitarra y se marchó y caminó todo el día. A eso de las cinco de la tarde en una parte solitaria se encontró con un hombre que iba montado en una mula y con una carga en otra.



Brayan Portilla

El joven lo saludó: “Buenas tardes señor” y este le contestó que no le dijera señor y le preguntó que para dónde iba, el joven le contestó que iba en busca de trabajo; el hombre le preguntó qué oficios sabía; el joven le contó que sabía tocar guitarra. “Hagamos una apuesta, el que gana a tocar toda la noche. Si me ganas vos te doy esta carga de plata; si te gano yo te llevo en cuerpo y alma con todo y guitarra”, le propuso el hombre que le dijo que era el diablo.

El arreglo fue así. Empezar a las seis de la tarde hasta las seis de la mañana una canción el joven y una canción el diablo, y comenzaron a cantar. A las seis de la mañana en punto al joven se le iban a acabar las canciones, entonces terminó diciendo: “Con esto no digo más, que me encomiendo diciendo ¡viva Jesús y María!”. El diablo con esas palabras se fue, el joven contento regresó a su casa y la mamá lo recibió con mucho cariño y ellos compraron todo lo que necesitaban; hicieron otra casa y vivieron felices para siempre hasta ahora.

La duenda

Ignacio Cando

Se cuenta que un señor llamado Félix Maya se fue a la montaña. Caminaba y caminaba hasta que vio una duenda muy hermosa. Don Félix Maya quedó enamorado de aquella duenda; la duenda también quedó enamorada. Don Félix se fue para su casa, la duenda lo gritaba desde la montaña, don Félix se fue por la noche a la montaña y llegó a su casa limpio, los pies limpios, la ropa limpia y se acostó en su cama. A la siguiente noche la duenda otra vez lo gritó y don Félix se fue otra vez en pijama y los pies descalzos. Don Félix llegó a su casa y se acostó; el vecino le dijo a su esposa que don Félix estaba enduendado y que la duenda de la cascada se lo estaba llevando todas las noches. Entonces el vecino dijo que le echaran agua bendita o si no la duenda se lo llevaba a la montaña para hacerlo duende. Al siguiente día el vecino lo llevó a donde el padre para echarle agua bendita; el padre aceptó y cuando estaban echándole el agua bendita don Félix temblaba. Al terminar se tranquilizó y su vecino le contó todo y don Félix le dio las gracias porque lo había hecho curar, y todos quedaron muy felices.



Amalia Cando

EXPLORADORES

Estudiantes

Daniel Santiago Andrade
 Edwin Fernando Andrade
 Angie Lorena Arévalo
 Edier Rolando Aza
 José Luis Burbano
 Elizabeth Caicedo
 Leydi Carolina Castro
 Kevin Alejandro Escobar
 Luis Jair Gómez
 David Alexis Jiménez
 Diego Gerardo Malpud
 Fabiola Daniela Maya
 Olmer Enrique Maya
 David Santiago Maya
 Johan Alexander Mejía
 Natalia Elizabeth Morán
 Daniela Morán
 Mónica del Rocío Quema
 Erika Mireya Quenguan
 Leidy Milena Quenguan
 Herney Antonio Reyes
 Wilson Andrés Romero
 José Armando Taquez
 Viviana Catherine Tobar
 Mauro Sebastián Velásquez

Padres de familia

Emilio Burbano
 Carlos Cadena
 Rosa Aura Chamorro
 Homero Garreta
 Segundo Ibarra
 Guillermo Pantoja
 Isidro Quema
 José Quenguan
 Polivio Rosales

Docentes

Omar Arciniegas
 Jaime Romero
 Héctor Ruales

CRÉDITOS

Textos generales

Omar Arciniegas

Transcripción

Angie Lorena Arévalo
 Elizabeth Caicedo
 Leidy Castro
 Edwin Andrade
 Daniel Andrade
 José Armando Taquez
 Kevin Escobar

Mitos y leyendas de San Juan

Queremos darles a conocer una serie de historias de los habitantes que conforman el Resguardo Indígena de San Juan, principalmente de padres de familia y estudiantes de la Institución Educativa San Juan, quienes narran algunas historias como se las han contado a través del tiempo o cuentan, a veces con temor o con entusiasmo, hechos que vivieron en un momento de su vida y que les dejaron ciertas experiencias, buenas o malas. Aquí les traemos varias de esas historias donde hay duendes, una viuda, una vieja que vive en el monte, la maldición que provocó un diluvio, un alma que va a caballo y varias coplas.

El jinete negro

Guillermo Pantoja



Edwin Andrade

Cuenta un habitante de mi región que en las noches lluviosas se oye el rastrillar de una bestia y se siente que un jinete se apea, pues sus espuelas hacen ruido en el empedrado. Dice que la bestia es una enorme mula negra, también que su jinete es una sombra gigante envuelta en una ruana y cubierta con un sombrero negro. Quienes los han logrado ver cuentan que la sangre se les hiela y la piel se les pone de gallina. Cuentan que esta es el alma de un general de la guerra, quien terminó siendo un bandido y un pandillero que robaba y asaltaba; dicen que llama a las personas con su mano huesuda diciéndoles que le quiten un escapulario que no lo deja entrar a los infiernos definitivamente.

El diluvio de San Juan

Segundo Ibarra

Cuenta un habitante de San Juan que estaba nadando con un amigo en el río Tescual, cuando vieron una nube grande y negra que tapó el sol y empezó a llover muy duro. Él le dijo que se fueran. Subieron una cuesta y encontraron una cabaña y se entraron a escampar. Ellos vieron que por las montañas bajaba un lodazal que se llevaba todos los cultivos y los animales que había en el camino. Pasó la tempestad y llegaron al pueblo; todo estaba inundado, la gente desesperada llorando les contó que el obispo dejó una maldición porque unos borrachos entraron a la casa cural y empezaron a decir: “¡Abajo el cielo y que viva el diablo!”, y muchas más groserías contra el obispo. El obispo en la misa estaba muy enojado, luego unas personas viajaron a Pasto y le pidieron que retirara la maldición.

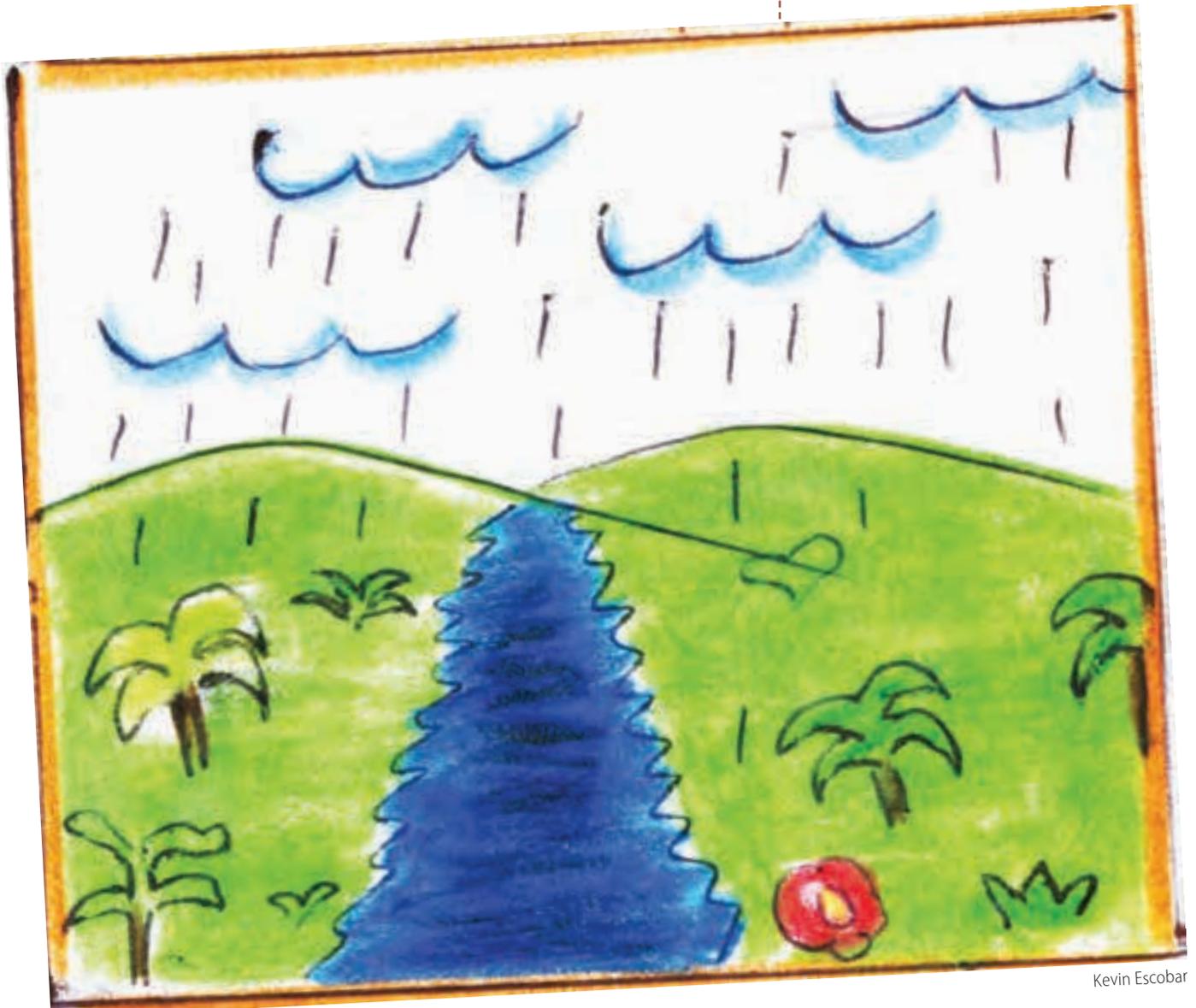
Coplas al diluvio en San Juan

Angie Lorena Arévalo

Un día domingo un diluvio cayó
Fue tan fuerte que las casas
De mi pueblo arrasó.

Un diluvio en San Juan cayó
Inundó casas y la gente
Llorando quedó.

Un diluvio en San Juan cayó
Dicen que fue tan fuerte que el
Pueblo destruyó.



Kevin Escobar

La viuda



Elizabeth Caicedo

Coplas a la viuda

Elizabeth Caicedo y Diego Malpud

La viuda es un espíritu,
De una mujer hermosa
Que a los hombres borrachos e infieles
Los enamora.

Le dicen la viuda
Porque sin marido quedó
Ya que a todos los hombres
Enamoró y mató.

La viuda de mal aspecto es
Que a los pobres niños
Y jóvenes espanta y los hace correr
En sus sueños.

Mónica Quema

La viuda de este tiempo coge un hombre casado
Y la mujer de este tiempo escoge un hombre cansado.

La mujer casada de este tiempo
Se queda viuda a buen tiempo
Y al soltero desjuiciado
Les hecha los perros a tiempo.

Emilio Burbano

Cuenta un habitante del Resguardo de San Juan que la viuda es una mujer hermosa que atrae a los hombres y que en el camino cuando los hombres borrachos la van siguiendo, los que logran recordar lo que paso dicen que es un espectro maligno que no tiene piernas y que se vuelve fea en su recorrido y empieza a llevárselos a lugares oscuros para allí cuidarlos unos días dándoles de comer estiércol de vaca, luego de que estén gordos ella quiere comérselos a como dé lugar.

Isidro Quema

Cuenta un habitante de la vereda Camellones que había una vez una señora que se vestía de blanco y que cuando los hombres se emborrachaban se los sabía llevar y los hacía subir en los árboles más altos que podían ser de guarango o eucalipto, también que los llevaba a un hueco donde los encerraba con ramas y que después no podían salir del hueco y que al otro día despertaban y se veían su cuerpo sin ningún rasguño.

Coplas a la Vieja del Monte

Kevin Escobar

La Vieja del Monte muy fea es
Ya que tiene la cara como un pez.

La vieja del monte con su forma de ser
Espanta a los niños
Y los hace fallecer.

Allá arriba en la quebrada
Hay una señora con carneja
Con su niño llorando
Porque el corazón
Se lo comió la vieja.

Narraciones sobre la Vieja del Monte

Rosa Chamorro

Cuenta un habitante del Resguardo de San Juan que un día su mamá le dijo a su hermano mayor Libardo: “Menearis el morocho y cuidarís el guagua porque yo me voy a trer leña, cerraris la puerta y no saldrís. Ya vengo”. A las seis de la tarde aún no llegaba su madre y el bebé empezó a llorar. De pronto el niño vio en la puerta a una mujer monstruosa, como el espíritu maligno, con el pelo erizado como paja, los dientes amarillos y largos, su cara arrugada y los senos inmensos, tanto que le colgaban hasta el ombligo. El niño del susto se escondió detrás de unos trastos y pudo ver que la monstruosa mujer se acercó al bebé. Después de unos minutos la vieja soltó al bebé y este pegó un chillido. El hermano asustado fue a verlo y vio que botaba sangre por la boca y murió.



Leidy Castro

Narraciones de duendes

Alfonso Andrade

Cuenta un habitante de mi vereda que los duendes son espíritus muy pequeños, que poseen unos sombreros muy grandes y acabados, orejas enormes y un cofre lleno de oro. Se dice que estos salen por la noche en la quebrada y tocan como una banda; los hay buenos y malos, de los buenos se dice que tiran piedras a los techos de las casa y de los malos que se llevan a las mujeres bonitas y no las vuelven a dejar en la región.

Segundo Ibarra

Cuenta un habitante del resguardo de San Juan que un día bajó con su hermano a recoger leña a la quebrada El Boquerón, de pronto su hermano cogió unas ramas y vio a unos pequeños hombres tocando instrumentos musicales, otros estaban bailando y otros trabajando. Él lo llamó diciéndole: “Ala, Segundo, vení a ver estos hombres”. Inmediatamente fue y cuando los vio le dijo: “Dicen que esos son los duendes, vámonos de aquí ligero porque nos ponen a sufrir”.

Alfonso Andrade

Unos campesinos cuentan que había sembrado cebada. Un día iban pasando por un potrero a cuidarla y se dieron cuenta de que algo se movía en el centro del cultivo. Bajaron corriendo y encontraron que en el suelo había unos guangos de cebada, pensaron que alguien se la estaba robando y se metieron a buscar, pero se dieron cuenta de que en el centro de la cebada estaba un duende cogiéndola. Ellos en ese momento se quedaron quietos viendo cómo ese duende estaba haciendo daño. Cuando el duende se fue ellos arrinconaron los guangos de cebada y regresaron a casa a contarles a sus familiares lo que les había sucedido en ese momento.





Armando Taquez

Coplas a los duendes

Leidy Castro

Allá abajo en la quebrada Boquerón
Miré un pequeño niño, pero cuando fui a ver
Había sido un duendecillo.
En la quebrada Boquerón
Hay duendes de buen aspecto
Pero lástima, su corazón es deshonesto.

Los duendes son muy hermosos
Pero cuando te miran
a los ojos hacen que
termines con enojos.

Mónica Quema

Esto dijo un duendecito
Pasando por un puente
Si no fuera por este sombrerito
Yo sería un presidente.

Allá arriba en ese bosque
Canta y toca un duendecito
Y en su trompeta dice
Cortariz mi sombrerito.

Edwin Andrade y Daniel Andrade

Allá arriba en esa loma
Había un duende muy feliz
Cuando fui a ver había
Sido una codorniz.

Esto dijo mi abuelita
Cuando era muy pequeña
Que vio un espíritu dirigiéndose
Hacia la peña.



Kevin Escobar

EXPLORADORES**Estudiantes**

Carlos Cuastamal
Martha Cumbalaza
Carlos Guadir

Padres de familia y miembros de la comunidad

Segundo Colimba
Artemio Cumbalaza
Luis Cumbalaza
Edelina Rodríguez
José Carmen Taimal
Florinda Tamaruel
Gerardo Tapie
Ever Yama
Miguel Yama

Docentes

Albeiro Rosero
Marín Valenzuela
Silvio Valenzuela

CRÉDITOS**Textos generales**

Estudiantes de la institución a partir de las narraciones de personas mayores de la comunidad

Fotografías

Edinson Alpala
Milton Alpala
Carlos Cuastamal

Leyendas de Yo Reinaré

Queremos aquí dar a conocer la riqueza cultural del pensamiento del pasado y del presente de la familia Cumbe, y la manera como persisten para las nuevas generaciones. En los tiempos de antes la tradición oral en nuestros mayores tenía un papel fundamental en la educación y la formación de nuestros hijos; los abuelos eran los maestros y el fogón el lugar adecuado para impartir este modelo de educación. Esta riqueza de saberes se cultivó por mucho tiempo y daba alegría y agrado escuchar y aprender. Con ella el centro de motivación eran los mitos, las leyendas, los cuentos, los dichos y los refranes, entre otros, que estaban llenos de curiosidad, realismo y misterio y servían a los hijos como guía para la imaginación, la malicia, el pensamiento, la interpretación y el análisis haciéndolos personas de valor y de fácil expresión ante los diferentes debates de discusión por el territorio y por la reivindicación de los derechos de los indígenas.

Podemos afirmar que los mitos y las leyendas hablan de las realidades vividas por nuestros antepasados, de la cosmovisión como pueblo pasto, de la creación y el origen de lugares estratégicos que nos brinda la Madre Tierra, de los poderes y la magia de algunos integrantes de la comunidad, lo que hace que Cumbal sea un mundo diferente con sus propios sentires y saberes. Aquí les contaremos la historia del cacique Cumbe, de la Boyera, de don Avelino Valenzuela y los cuarenta ladrones, del perdido en la Cascarilla y de la Respondona.

El cacique Cumbe

Dilia Valenzuela y Pastora Guaícal

Un señor de nombre Antonio Cumbe, que habitaba en esta zona del resguardo de Cumbal se caracterizaba por sus poderes. Era fuerte, de gran tamaño, con dotes intelectuales capaces de traspasar lo sobrenatural de acuerdo con las acciones o necesidades que se le presentaran. Estaban en contacto con los demás caciques vecinos a través de su concentración y fuerza mental para poder contar lo que estaba pasando y predecir lo que iba a suceder. Los lugares de conexión entre ellos siempre fueron las cordilleras y los nevados. Cuando era perseguido o atacado por sus enemigos tenía la capacidad de transformarse en un león o en un animal de carácter fuerte y cuando escapaba se convertía en un venado o en un buitres para poseer agilidad y velocidad.

Debido a su gran capacidad él era el centro o el cacique de su tribu. La comunidad tenía respeto por él ya que era su protector y defensor de fuerzas ajenas o negativas que causan daño al pueblo indígena. En su honor se le dio el nombre al municipio del Gran Cumbal.



Carlos Guadir

La piedra de machines

Delfín Tarapues, Orlando Alpala y Alba Tarapues



El altar mayor de los machines está en la vereda Tasmag, sector Machines, a dos kilómetros y medio de la cabecera municipal. Antes de que empezara el trabajo de las minas era un sitio misterioso y llamativo por su organización. El camino de acceso hasta llegar a la piedra tenía forma de graderío como el santuario de las Lajas, y en su partes superior había mucha vegetación nativa, pero debido a la ignorancia ha sido destruido por la misma comunidad por el afán de ganar recursos con el trabajo de la mina de piedra.

Este importante petroglifo era el altar mayor de los pastos, donde la familia cumbe se reunía para rendir culto a sus dioses, en especial al sol, su dios mayor, conocido por sus ocho puntas y sus tres líneas en el centro que expresan sus horizontes o posición geográfica del resguardo y la cosmovisión de su gente en cuanto a la tridimensión del mundo: de afuera, de adentro y del medio. Allí le rendían culto a sus dioses en acción de gracias por los favores recibidos en la caza, la pesca y la recolección de los frutos de sus cultivos. También acudían allí antes de hacer sus siembras, cuando contraían matrimonio y cuando tenían que mandar a la tumba a sus mayores. El sol que está allí era la guía y el calendario pasto, así sabían cuál era el tiempo de fertilidad, de siembra y de cosecha, los días especiales, como decir los días de fiesta que aparecen hoy en el almanaque; en este sol también podemos mirar la ciencia y la meteorología y analizar y mirar el tiempo y el espacio porque se ilumina con el sol de arriba al amanecer, al medio día y al atardecer.

La presentación de los machines expresa el origen y la evolución del hombre, contiene la vara de justicia que representa la autoridad de nuestros cabildos y las puntas del sol a cada una de las veredas del resguardo.

Este lugar es misterioso por la energía magnética que presenta; al pasar por aquel lugar la gente lo hace con cuidado, con respeto por su fuerza y poder, que puede estar en contra o a favor de quien lo visite. Hoy en día la comunidad, la juventud y en especial los antropólogos y personas con estudios superiores han concientizado a la gente del verdadero valor y razón de la existencia de aquella piedra.

La Respondona

Gerardo Tapía

Los indígenas desde la Conquista hasta hace unos pocos años siempre han sido atropellados por otros pueblos y por personas diferentes a su comunidad, lo que hizo que migraran a las partes montañosas y alejadas de los pueblos, de difícil acceso para el enemigo.

Tras del cerro de Cumbal hay una hondonada, como especie de vallecito de distancia regular, que para los indígenas es misteriosa porque cuando van conversando, o si alguien pega un grito, ella les devuelve o les responde de la misma manera. Desde hace mucho se le conoce como la Respondona. Esto hace que la gente tenga miedo de pasar sola por estos lugares y especialmente en horas de medio día, a las cuatro de la tarde y a media noche por temor a que la Respondona salga y se los lleve.

Por eso los que caminan por esos lugares siempre lo hacen acompañados y para alejar los espíritus se toman una copa de chapíl o se fuman su cigarrillo para ahuyentar los espíritus de la Respondona.



Mundo nuevo, resguardo de Cumbal

Don Avelino Valenzuela y los cuarenta ladrones

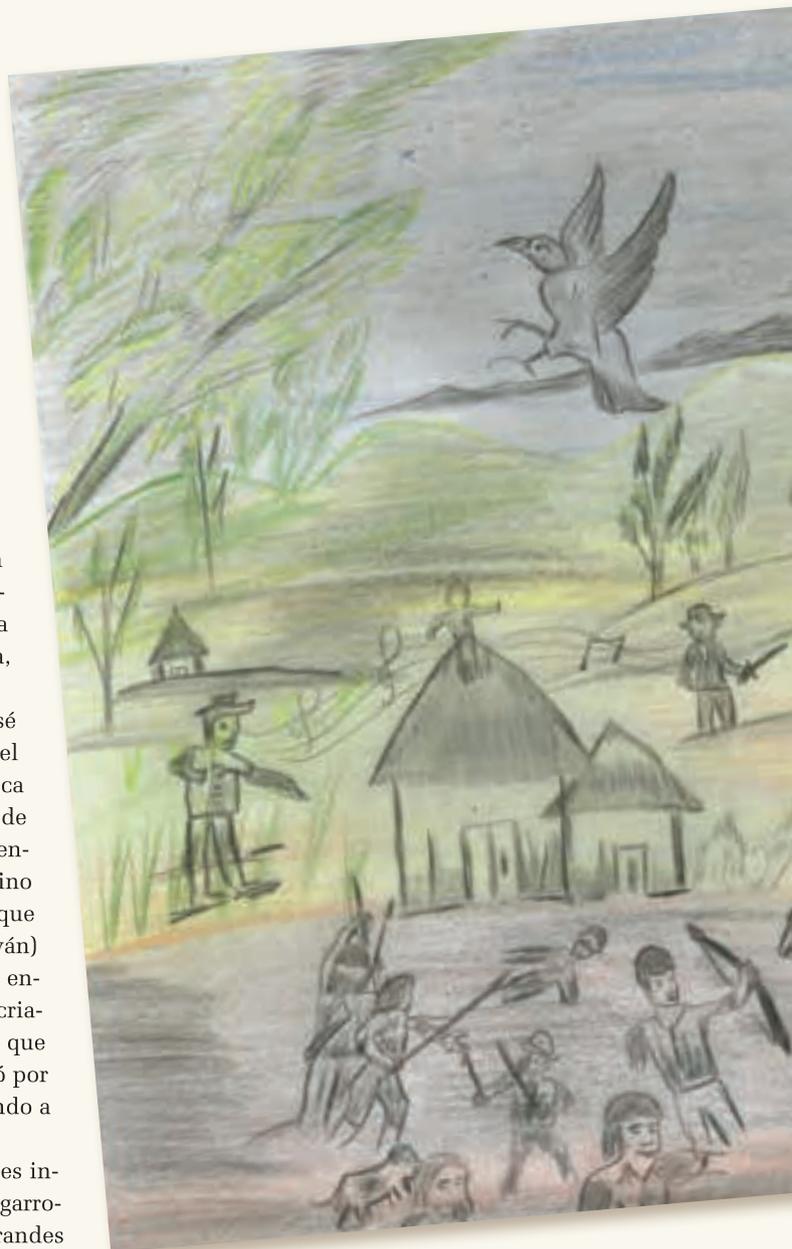
Dilia Valenzuela y Segundo Alpala

En 1946 en el sector de El Tambillo de la vereda Tasmag, existió un señor honrado y de trabajo, con capacidad intelectual fuerte en las matemáticas, de nombre José Avelino Valenzuela. Por su talento y sabiduría para el comercio sus amigos y hermanos le confiaban la venta de sus ganados porque no se dejaba robar de los compradores y vendía a buenos precios. Esto despertó el interés de los ladrones que lo veían vender y recibir buena plata.

Un domingo llevaba harto ganado, entonces los ladrones, que eran de Tuquerres, Guachucal y otras partes, le siguieron la pista, averiguaron dónde vivía y emprendieron el camino con la idea de que don Avelino tenía la plata en su casa y llegar antes de que se la gastara. Algunos amigos que conocían al jefe de los ladrones le dijeron: “Hijo ¿a dónde vas a morir?”, y él les contestó: “El cuchillo no mata, sino la raya”, o sea cuando ya es el día de morir.

Llegaron cuarenta ladrones al rancho de don José Avelino Valenzuela. A las ocho de la noche se ubicaron en el corredor de la casa, pero como los mayores de aquella época eran muy advertidos aseguraban bien las puertas antes de irse a acostar, cosa que les costó a los ladrones para poder entrar. Mientras ellos luchaban para abrir la puerta, José Avelino con su esposa Helena, y su hijo, las únicas tres personas que estaban en la casa, se subieron al soberado (zarzo o desván) con su lanza, medio de defensa, dispuesto a matar o morir, encomendándose a la Virgen Santísima de Mercedes. El hijo criado, hábil y astuto se subió por la tronera de la casa (hueco que sirve para el desfogue del humo de las casas de paja), salió por el techo, se derrumbó por la parte trasera y se voló corriendo a avisar a los hermanos que estaban viviendo más abajo.

No eran más que dos viviendas y entonces, bueno, les informó lo que sucedía. Ellos rapidito se armaron de lanzas, garrotes y de una escopeta de las antiguas y llevaron perros grandes de cacería. No eran más que tres hombres, estos se fueron en diferentes direcciones gritando con valentía. José Avelino decía: “Ahí vamos, ahí vamos”, cosa que los ladrones creyeran que eran hartos, porque cada vez que gritaban cambiaban de voz y eco. Esto hizo que se asustaran los ladrones y salieran corriendo, y a los menos hábiles ya los fueron alcanzando y dándoles garrotes y lanzazos, e igualmente los perros atacaron a los ladrones. El señor que llevaba la escopeta, del susto y el ajuste no se dio cuenta que



Jimi Colimba

los tiros estaban descargados, cosa que había hecho la esposa por seguridad de los niños pequeños. Los ladrones siguieron huyendo, unos se volaron, otros se escondieron heridos y fueron sacados y encontrados por los perros, y otros quedaron muertos.

A las tres de la mañana un vecino de don Avelino Valenzuela fue al pueblo de Cumbal a avisar que llegaron los ladrones donde el vecino y que él mató a unos pocos. Un amigo le dijo que le contara a la policía que solo José Avelino Valenzuela estuvo en la lucha y que los mató en defensa propia, porque si hablaba de que estuvieron los hermanos y el vecino los llevarían a la cárcel. La policía fue al lugar donde ocurrieron los hechos, encontraron siete muertos, entre ellos al jefe de la banda, al que contestó a los amigos “el cuchillo no mata si no la raya”, y se dice que algunos ladrones de pronto del susto se quedaron enterrados o ahogados en la laguna de Cumbal. José Avelino Valenzuela fue reconocido por la Policía Nacional y condecorado por su valentía, y para el resto de la comunidad de Cumbal es conocido, él y sus hermanos como matones, y les tienen mucho respeto y miedo.

Por este final José Avelino Valenzuela instauró la fiesta de la Virgen de Mercedes, en agradecimiento por salvarlo de la muerte y luchar contra los cuarenta ladrones.

Las extrañas fuerzas de Boyera

Narró Rosalía Piapuezan



Carlos Guadir

Antes de la Conquista existió un bello lugar ubicado al suroriente del hoy municipio de Cumbal, con fronteras con Ecuador, el Resguardo de Panan y Cuaspud Carlosama, el cual fue habitado por indígenas pertenecientes a la familia de los pastos. Fue un lugar propio para poder vivir por la calidad de sus suelos y otros medios como el bosque nativo y las fuentes de agua. Eso llevó a que allí se formara la aldea de Boyera.

Los primeros habitantes ubicaron lugares propios para rendir los cultos a sus dioses, enterrar a los muertos y tener encuentros de meditación y predicción. Esta zona viene a ser misteriosa y brava a la vez con la población actual por las fuerzas de nuestros antepasados que allí vivieron, fuerzas misteriosas capaces de destruir las viviendas, de acabar con la vida de algunas personas lo que hace que tengamos mucho respeto y sentido de pertenencia. En el momento se ha vivido la presencia de estas fuerzas en forma de tornados, caída de rayos y bueyes bravos desde la época del pastoreo por parte de los mestizos. Se dice que estas fuerzas son ocasionadas por una fuerza espiritual convertida en serpiente que sale del fondo de un aljibe y se enrosca hacia el territorio desfogando una fuerza en forma de huracanes, tornados y ocasionando parálisis, tensión y miedo a las personas en el momento que van a caminar por aquel lugar donde ella se encuentre rondando.

EXPLORADORES**Estudiantes**

Cristian Andrés Chacua
 Rosa Carolina Chunata
 Lina Marcela Cisneros
 Norma Alejandra Muñoz
 Lisbeth Yuliet Rosero

Madre de familia

María Jaramillo

Docentes

Herman Iván Yela

CRÉDITOS**Textos generales**

Herman Iván Yela

Transcripción de los relatos

Rosa Carolina Chunata
 Norma Alejandra Muñoz

Fotografías

Bernardo Viveros

Mitos de Insur

El ser humano desde la antigüedad se ha preocupado por tratar de comprender lo que le rodea para encontrarle sentido y buscar la manera más adecuada de integrarlo a su vida cotidiana; así en su primer intento de explicar lo que le es extraño, crea el mito y atribuye fenómenos inexplicables a dioses y a seres con ciertas características y poderes especiales capaces de resolver los cambios fuertes que observa.

En el caso específico de nuestra región, este elemento mitológico lo encontramos arraigado en las culturas indígenas, que intentan explicar aspectos de este contexto geográfico; de la mano de nuestros pequeños pero grandes recolectores de historias les presentamos aquí una muestra de gran riqueza oral, expresada en dos relatos: el primero trata de explicar las características de nuestro relieve como son los nevados, volcanes y grandes elevaciones como el Gualcalá, y el segundo cuenta el origen del pozo termal de Las Lajas, ubicado a orillas del río Guaitara.



Katherin Elizabeth Bolaños

Cómo se originó nuestro relieve

Guangasca Pucaca – El guangas y El Chispas

Luis Alberto Misnaza



Rosa Carolina Chunata

En esta región existen dos cerros importantes por su altura o elevación. Ellos son el de Monopamba, ubicado en el municipio de Puerres, al sur del municipio de Ipiales, pasando el río Guaítara; el otro cerro es el Gualcalá. La historia narra que estas dos montañas corresponden a dos indígenas que por sus poderes especiales los llamaron hechiceros: el Guangas que quiere decir “agua” y el Chispas que significa “fuego”. Ellos se desafiaron el uno al otro en un

duelo; las personas de la región preocupadas por el enfrentamiento entre estos indígenas y por los poderes que tenían, los sometieron a un conjuro para sacar el “demonio” que tenían dentro. Fue así como se convirtieron en montañas. En honor del Guangas se formaron los nevados, en honor a Chispas los volcanes; en honor al fuerte se formaron las montañas más altas y en honor al débil se originaron las montañas bajas, lo que explica la existencia del relieve quebrado de esta región.

Alibeca y Amaruca

Neftalí Tenganan

Conocedores de la existencia de un pozo de agua caliente en el territorio indígena de los pastos, al pie de la montaña y a orillas del río Guaitara, en el lugar llamado Inagán, visitamos a Neftalí Tenganan quien nos contó la siguiente historia:

“En aquel lugar, existía una gran culebra con siete cabezas que cuidaba tranquilamente una mina de cal ubicada al lado de un pozo a orillas del río Guaitara. De estar allí tantos días acostada al lado de la mina, calentó el agua del pozo dando origen al termal que existe en la actualidad y que es visitado por sus poderes curativos.

“Hoy en día se sabe que el origen del termal se explica por la reacción química que se da entre la cal y el agua del pozo.

“La palabra indígena *aljibeca*, se deriva de la palabra aljibe, parte del dialecto nariñense, que hace referencia a pozos profundos de donde se extrae agua”.



Katherin Elizabeth Bolaños



Docente Iván Yela, acompañante en la expedición, junto con Rosa Carolina Chumatá y Norma Alejandra Muñoz



Rosa Carolina Chumatá, principal relatora e investigadora de mitos y leyendas

EXPLORADORES**Estudiantes**

Evelyn Yesenia Chacua
 Danyeli Córdoba, Deivy Cuastuza
 Ayde Vaneza Guacas
 Dayra Tatiana Putacuar
 Manuela Rosero, Ana Milena Taquez
 Dayana del Carmen Yandún

Padres de familia y miembros de la comunidad

Rosa Tulia Arciniegas
 Filomena Bravo
 Rosibel Chacón
 Rosita Chepud
 Humberto Martínez
 Adalberto Montenegro
 Marcos Ojeda, Aura Elisa Ruales
 Rosa Elvira Tenganan

Docentes

Aura Patricia Almeida (rectora)
 Carlos Arévalo
 Bertha Elina Benavides
 Edna Lucía Calderón
 Gladys Magdalena Coral
 Bety Josefina Rosero
 Alfredo Roke
 María Elena Ruiz

CRÉDITOS**Textos generales**

Gladys Coral, Ligia Luna

Transcripción de los relatos

Bertha Benavides

Fotografías

Patricia Almeida
 Humberto Martínez
 Adalberto Montenegro
 Camilo Muñoz

Leyendas de Las Lajas

Uno de los valores más importantes de nuestra comunidad es su fervor religioso, en especial a Nuestra Señora de Las Lajas, venerada por miles de personas que visitan el hermoso santuario erigido en su honor, sobre el imponente cañón del río Guaítara, donde también está la estatua del arcángel san Miguel. Por eso, cuando la Organización Internacional para las Migraciones –OIM– nos invitó a iniciar una exploración por los aspectos más relevantes de nuestra cultura para fortalecerla, no dudamos de que este era un elemento muy significativo en esta región y el eje de nuestras actividades religiosas, sociales y culturales.

El mundo de las leyendas fue muy provechoso para toda la comunidad lajeña y en especial para la de nuestra institución educativa, por cuanto la mayoría de los padres de familia, estudiantes, docentes y comunidad en general, participaron en esta exploración recordando y reconstruyendo en memoria colectiva, las leyendas del lugar.



Brayan Daniel G.

Esta fue una experiencia que favoreció el encuentro e intercambio de saberes entre personas de diferentes edades, tanto de la institución como de la comunidad en general, lo que favoreció el fortalecimiento de valores como la alteridad, la cooperación, la solidaridad y el respeto por la diferencia. La transmisión de saberes de una generación a otra fue palpable en las visitas que los padres de familia hicieron a la institución para contar leyendas y en las representaciones teatrales que hicieron, junto con la elaboración de trajes utilizando elementos de reciclaje. Los estudiantes por su parte elaboraron con mucha creatividad y colorido, elementos artísticos como cuadros y artesanías.

En general la alegría, la identidad y el sentido de pertenencia salieron a flote y por eso queremos compartirles a ustedes parte de ese trabajo.

La aparición de la Virgen de Las Lajas

Patricia Almeida



Ana Milena Taquez

La leyenda relata que un día del año 1750 una indígena llamada Juana María Mueses de Quiñones se trasladaba desde la localidad de Potosí a Ipiales con su pequeña hija Rosita, sordomuda de nacimiento, cargada a sus espaldas. Cuando pasaba por el puente natural sobre el cañón del río Guaítara, sitio obligado de transitar, sintió muchísimo miedo porque estaba lloviendo a cántaros y recordó que la gente decía que allí, en ese lugar solitario y tenebroso, se aparecía el demonio. María, no tuvo más alternativa que buscar dónde escampar y se refugió en una cueva.

Al entrar, su hijita exclamó: ¡Mamita, mamita, la Mestiza me llama! Juana María, sorprendida porque su hija habló, alzó a ver al peñasco de piedra laja y

se encontró con la hermosa imagen de la Virgen del Rosario con un niño en sus brazos, y dos señores a su lado, hoy identificados como san Francisco y santo Domingo. Se puso de rodillas y agradeció a la Virgen por el milagro ocurrido, luego salió corriendo a informar a la gente y al cura de Ipiales sobre lo sucedido.

Al poco tiempo llegó la gente al lugar y comprobaron que era verdad lo manifestado por María, se postraron a orar y decidieron construir un chocita para protegerla del sol y el agua. Desde ese día dicen que nunca más se volvió a aparecer el demonio y la Virgen ha concedido miles y miles de milagros, según los testimonios dados por los creyentes. Hoy cuenta con un hermoso Santuario de los más visitados del mundo y la imagen permanece intacta y resplandeciente.

El diablo en el cañón del Guaitara

Humberto Martínez



Deyvi Stalin Cuastuza

Contaban los mayores, que al pasar por el Cañón del Guaitara, para dirigirse al actual municipio de Potosí, los indígenas atravesaban un pequeño puente natural que se encuentra ubicado a pocos metros donde hoy está la imagen de Nuestra Señora de Las Lajas. Su temor era muy grande cuando se acercaba la noche y aún no habían atravesado ese inhóspito lugar, porque decían que allí se aparecía el diablo, y cuando la gente pasaba en grupos impares inexplicablemente se quedaba uno y nadie daba razón de él. El problema era que en ese sector el único camino para pasar al otro lado del río era ese pequeño puente y necesariamente había que atravesarlo. La gente rezaba y se santiguaba, y dicen que para contrarrestar este mal, la Virgen, en atención a sus súplicas, se apareció en la roca y desde ese día nunca más volvió a aparecer el diablo. En memoria de esta historia la Iglesia construyó la estatua de san Miguel Arcángel, que venció al demonio.

blemente se quedaba uno y nadie daba razón de él. El problema era que en ese sector el único camino para pasar al otro lado del río era ese pequeño puente y necesariamente había que atravesarlo. La gente rezaba y se santiguaba, y dicen que para contrarrestar este mal, la Virgen, en atención a sus súplicas, se apareció en la roca y desde ese día nunca más volvió a aparecer el diablo. En memoria de esta historia la Iglesia construyó la estatua de san Miguel Arcángel, que venció al demonio.

Los duendes en las cascadas del río Guaitara

Adalberto Montenegro

Me contaron que en las cascadas que están ubicadas en el Cañón del Guaítara, frente a la casa pastoral, en el corregimiento de Las Lajas, se aparecen los duendes. Hay huéspedes que dicen escuchar una serenata muy bonita con instrumentos musicales como flautas, bombos y guitarras y cuando salen a ver quién toca tan bonito se encuentran con que la melodía viene de la cascada. Algunos manifiestan que han visto a unos hombreritos de tamaño pequeño que no muestran la cara, usan unos sombreros grandes y muy alegres y entonan melodías para atraer a sus víctimas y enduendarlas; pero cuando se dan cuenta de que los están viendo se esconden. La persona enduendada quiere permanecer en ese lugar, no siente frío, ni hambre, ni tampoco sueño.

Otros me contaron que allí aparece también el Duende Llorón, que enduenda a los niños menores de seis años de edad y cuando se posesiona de ellos en algunas ocasiones hay necesidad de bautizarlos de inmediato para que se

aparte este espíritu; que a estos niños se los cura cubriéndolos con un cuero de oveja negra, poniéndoles una batea de agua al pie de la cama o pasándolos por encima de una hoguera, fumando cigarrillo y soplándolos.

Una lavandera llamada Mélida, que ya falleció, contaba que en la quebrada, cuando le cogía el atardecer, sentía que le tiraban piedritas pequeñas. Ella alzaba a ver a todo lado y no veía a nadie, se llenaba de miedo y temía que la enduendaran, porque su madre le había contado que allí se aparecían los duendes. Ella recogía la ropa y salía corriendo de ese lugar.

También, cuentan que hay un duende enamorado que persigue a las mujeres casadas que sean simpáticas, para tratar de dañar el matrimonio. Hace cosas malas como tirar estiércol de caballo o tierra en la comida que guarda la señora al esposo, y apaga la candela. La única persona que puede desenduendar, cuando es muy fuerte este mal, es un sacerdote autorizado por el obispo para hacer exorcismo.

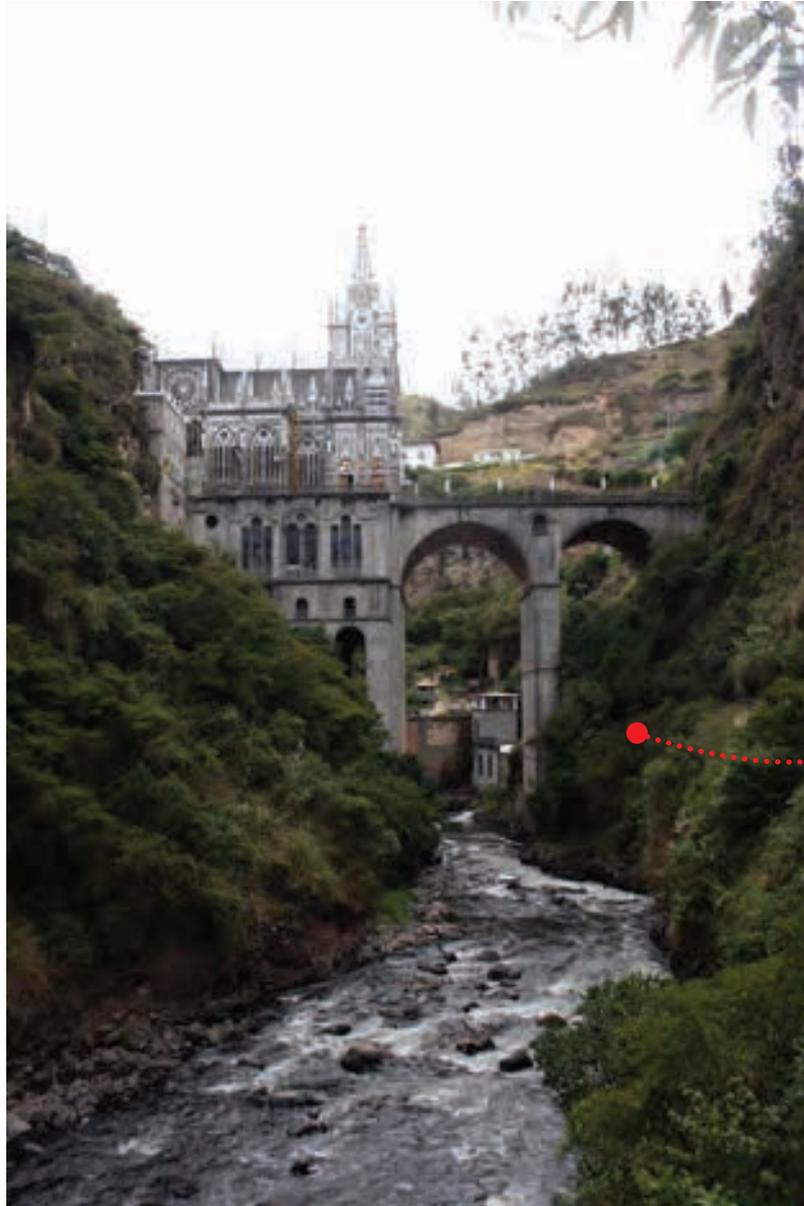


Evelin Jessenia Chacua

Cascada de la quebrada Amarilla



"San Miguel Arcángel pisando al demonio", obra del joven nariñense Julio César Benavides, ubicada en la margen derecha del Cañon del Guaitara, como muestra de que Dios con sus Ángeles protectores vence al mal.



La gran cuenca del río Guaitara, que nace en el volcán nevado del Cumbal; cuando pasa por Ecuador se llama Carchi. Su afluente es la quebrada Amarilla que nace en el Cerro Gordo, la cual surte el acueducto del corregimiento y a otras veredas del municipio de Potosí.



Panorámica del corregimiento de Las Lajas.

EXPLORADORES**Estudiantes**

Diego Albeiro Aza
 Jorge Armando Burgos
 Lourdes Dayana Cáliz
 Jesús Sebastián Pérez

Miembro de la comunidad

Ana María Ceballos

Docentes

Doris Janeth Estupiñan
 Alicia del Carmen Pusapaz

CRÉDITOS**Textos generales**

Alicia Pusapaz

Fotografías

Jairo Pusapaz

Leyendas de Nuestra Señora del Pilar

Aldana es un municipio agrícola situado al sur del departamento de Nariño, frontera con la república del Ecuador. Su cultura está muy ligada a las costumbres y tradiciones del mundo indígena y mestizo. Con el fin de conservarla la Institución ha querido trabajar con los estudiantes, los padres de familia y los miembros de la comunidad en la recuperación de la tradición oral de los hechos, mitos y leyendas de esta región.

Con ese fin se les solicitó a los estudiantes averiguar dichos, refranes, coplas, palabras, mitos y leyendas propios de nuestro territorio y zona lingüística. Cabe destacar que este proceso nos permitió trascender las actividades del aula de clase y establecer una mayor relación con la comunidad. Las principales leyendas de nuestro municipio fueron aportadas por los mayores, entre ellas una de las más autóctonas, “La olla de granizo del Cerro Gordo”, que se tomó como uno de los temas principales para el trabajo y de la que se hicieron dramatizaciones en el Día del Idioma, para dar mayor fuerza y énfasis en la oralidad. Posteriormente se invitó a la señora Ana María Ceballos, sabedora del mito, para que lo contara personalmente a los estudiantes en el aula. También se recuperaron otras historias como la de la mujer mula, la del duende y la de la Ciénaga Larga, que les presentamos aquí.

La Ciénaga Larga

Una tarde pasaba por frente a la laguna un señor de a caballo con sus dos perros. Iba a hacer un rodeo a su finca que quedaba frente a la laguna y desde lejos vio que en la orilla relumbraba como un espejo grande y al irse acercando se dio cuenta de que no era un espejo sino una paila grande que tenía seis orejas. Al llegar al sitio donde estaba se sorprendió porque tenía dibujadas dos caras de personas que sacaban la lengua y él, cómo llevaba un lazo, la cogió y la enlazó de una oreja y empezó a arrastrarla por un tiempo.

La paila se dejó llevar, luego brincó al aire y con todo y caballo arrastró al hombre hasta la orilla de la laguna. Él empezó a luchar jalando la paila y la paila los jalaba hacia adentro de la laguna. Cuando el hombre se dio cuenta se lo había estado tragando con todo y caballo por un hueco y no había sido corto el tiempo sino que ya había pasado la media noche. Los familiares y sus perros lo intentaron rescatar y lo sacaron al otro día con su caballo. Desde entonces cuentan que de vez en cuando se aparece la paila, pero nadie se atreve a tocarla porque según dicen es un encanto del diablo.

La olla de granizo en el Cerro Gordo

Alicia Pusapaz

Cuentan algunas personas mayores que en las propiedades del finado Noé Quitiaquez existe una gran elevación de tierra llamada el Cerro Gordo y en la cima de esta montaña se encontraba una olla de granizo. Según las historias de los antiguos, cuando las personas curiosas tiraban piedras o urgaban con palos esta olla, se empezaba a encrespar el cielo y el granizo no se dejaba esperar, los granizos eran grandes, de colores y con cachos. Venían acompañados de mucho frío, neblina, y se oían ruidos como el motor de un carro. Esto solo ocurría alrededor del cerro hasta la vereda El Chorrillo. La señora Ana María Ceballos, cuenta:

Quando estaba en tercer año de escuela, porque en ese tiempo hasta tercero no más mandaban, la profesora finada Pastora Portilla, dijo: “Vámonos al cerro”. Como antes sí daban paseos, nos llevó y nos llevó y ella llevó una gran vara y tas, tas, tas, lo urgó y no demoró en caer la granizada. Eso esperegió y no alcanzaron a llegar al Chorrillo y los granizos eran tan grandes que tal vez duraron unos tres días esos granizos. Por eso efectivamente doy mi razón que dos granizadas me constan a yo. Después mi marido ya puso a trabajar a los muchachos porque en ese plan había mucho colla, rama blanca, romerillo, cerote, perchilán, zarcillejo y helecho. Los puso a desraizar y les dijo táquelen, táquelen. Después, le echaron papa y siguieron trabajando, hasta que sembró un hijo de don Gonzalo Quitiaquez, aró con bueyes y se le estacó el arado y se le quebró. Él se puso triste, triste y eche páramo y después el Lizardo sembró unas papitas y cada que se iba a cosechar echaba páramo y se cerraba de niebla y qué frío, pero de este tiempo acá ya no ha vuelto a granizar, tal vez el granizo ya se deshizo porque allí donde les digo era la bocana y ahora está un potrero.



Ana María Ceballos, sabedora del resguardo de Pastas que presencié los eventos naturales de la olla de granizo del Cerro Gordo.

Cima del Cerro Gordo, vereda El Chorrillo, municipio de Aldana, lugar exacto donde se encontraba la olla de granizo.



La mujer mula

Jessica Maribel Caliz, Yuli Charfuelan y Johana Elizabeth Ortega

Una señora llamada Florinda andaba buscando un empleo de cocinera, como nadie quería cocinera le recomendaron a un padre llamado Melquiades, que necesitaba una empleada. Pasaban los días y el padre Melquiades fue poco a poco enamorándose de su cocinera, hasta que un día le pidió que se acostara con él.

Florinda le dijo que cómo se iba a acostar con él porque él era sacerdote y era pecado. Y el padre Melquiades le dijo que no iban a hacer nada malo y que solo quería una compañía, entonces Florinda aceptó. Llegó la noche, se acostó con el padre Melquiades y como era pecado se convirtió en mujer mula.

Al otro día las vecinas le fueron a dejar un mercado y miraron que había una mula durmiendo con el padre. Y miraban que la mula era doña Florinda y se comenta que la señora Florinda, llamada mujer mula, ahora vive en Pasto.



Jaider Yesid Ortega



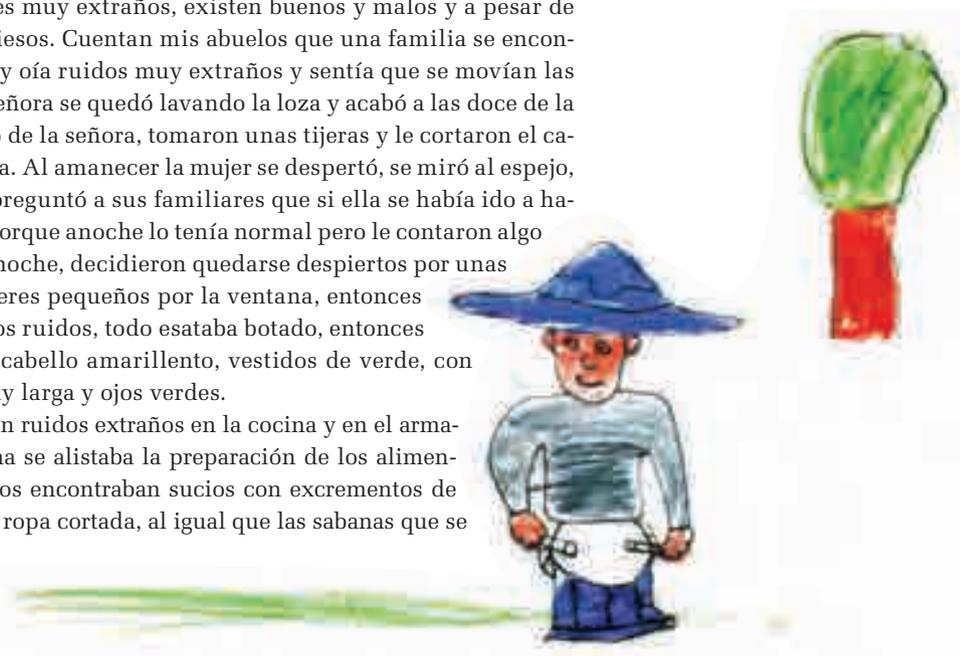
El duende

William Coral y César Valencia

Los duendes son unos seres muy extraños, existen buenos y malos y a pesar de su estatura son muy traviosos. Cuentan mis abuelos que una familia se encontraba en su casa reunida y oía ruidos muy extraños y sentía que se movían las cosas. Cuando se fueron a dormir, la señora se quedó lavando la loza y acabó a las doce de la noche. Los duendes entraron al cuarto de la señora, tomaron unas tijeras y le cortaron el cabello y lo pusieron en los platos de sopa. Al amanecer la mujer se despertó, se miró al espejo, vio que le habían cortado el pelo, les preguntó a sus familiares que si ella se había ido a hacerse cortar el pelo, le dijeron que no porque anoche lo tenía normal pero le contaron algo que ella no recordaba, que al llegar la noche, decidieron quedarse despiertos por unas horas y que de pronto miraron unos seres pequeños por la ventana, entonces en la cocina se empezaron a oír muchos ruidos, todo esataba botado, entonces vieron unos seres pequeñitos con un cabello amarillento, vestidos de verde, con zapatos muy puntiagudos, la nariz muy larga y ojos verdes.

En otra casa sucedió que se oyeron ruidos extraños en la cocina y en el armario de la ropa. Varias veces en la cocina se alistaba la preparación de los alimentos, los dejaban tapados y al otro día los encontraban sucios con excrementos de animales, en el armario encontraban la ropa cortada, al igual que las sábanas que se secaban en el patio.

La familia al ver estos seres decidió marcharse de la casa y así acaba la historia de los duendes.



Juliana Valentina Calvache

EXPLORADORES**Estudiantes**

Paola Benavides
Francis Bolaños
Iván Darío Cuatín
Alan Sebastián Guacha
Diana Mora
Yeixón Oliva
Esteban Posso
Yuliana Quitiaquez
Ángela Rosero
Jesús Toro
Jessica Velasco
Luis Zambrano

Padres de familia y miembros de la comunidad

Yuly Arévalo
Evelín Benavides
Yomaira Benavides
Jakelina Marcillo
Elizabeth Meneses
Leonel Meneses
Clara Mora
María Eugenia Ortega
Germania Paucar
Arturo Potosí
Ana Rivera
María Villota

Docentes

Luis Felipe Aza
Félix Otoniel Benavides (rector)
Jesús A. Canchala
Olga Casanova
Norman Dorado
Esther Oviedo

CRÉDITOS**Transcripción de los relatos**

Iván Darío Cuatín
Daniel Rosero
Paola Alexandra Ortega
Jairo Andrés Vacca
Sandra Garrido

Fotografías

Diva Benavides
Norman Dorado
Sandra Garrido
Paola Ortega
Daniel Esteban Rosero
Juan Carlos Vacca

Leyendas de San Luis

Explorar el mundo de los mitos y las leyendas en nuestra institución constituyó una gran experiencia que nos ha traído grandes satisfacciones, entre ellas acercarnos a la comunidad, especialmente a los abuelos quienes con mucho amor y agrado contaron sus historias. Los estudiantes escribieron también sus propias vivencias, tal como ellos las sintieron, y las representaron con dibujos, otros tomaron fotografías de lugares o personas que les hicieron algunos relatos.

A lo largo de este recorrido se fueron sumando otros viajeros que motivados por lo que se hacía quisieron acompañarnos: padres de familia, estudiantes de otros grados, ex alumnos y algunos compañeros docentes. Ahora los invitamos a disfrutar de unas cuantas historias que recogimos durante esta experiencia como la del perro encadenado que señala dónde hay guacas, un bus y una carretera de fantasía, un hombre y sus conejos, un recorrido por la guerra entre liberales y conservadores, una casa abandonada, el espanto de una viuda, el toro de la fortuna y otras que también fueron representadas en obras de teatro.



El perro encadenado

Miguel Escobar



Iván Darío Cuatín

A este sitio lo llamaban el Socavón, y aquí pasadas las nueve de la noche salía un perro negro con una cadena blanca resplandeciente; cruzaba la carretera y producía un ruido que hacía que todos sintiéramos mucho temor. Llegaba a la alcantarilla, volteaba a la izquierda y se perdía en medio de unas ramas. Todas las personas que lo veían lo perseguían, pero nunca daban con el sitio exacto donde se escondía. Al transcurrir el tiempo este lugar empezó a poblarse más y un tres de mayo, que es el día preciso para velar las guacas, hubo dos personas que eran preparadas en eso y ellas miraron al perro cruzar la carretera y lo esperaron para ver el sitio exacto y se dieron cuenta de que se metió debajo de una mata llamada marco. Ahí había un tronco seco ya despedazándose. Lo sacaron, debajo de aquel tronco encontraron una olla pequeña de barro colorado que contenía unas dos cadenas de oro y dos de plata. Hasta allí llega esta gran historia del miedosísimo perro encadenado y que nunca más volvió a salir.

María Concepción Rosero,
persona a quien le sucedió esta historia.

El carro de la otra vida

María Concepción Rosero

Eran las once y media de la noche del Viernes Santo de 1970, y me levanté porque me sentía mal, estaba esperando mi primer hijo, así que fui a la cocina para prepararme un remedio y cuando iba llegando oí un estruendo afuera y salí a ver. Eso decía algo así como: “¡Suban, suban! Por encima del chaparero estaba yo y vi algo como si hubieran abierto una nueva carretera, y un carro, como un bus escalera rojo con luces azules y blancas; era algo fosforescente y no parecía tocar el piso sino que volaba por unos jucos. Del carro se oía: “¡Suban, suban! La gente subía hasta por las barandillas. Era algo así como un imán que halaba a las personas. El carro se iba alejando cada vez más y la luz era cada vez más reluciente, y recuerdo también que los que subían al bus eran flacos, quílicos, entonces sentí escalofríos, algo raro. No sentía miedo, pero sí temblaba. De curiosidad fui a ver la carretera y me quedé como hipnotizada viendo al bus. Detrás iban gentes con velas altas, un estilo de procesión como en zigzag. El carro dio la vuelta por la montaña y al cerro y se podía oír cómo rezaban y desaparecían al final de la cordillera. Al otro día fui a ver la carretera y no había nada, solo puro monte.



El señor de los conejos

Luis Armando Rosero y Luis Felipe Ceballos

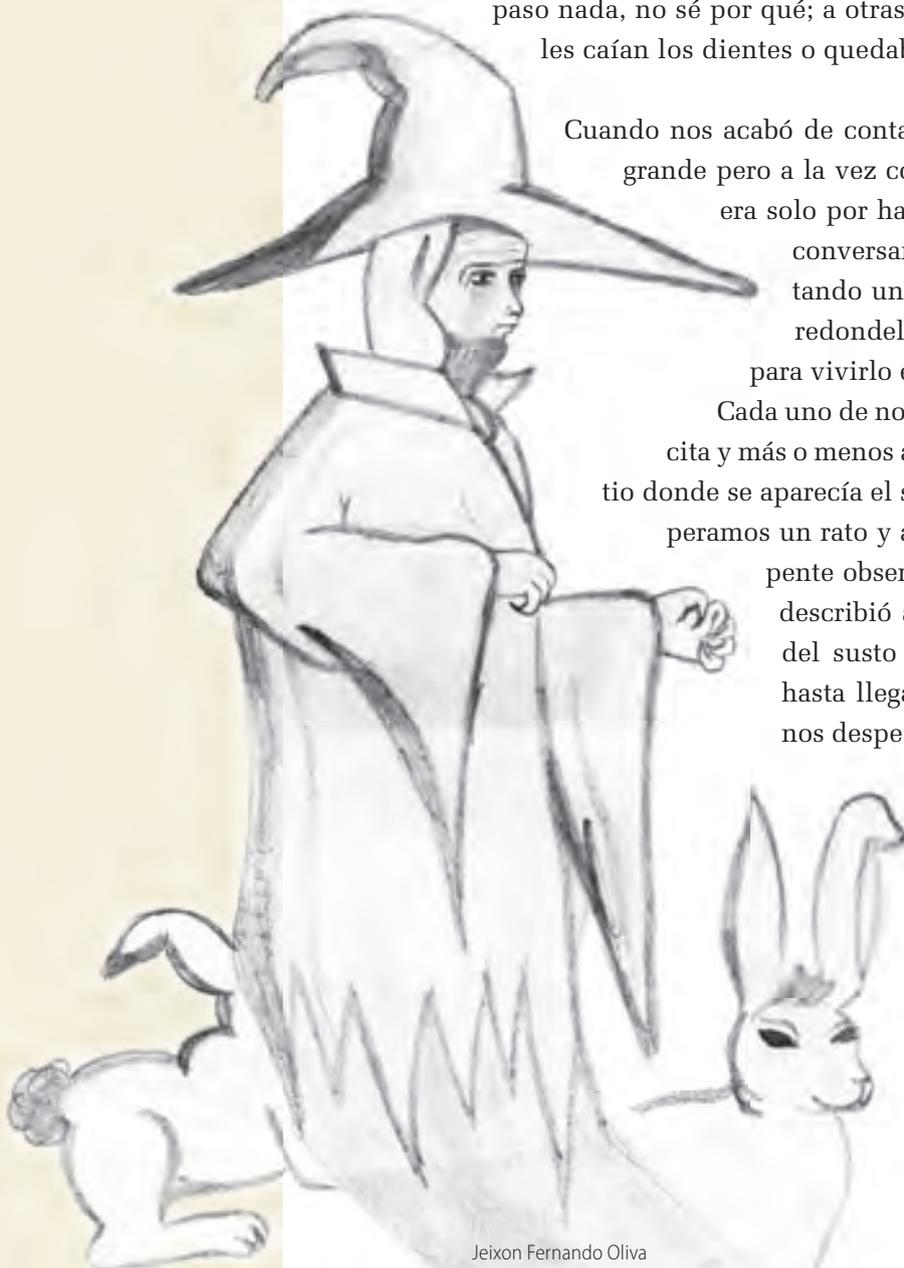
Jugando con unos amigos del barrio nos contaron una historia muy interesante. La persona que nos la contó no quiso dar su nombre.

Yo he vivido mucho tiempo en este sector y una noche entre las doce y las dos de la madrugada, sin querer queriendo se me había hecho muy tarde, y de regreso a la casa se me apareció un señor que llevaba muchos conejos. El señor tenía un sombrero grandísimo que parecía como de un mago, también tenía una ruana gris. Cuando lo vi quedé como privado del susto, lo bueno fue que a mí no me paso nada, no sé por qué; a otras personas cuando lo veían se les caían los dientes o quedaban sicosiados.

Cuando nos acabó de contar eso quedamos con un susto muy grande pero a la vez con la intriga de saber si era cierto o era solo por hacernos tener miedo. Nos quedamos conversando y acordamos en reunirnos faltando unos diez minutos para las doce en el redondel del barrio (Balcones de la Frontera) para vivirlo en carne propia.

Cada uno de nosotros fuimos llegando al lugar de la cita y más o menos a las doce y veinte decidimos ir al sitio donde se aparecía el supuesto “señor de los conejos”. Esperamos un rato y a lo que estábamos distraídos de repente observamos la sombra igual a la que nos describió aquel señor. Quedamos paralizados del susto y apenas logramos salir corriendo hasta llegar a una tienda cercana, paramos y nos despedimos y nos marchamos camino a la casa con mucho miedo.

Al otro día nos encontramos y nos causaba gracia lo que nos había pasado. Después de un largo tiempo nos enteramos que quien nos contó la historia se había marchado por el temor de encontrarse con el “señor de los conejos”.



Recuerdos de mi abuelito

Rosalino Bolaños

Antes aquí se llamaba Chalapud por el apellido de un poblador ya fallecido llamado José María Chalapud, un terrateniente.

Yo me eduqué en la escuela que llegaba hasta tercero de primaria; tocaba llevar una pizarra y se escribía con un lápiz de piedra y con una almohadita mojada se borraba. Cuando el niño no daba bien la lección lo hacían arrodillarse abriendo los brazos durante toda la clase y además en las manos le daban dos varazos.

Viví la guerra entre liberales y conservadores. Yo era liberal y cuando tocaba votar metía el dedo en un frasco con tinta y se pintaba el dedo de color rojo que era difícil de quitar; para los conservadores era de tinta azul. Cuando uno votaba presentaba la cédula y anotaban el número y eso era todo. En esos tiempos nació la chusma, un grupo de personas que no estaban de acuerdo con la política de ese tiempo.

Antes no había transporte, solo una camioneta llamada “la dieciséis” y el dueño era don Noemio Coral Selimo Rosero, que ofrecía su servicio de Chalapud a Aldana.

Me acuerdo que un joven se encontró con los duendes, sino se hubiera agarrado duro de la cola de la vaca se lo llevan a una chorrera. Cuando llegó a la casa se puso como bravo, malgeniado, que quería ir donde los niños bonitos. Se llamaba Daniel, el *Tonto* Daniel era criado de mis papas y después para curarlo, les tocó comprar el cuero de un toro colorado y envolverlo; ese era el remedio, la contra, y quedó bien. El hombre si se soltaba quedaba enduendado.

Una noche a mí se me apareció el perro encadenado. Iba pa mi casa y al momento me siguió molestando un perro negro, arrastrando una cadena, pues claro que me daba terror, me daba miedo y la candela de un cigarrillo que llevaba en la mano se me fue volando poquito a poquito hasta que se me apagó y arranque carrera para mi casa y al frente de la escuela me dejó de corretiar. Eso era en el Socavón que se le llamó así porque en el camino había muchos huecos.

Si, pues yo le cuento lo que había pasado con mi tío Salomón, que viniendo de Tulcán se le apareció un niño chiquitico envuelto en pañales. Tenía apenas unos cincuenta centímetros. El tío con mera inocencia cogió al niño y maldecía a la mujer desalmada que lo botó, de repente le contestaron: “¡Que niño ve, si yo ya tengo nentes!”, y el niño le mostró unos colmillos largos, grandes y miedosos. Mi tío le dijo: “¡Tu no eres niño de esta vida sino de la otra!”, y la tentación le dijo: “¡Te salvaste por llevar el escapulario, si no, donde estuvieras!”. El tío Salomón lo lanzó y explotó.

Paola Ortega y su abuelo Rosalino Bolaños



Antigua Escuela San Luis

La historia fortunas

Betty León

Cuando yo tenía seis años de edad vivía en un lugar muy apartado de la ciudad. Un día salí con mi mamá Hermina Males, cerca de las tres de la mañana a vender unos productos al mercado.

Las dos íbamos caminando despacio porque estaba muy oscuro y además en el camino había muchos helechos, espinas y agua. Como mi mamá tenía la costumbre de caminar descalza, no me apuraba a mí y en vez de regañarme me decía: “Camine suave mijita, no se vaya a caer y se lastima”, a lo que yo respondía: “Apure mami que si nos demoramos mi papá nos acaba”.

Continuamos caminando y a medida que pasaba el tiempo en vez de aclarar el día, se hacía más oscuro y como yo era muy miedosa le dije temblando: “Mamita tengo mucho miedo”, y cuando acabé de decir esto las dos sentimos como un escalofrío y escuchamos un ruido como si por ahí estuviera una vaca, y en efecto, no era una vaca sino un toro, pero uno de aquellos toros tremendísimos y parecía que se dirigía a cornearnos. Mi mamá y yo nos asustamos mucho y mi mamá dijo: “Dios mío, ampáranos y protégenos, no permitas que nos pase nada y que no nos haga algo ese horrible toro”.

Mi mamá me dijo a mí que me pasara al otro lado, para eso tenía que brincar un borde y lo único que dije fue: “No te dejaré aquí solita”, y entonces mi mamá se puso delante de mi cubriéndome con un chal que como de costumbre llevaba y cuando vimos que el toro se dirigía hacia nosotras salimos corriendo y gritando, yo por un lado y mi mamá por el otro. El toro seguía a mi mamá y ella muy asustada gritaba: “¡Socorro, que alguien me ayude!”, y yo al verla en peligro lloraba mucho y decía: “¡Toro malo deja a mi mamá!”.

Mientras yo le tiraba terrones al toro, este se distrajo y en este momentico las dos aprovechamos para huir y nos pasamos al otro lado del muro y observamos que el toro se puso a dar vueltas y después se recostó en el llano.

Al ver que no podíamos pasar por donde estaba el toro, ya que era el único camino que

había para poder pasar, nos regresamos a nuestra casa. Decidimos bajar de nuevo a las seis y treinta de la mañana, ahora ya íbamos con mi papá Pedro León, que era muy aburrido y gruñón. Mi mamá iba más asustada que yo, y cuando llegamos al lugar donde se quedó el toro, nos dimos cuenta de que el animal que tanto miedo nos causó ya no estaba, y también nos dimos cuenta de que no había ni rastros de por donde anduvo, ni tampoco talas del lugar en donde se había echado.

Mi mamá, mi papá y yo nos fuimos al mercado a realizar las compras de algunas cosas y también vendimos algunos productos que llevábamos. Cuando llegamos ya por la tarde a casa mi papito nos regañó y nos dijo: “Ustedes dos son unas mentirosas”, y aparte de que nos dijo “mentirosas” insinuó que estábamos locas.

Pasaron cerca de tres meses y se escuchó la conversa de que un señor llamado Célamo Ruano se había encontrado una fortuna inmensa en oro y que ahora era una persona muy pudiente.

Como la curiosidad mató al gato, yo y mi mamá nos fuimos a la casa de donde Célamo le preguntamos que cómo fue que se encontró su fortuna, y él nos relató la historia que él llamaba la “historia fortuna”, y empezé a contarnos:

Cuando yo iba de camino al pueblo, un poco borracho, llevaba puesta una ruana de lana de oveja, y me asusté mucho porque vi un toro tremendísimo que venía a cornearme y lo único que se me ocurrió fue sacarme la ruana, lanzársela y correr, pero cuando quedó tapado lo miré y fue como si se desvaneciera. Quedé muy asombrado y temblando, me acerqué a recoger mi ruana y cuando la alcé me sorprendí muchísimo al ver que en vez del toro había un cuero de vaca y dentro había unas monedas de oro que brillaban mucho, las recogí y muy contento me regresé a mi casa y después llevé las monedas al pueblo y ahí me dieron muchísimo dinero.



La viuda

María Cuarán

Yo tenía más o menos 12 años, mi madre se llamaba Sixta. Ella era demasiado brava, poco cariñosa conmigo, se enojaba por todo, como dicen “hasta porque un mosco vuela”.

Yo vivía en la finca de doña Pérez como la conocen. Todos los familiares de doña Pérez vivían juntos, en su finca. Como todas yo tenía que hacer oficios de la casa y cuidar los animales.

Cierto día eran las seis y media de la tarde y mi madre me mandó a traer las ovejas a una parte cercana al río. Pero no las encontraba, pensé que se las habían robado. Se hicieron las siete de la noche y vi que las ovejas corrían de un lado para otro. Yo tenía miedo y oí que me gritaban. De pronto se me apareció la viuda.

Hasta hace muy poco supe que fue ella. Tenía la forma de una mujer muy bonita y amable. Me sentía tan asustada que corrí a sus brazos. Yo pensé que me iba a consolar porque tenía miedo. En un instante me abrazó con ternura, pero después me apretó tan fuerte que me faltaba el aire y no podía zafarme. Cuando lo logré salí corriendo a mi casa, pero la viuda aún me perseguía. En un instante hice una oración y la viuda me dejó de perseguir. Cuando llegué a mi casa le conté a mi madre, pero no me creyó.



María Cuarán



Betty León y su hijo Jairo Andrés Vacca

Cuando terminó de contarnos la mejor historia de su vida, mi mamá le dijo: “A la Betty y a yo también se nos apareció ese toro, pero nosotras dos nos corrimos”. Entonces don Célimo nos dijo: “La fortuna hubiese sido de ustedes, pero por miedosas se les fue”.

Camino a casa mi mamá me dijo: “Si hubiésemos sabido que ese toro no era real sino una estupenda guaca le hubiese lanzado el chal que yo traía, pero ahora ya conocemos el secreto de las guacas y si por casualidad se nos vuelve a presentar otra oportunidad como esa no la desaprovecharemos”.

Aunque parezca o sea calificado como un mito o una leyenda las guacas existen.

De las narraciones orales

Me contaron mis abuelos

Estudiantes de grado once,
representando la obra

Explorar el mundo de las leyendas de San Luis nos sirvió de base para varias actividades que permitieron una mayor comunicación con la gente de la comunidad, especialmente con los abuelos, quienes con mucho amor y agrado contaron sus historias. A partir de allí decidimos tomarlas y con la orientación de la docente Esther Elisabeth Oviedo, del área de Lengua Castellana, hacer un guión de teatro para ser representado en el festival donde se presentarían todos los trabajos. A este proyecto se fueron sumando padres de familia, estudiantes de diferentes grados, ex alumnos y algunos compañeros docentes.

En el diseño del guión teatral los estudiantes plasmaron de manera muy creativa las historias contadas, todo fue un disfrute. A continuación les mostramos una galería de fotos de la puesta en escena.



a las representaciones teatrales

Teatro guiñol y de sombras

Dentro de las múltiples actividades a propósito de la exploración de los mitos y las leyendas se tuvo la idea de hacer material didáctico para aplicar otras metodologías de enseñanza con las cuales los niños disfrutaban mucho. Para ello se elaboró un teatrino con dos funciones: presentación de títeres y teatro de sombras. Muy entusiasmados los estudiantes se dieron a la tarea de fabricar los títeres en papel maché, felpa y espuma dando preferencia a materiales y objetos reciclables. Asimismo Luis Zambrano escribió el cuento "La caperucita azul y su mascota", y María Eugenia Ortega y Clara Mora hicieron el guión "Aprendamos a reciclar", que fueron representados con sombras y títeres. Aquí les mostramos algunas fotografías de cómo se hizo todo este trabajo.



Hubo visitas a otras instituciones y se invitó al grupo de teatro Fábrica de Risas para aprender sobre teatrinos y puestas en escena.



Los niños ayudaron en la elaboración de los títeres.



Muy entusiasmados los niños concurrieron a la presentación.



Ninguno quiso perderse detalle de la obra "Aprendamos a reciclar".



El cuento de "La caperucita azul y su mascota" se presentó en sombras.

Al son de



Romei Danilo Cuastumal



la música



EXPLORADORES**Estudiantes**

María Alejandra Benavides
 Sandra Patricia Benavides
 Angie Marisol Botina
 Cristian David Botina
 Anderson Fernando Cumbal
 Uweimar Robiro Fuertes
 Aura Milena Gordón
 Doris Tatiana Montalvo
 Brayan Manolo Olivo
 Milton Javier Polo
 Jhonny Armando Ramírez
 Franklin Aldair Romo
 Diana Carolina Quistial
 Karen Viviana Tatalchag
 Yuri Alejandra Tatalchag

Docentes

María Helena Carreño
 Segundo Ceballos (rector)
 Bernardo Viveros
 Aida Nelly Zuñiga

CRÉDITOS**Textos generales**

María Helena Carreño
 Bernardo Viveros
 Aida Nelly Zuñiga

Fotografías

Juan Jaramillo
 John Martín Palacios
 Bernardo Viveros

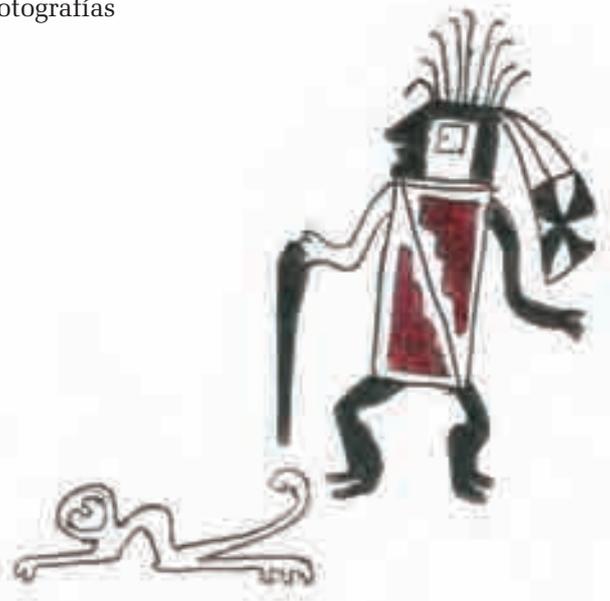
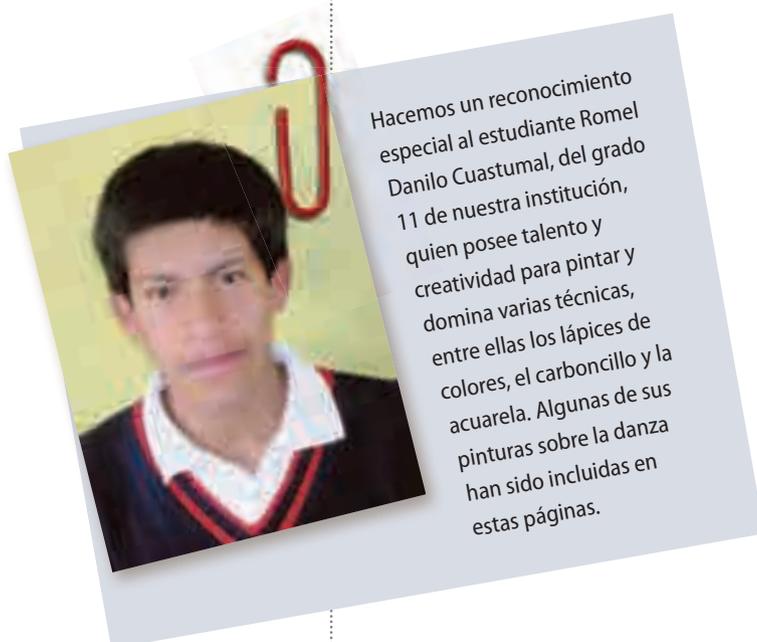
Las danzas en Insur

El proyecto de formar una escuela de danzas en la Institución Educativa del Sur nació por la inquietud de explorar saberes propios y tradicionales de nuestra región y poner al descubierto las aptitudes artísticas y talentos de muchos para el baile dirigido.

Nuestras danzas tienen mucho en común con las ecuatorianas como los sanjuanitos y demás bailes de origen indígena para adorar al sol, festejar las siembras y otros sucesos. El vaivén, la coordinación sicomotriz y el ritmo producen una sensación de festejo que contagia. Los danzantes con sus vestimentas demuestran esa naturaleza y naturalidad del tiempo de las fiestas; los bombos, las flautas y los instrumentos de viento alegran el corazón. Por esa razón esta actividad se convirtió en una forma de aprovechar el tiempo libre, pues les permite a los estudiantes crecer y dar a conocer sus sentimientos y emociones.

La danza también es la expresión corporal de una tradición plasmada en el movimiento, a través de ella se puede regresar a momentos y épocas de la historia vivenciando las costumbres de nuestros antepasados. Asimismo permite en la actualidad crear espacios de sano esparcimiento alegría diversión y una ayuda sicoterapéutica para el desarrollo integral del ser humano.

Una de las principales fortalezas al explorar este mundo es la voluntaria y decidida participación de un gran número de jóvenes y señoritas, quienes han demostrado un gran compromiso con el desarrollo de este proyecto que abrió las puertas del sentimiento profundo del estudiante de la Institución Educativa del Sur y ayudó al rescate de su significado ancestral y cultural. Ellos plasmaron aquí de manera escrita y gráfica sus sentimientos al respecto. En las siguientes páginas encontrarán un testimonio sobre la elaboración de las prendas para bailar, la guaneña, los danzantes de males, el currulao y algunos testimonios de nuestros estudiantes, todo acompañado de fotografías y de unas bellísimas ilustraciones.



Confeccionar una prenda es grandioso



Las docentes Aída Nelly Zúñiga y María Helena Carreño

Diseñar una prenda es un oficio como el del pintor, escultor, poeta, músico o escritor. Genera encanto, alegría, desconcierto y muchas emociones juntas. Es algo que me entretiene horas y horas sin causarme cansancio, al contrario me permite disipar algunas penas, como la ausencia de mis hijos o cualquier otra dificultad cotidiana, en otras palabras me transporta a otro mundo, a un mundo imaginario y bello.

Me encanta tocar y mirar las telas; la textura de algunas es como acariciar a un bebé, en otras su colorido es un reflejo vivo de la naturaleza. Pero confeccionar una prenda para danzar es aún más grandioso que coser un vestido para un desfile, coctel u otro evento, es como dejarse acariciar por el viento en un desierto, porque el danzante o bailarín hace de esa prenda un rito a la cultura, un homenaje a la creación y a mí me permite explorar mis raíces.

Confeccionar, bordar y tejer es en pocas palabras una terapia que comparto con mi hijo Andrés Mauricio, quien es un buen dibujante.

Aída Nelly Zúñiga



Miniatura del traje completo de una ñapanga. Está compuesto por pañolón, el follado, el cunche o rejafo y el pantalón. Diseño de Aída Nelly Zúñiga.

La guaneña, nuestra identidad cultural

La guaneña, danza típica, ícono de los nariñenses, es el festejo del trabajo arduo, la imagen del campesino en su entorno inmediato acompañado dentro y fuera del hogar por su ñapanga, una mujer fuerte que conjuntamente con su hombre busca el pan para su hijos y con la ayuda de Dios pretende alcanzar un nuevo día.

Pareja bailando la guaneña



Danzantes Tatiana Montalvo y Milton Javier Polo, en el santuario de la Virgen de las Lajas en una presentación durante las fiestas en honor a nuestra patrona.



Romei Daniflo Cuastumal

Vestuario de la Guaneña

La falda está elaborada en paño de colores con una franja al final llamada guardapolvo, que por regla es de color oscuro. Antiguamente el guardapolvo era bordado en hilos dorados lo cual demostraba la condición social de la mujer que lucía el traje.

Debajo de la falda llevaban una enagua de lana virgen en variados colores, con la cual se protegían del frío, hecha por las mismas mujeres como muestra de su capacidad en la elaboración de los tejidos. En algunas zonas del departamento a esta enagua se le conoce con el nombre de follado o cunche.

Complementa el traje de la mujer una blusa elaborada en colores claros con cuello estilo militar y mangas tres cuartos y el pañolón que por lo regular hace juego con el color de la falda.



Tatiana Montalvo y Javier Polo lucen el vestuario de la guaneña, diseñado por Mauricio Abreo. El escenario es una casa antigua de tapia y adobes de barro.

Ñapanga, del quechua *llapanga*, que significa "descalza" es la forma como se denomina a la mujer campesina nariñense, fuerte, trabajadora y alegre.



Romel Danilo Cuastumal



Los danzantes Weimar Fuertes y Aura Milena Gordon hacen un paso de coreografía.

Danzantes de Males

En los sanjuanes únicamente participan hombres puesto que la comunidad indígena consideraba que las mujeres no contaban con la fortaleza para recibir los espíritus que iban a expulsar en las ceremonias.

El traje incluye unas polainas decoradas con cascabeles, que cumplían la función de despertar el espíritu de la Pachamama o Madre Tierra para que regalara las bendiciones en los terrenos por trabajar.

El pantalón es de color claro con una sobrefalda, la presencia femenina en la danza, camisa con percheras en encajes como símbolo de la expropiación de la Corona española y una semicapa de colores vivos muestra del grado de jerarquía como danzante dentro de la comunidad.

El tocado presenta la forma de mitra obispal, evidencia de la influencia de la Iglesia católica. Los espejos que adornaban este tocado significan la comunicación a través del reflejo con sus dos dioses más importantes: el Sol y la Tierra o Pachamama.

Las plumas demuestran la habilidad o capacidad de cazar y las cintas colgantes la semejanza con el arcoiris. Los danzantes también lucen un pañuelo blanco símbolo de su espíritu pacifista.

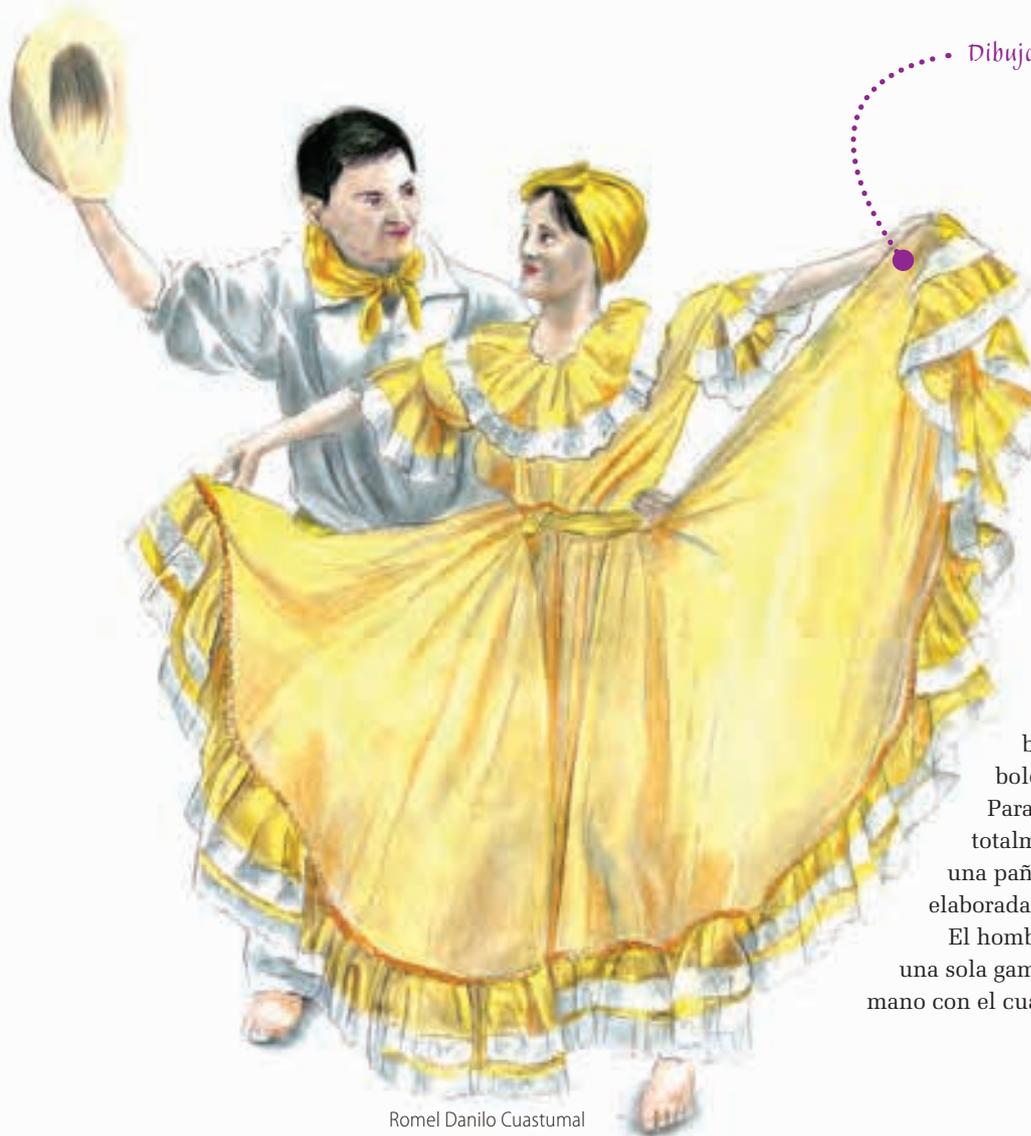


Danzante de Males





Marisol Botina y Brayan Manolo Olivo posan con el vestuario del currulao haciendo uno de los pasos de la coreografía frente a las bocas de un horno para quemar ladrillos.



Dibujo de danzantes de currulao

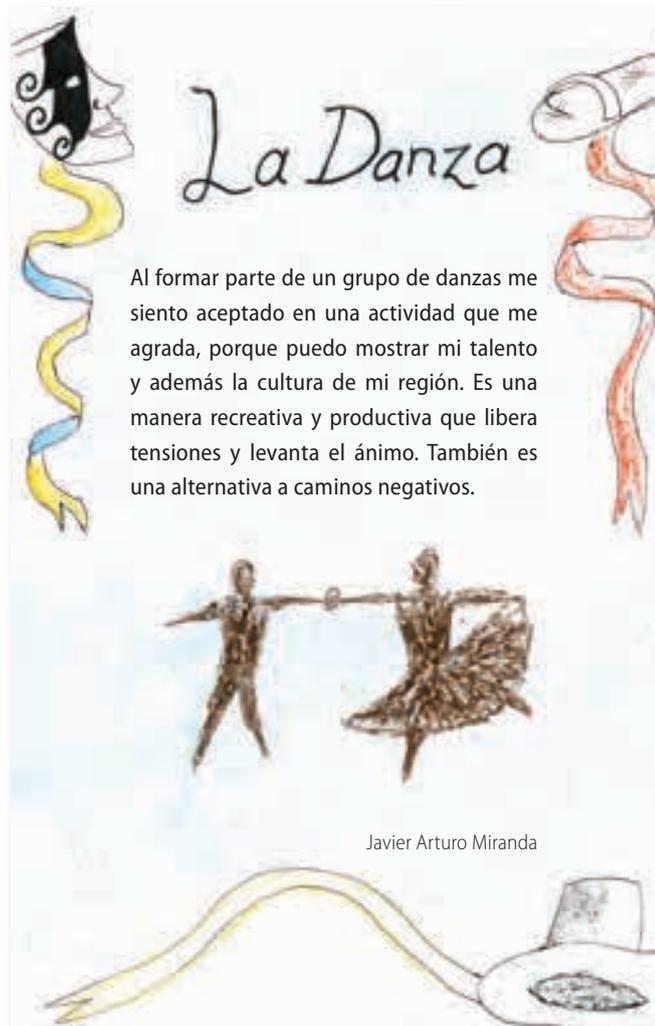
El currulao

Este ritmo musical se baila en todo el litoral pacífico colombiano incluyendo nuestro departamento de Nariño.

La mujer usa faldas amplias en colores vivos, especialmente amarillo, verde y rojo y también blancas. La blusa es de mangas largas con amplios boleros que decoran y dan movimiento. Para algunos currulaos el traje es totalmente blanco. En la cabeza se lleva una pañoleta y una sombrereta de ala ancha elaborada en paja blanca.

El hombre luce siempre trajes de color claro en una sola gama y con una pañoleta o pañuelo en la mano con el cual invita al cortejo.

A mí me gusta bailar



A mí me gusta la danza porque me desestreso y podríamos viajar a nuevos lugares muy lejanos en los cuales me integraría con mis compañeros. Además porque me gusta mucho el ritmo. Por medio de la danza mi conocimiento cultural crece y mejoro mi coordinación.

Erika Velasco



Para mí las danzas son un distractor para dejar atrás los malos hábitos, los problemas y porque me ayudan a ejercitarme y a conocer las culturas de distintas partes de Colombia.

John A. Lucero

Galería de fotos



Estudiantes de nivel preescolar. Danza de los pollitos.



Estudiantes antes de interpretar una danza colomboperuana junto con el docente John Palacios.



Estudiantes grado 10-3, antes de la presentación Mundo de la danza andina.



Integrantes de la Escuela de Danzas de la Institución Educativa del Sur. Presentación expresión artística cordón fronterizo.

EXPLORADORES**Estudiantes**

Dairon Ceballos
Henry Erika
Paola Ortega

Padres de familia y miembros de la comunidad

Claudia Acosta
Sonia del Castillo
Mauricio Guerrero
Sandra López
Jimmy Palacios
Guenia Zúñiga

Docentes

Fabiola Benavides
Sandra Benítez
Carlos Mafla
Cristina Villota

CRÉDITOS**Textos generales**

Sandra Benítez
Fabiola Benavides
Carlos Mafla
Cristina Villota

Entrevistas

Alicia Andrade
Sofonías Cuasquer

Fotografías

César Cabrera
Sofonías Cuasquer

Al son de la música en San Luis

Cuando nos enteramos del proyecto Escuela de Puertas Abiertas sentimos mucha emoción por explorar el mundo de las danzas, en especial del chulla quiteño, una manifestación de la integración entre dos países hermanos: Ecuador y Colombia. Esta danza, aunque originaria del Ecuador, la sentimos los colombianos del sur como parte de nuestra cultura, porque como el rector Guanchita decía: “No hay fiesta donde no se baile el chulla quiteño”.

Así se inicia este maravilloso viaje. A lo largo del camino también nos interesamos por involucrar danzas propias de nuestro territorio, tomando como referencia el juego tradicional de la chaza y la leyenda del duende. Basándonos en estos dos temas se crearon las coreografías y se logró que estudiantes, padres de familia y docentes se involucraran en su representación. Después se conformó el grupo de danzas de la institución para montar las coreografías.

Este viaje fue posible gracias a la colaboración de la comunidad educativa y las riquezas encontradas fueron dadas conocer en eventos culturales institucionales y comunitarios, especialmente en la Jornada Cultural, cuando se celebraron los veinte años de vida institucional del colegio.

A continuación se presenta el proceso de creación de las coreografías, dos entrevistas a miembros de la comunidad conocedores de la chaza y de la historia de los duendes, el vestuario requerido y fotografías que ilustran el viaje.



Danza "El chulla quiteño"



Grupo de danzas de la
Institución Educativa
San Luis

Chulla es una palabra ecuatoriana tomada por nuestros ancestros de Nariño, que significa “el único”, por ejemplo chulla camisa, chulla calzón, chulla vida. El chulla quiteño es un hombre del común quien se idealiza a sí mismo como poeta, viajador y bohemio, narra viajes imaginarios con hermosas mujeres y habla de grandes fortunas en lugares fantásticos. La señora de origen ecuatoriano Rosa Alicia Andrade, residente hace unos veinte años en San Luis, municipio de Aldana, nos comenta respecto a la historia del chulla quiteño.

En mi tierra, el término “chulla” significa “único”; como él no hay otro, se cree más que los demás, aparenta ser de la alta sociedad, pero la realidad es otra, es un pobre vaciado, es un chullita vividor, alquila vestidos para quedar bien, buen relator, charlatán, fanfarrón y mentiroso; lava, limpia y cuida el único traje, usa una vestimenta aparentosa, solamente tiene el cuello de la camisa, mangas, solo las tobilleras porque no tiene medias; habla de grandezas, viajes, dinero para conquistar a las muchachas e introducirse en ese ambiente.

Según mis abuelos, en Baños, república del Ecuador, este hombre en época de la Colonia quería igualarse a los españoles dándose las de importante y no se amilanaba por nada, tuviera o no siempre andaba con ínfulas de grandeza y una autoestima muy elevada, por su puesto jamás hablaba de pobreza, o para él era humillación o afrenta reconocer su procedencia. En todo momento

siempre trataba de sobresalir con su hablar elocuente y coloquial.

Los músicos de aquel tiempo con maracas, requinto, violín y arpa hacían canciones en sus fiestas sociales y familiares y en homenaje a este personaje típico del pueblo narraban a manera de canción sus características, y mencionaban algunos sitios históricos coloniales en especial de Quito.

Con el pasar del tiempo esta canción tomó eco y se volvió un himno a Quito y no falta en las fiestas de mi lindo Ecuador. Hablar del chulla quiteño es como hablar de la guaneña en Nariño, es tradición inigualable.

Colombia y Ecuador son pueblos hermanos, así en las fiestas de mi tierra se oye la música colombiana y ahora en el sur de Colombia, en una fiesta no puede faltar el baile del chulla quiteño, momento en el cual se “prende” la fiesta. Es de resaltar que la música de mi patria es muy querida en Colombia, sobre todo en Nariño.

Vestido y coreografía

El hombre lleva un vestuario de estilo colonial; pantalón y chaleco negro, camisa blanca y corbata. La dama lleva vestido de vistosos colores con adornos de encaje, cinturón negro y sombrero de ala grande.

La coreografía muestra el coqueteo y la elegancia, características propias del chulla. Se hace intercambio de parejas y variadas figuras al ritmo de la música.

Este baile es de muchas reminiscencias, trae grandes recuerdos y añoranzas de tiempos vividos en Ecuador que no volverán jamás. El chulla quiteño se baila con gran jolgorio en Nariño, entonces cómo no representarlo a nuestros estudiantes si son ellos los que deben conocer aquella cultura.

Baile de la chaza



Estudiantes de los grados segundo y tercero repasan la coreografía de la chaza.

El baile de la chaza tiene como base el juego de la chaza, una especie de tenis que se juega con una bola de casi un kilo, en una cancha de unos setenta metros de largo por ocho de ancho donde se enfrentan dos equipos de cuatro jugadores. La música en ritmo de bambuco lleva también el nombre de “la chaza” y es interpretada por el grupo empírico de San Luis Alto, Los Fronterizos. Los aportes de la coreografía fueron hechos por Sandra López, Cristina Villota, Paola Ortega y Jimmy Palacios.

Coreografía

Salen los hombres cada uno con su respectiva tabla de chaza, hacen el paso básico del bambuco, forman dos equipos que simulan jugar el partido realizando giros y cruces.

A continuación salen las mujeres llevando la vianda con los platos típicos como la chara, habas, ollocos, chicha y papas; llaman a sus maridos para que se sirvan el almuerzo. Los esposos se sacan el sombrero doblan las ruanas y se sientan a comer con sus mujeres, conversan y ellas les reclaman del porqué se demoran tanto jugando.

Los hombres las abrazan, les dicen que las quieren, se levantan y bailan al ritmo de la música, por último ellos cogen la tabla, sus mujeres y salen.

El vestuario para este juego coreográfico consta de:

Hombres

- Camisa manga larga amarilla de dacrón
- Pantalón de lino café
- Alpargatas blancas
- Sombrero de paño negro
- Ruana en lana de oveja elaborada en telar
- Los hombres portarán la tabla de la chaza fabricada en madera y los corchos en caucho.

Mujeres

- Blusa amarilla en dacrón
- Falda en paño 3001 color café
- Chalina en lana esquinada
- Alpargatas blancas
- Peinadas con trenzas (chimbos, carnejas con cinta roja).

El juego de la chaza

Para conocer un poco más sobre la base de este baile, es decir sobre el juego de la chaza, entrevistamos al señor Justo Pastor Quitiacuez, quien lo practica.

¿Cómo se inicia un partido de chaza?

Se necesitan ocho jugadores, cuatro para un lado y cuatro para el otro. De los cuatro hay un sacador, otro para volver y dos medios. Cada bola que sale fuera de las líneas da quince puntos. Se necesitan cuatro quince y para cerrar la mesa se necesita de tres juegos y allí ya se acaba el partido. Y si quiere jugar otro partido tiene que jugar con los mismos jugadores; si ha estado igual el partido o si no ya cambia de jugadores también.

¿Desde qué año viene este juego de la chaza?

Desde hace mucho. Yo debía de tener unos 6 años cuando ya oía a un tío que salía a jugar la chaza. A los 12 años comencé a jugar la chaza yo también y eso hasta ahora que tengo 64 años y todavía se juega.

En el juego de la chaza las apuestas cómo van ¿en plata, trofeos o qué se apuesta?

Cuando son partidos amistosos se juega con plata. O sea de cinco mil o diez mil pesos, la que se quiera ir. Eso no es obligatorio ni tampoco es exigente, lo que uno vea conveniente. En campeonatos se juega por trofeos que le dan al primer jugador, al primer sacador, premio de tablas y ahora es costumbre dar plata, se le da su millón de pesos a los primeros que queden en el campeonato y así va el juego de la chaza.

¿Principalmente en qué departamentos ha oído usted que se juega la chaza?

A nivel nacional sí lo están practicando, pero muy poco. En Nariño es más y en la república del Ecuador también son bastante aficionados.

¿Para usted el juego de la chaza es algo muy divertido, lo hace por salud, por deporte, por dinero o por qué?

Es una costumbre y por deporte también. No es por dinero sino por distracción, encontrarse con los amigos, hacer ejercicio y por muchas cosas más también.

¿Cuáles son las medidas de la cancha?

Unos 110 o 120 metros. Lo reglamentario aquí son 95 metros de extensión y de ancho 10 metros.

¿La bola tiene que ser medida y cuánto es su peso?

Antes se jugaba con una bola pequeña de 500 gramos, ahora de 700 o 1000 gramos.

¿Cuánto pesa la tabla?

De cuatro a cuatro kilos y medio.

¿Es de cualquier madera o es de alguna en especial?

Es madera seleccionada, resistente a los golpes, que no se parta, que resista el golpe y va con corchos de caucho pegados.

¿De qué material son los corchos?

Son de las llantas de los carros.

Tabla de jugar chaza



La danza del duende

Este es un juego coreográfico que recrea una de las leyendas más representativas de nuestra localidad. Tiene como base la tradición oral de nuestros abuelos e inclusive de personas que han experimentado un contacto cercano con el duende, un ser sobrenatural que aparece en nuestros campos, quebradas, ríos, chorreras y que trata de enamorar o enduendar a una mujer, especialmente a las jovencitas y llevarlas a vivir con él.

Juego coreográfico

Esta danza se apoyó para su realización en la canción “El duende alegre”, en ritmo de bambuco y la baila un grupo de danzas conformado por algunos estudiantes de los grados 3.º y 4.º de básica primaria.

La coreografía se armó con la colaboración de los padres de familia Claudia Acosta, Nubia Bolaños, Guido Burgos, los alumnos Henry Erira, Yudit Ingulán, la profesora Sandra Benítez y el señor Jimmy Palacios, habitante de la localidad.

Se forman seis parejas, un estudiante representará al duende, personaje vivaracho, coqueto, picaron, burión, que viste con vivos colores y un sombrero cónico de caña brava.

Salen las parejas bailando, las mujeres llevan un platón con ropa y jabón; los hombres las acompañan hasta el lugar donde se dedicarán a lavar la ropa, pero antes bailan realizando figuras como el ocho, círculos y cruzadas, los hombres hacen el amague de advertirles que realicen su labor rápido para que se devuelvan a sus casas, luego ellos toman sus herramientas de trabajo, como palendras y azadones y salen a trabajar.

Las mujeres se dedican a lavar y a conversar entre ellas, mientras tanto a lo lejos el duende tras unos matorrales ve a las afanosas y dedicadas lavanderas y sale bailando, tocando tambor en forma coqueta y pícara ya que tiene a

su vista a un ramillete de lindas mujeres y con sus gestos expresa su alegría.

Se dirige de una en una bailando y encantando, lanzándoles besos y llamándolas a bailar con él; ellas responden y danzan alegremente.

El duende se da cuenta de que llegan los esposos de las lavanderas y huye. Las esposas se dirigen a lavar, reciben de mal genio a sus maridos y manotean para que se vayan. Ellos se miran unos a otros sin saber qué pasa y al ver la indiferencia regresan a sus labores sin perder de vista a las mujeres.

Nuevamente el duende aparece y se dirige a las lavanderas, las encanta con su música y coqueteos, las incita a bailar, ellas abrazan al duende, lo acarician y él también corresponde a estas expresiones de afecto. Mientras tanto no muy lejos los esposos miran todo esto y se arman de palos, rosarios, ruda, ajo, agua bendita y crucifijos para ahuyentar a este ser sobrenatural. Las mujeres se oponen, pero con las oraciones y el agua bendita ellos derrotan al duende.

Las mujeres continúan bailando como si estuvieran encantadas o enduendadas, entonces los maridos cubren a sus mujeres con trapos rojos, con un zurrón de oveja negra y les ponen un collar de ajos para desenduendarlas y curarlas de ese espíritu maligno.

La danza termina cuando todo vuelve a la normalidad y todos bailan felizmente y regresan a sus hogares.

Vestimenta

Mujeres

- Blusa morada en dacrón o satín
- Falda en paño 3001 negra
- Alpargatas blancas
- Peinado en trenzas

Hombres

- Camisa blanca en dacrón
- Pantalón negro en paño 3001
- Alpargatas blancas
- Ruana tejida en guanga o telar
- Sombrero de paño negro

Miguel Morales y su conocimiento de los duendes

Como la base de este baile es una leyenda que ha sido transmitida por tradición oral, entrevistamos al señor Miguel Morales de la vereda Pambarrosa, municipio de Aldana, para que nos contara lo que él ha sabido o ha vivido respecto a este personaje.

¿Alguna vez ha visto al duende?

Sí señor, son pequeñitos de unos setenta centímetros de alto. Ellos bailaban, tenían una flauta y un bombo. Por eso digo, si usted los ve primero no lo enferman, no le hacen nada, pero si ellos lo ven a usted eso ya mismo usted se enferma. Ellos lo vienen a traer por ejemplo al sitio donde están, lo llevan en el aire, allá lo tienen y lo vienen a dejar acá. Para curarse tiene que buscar el romero, ruda, aguardiente y pispura, entonces coge al enfermo y lo hace parar en las tulpas [cada una de las piedras del fogón] y allí le echa fuego y lo sahuma con la pispura, lo barre todo el cuerpo. El médico no es cualquiera que lo va a curar, es un yerbatero, no es usted o yo, no, tiene que buscar un yerbatero que sepa de esas cosas entonces él ya le dice: “Que entre el bien y salga el mal, que entre el bien y salga el mal”, toma trago y escupe y dice, que entre el bien y salga el mal.

¿En qué partes de aquí existe el duende?

Existía donde el finado Agustín Bolaños.

¿En qué parte salen más?

Allí por ejemplo, más antes era lleno de rama, era espeso de rama y ellos existían allí.

¿Hay varios o es uno solo?

Son doce: diez bailan, uno toca el bombo y el otro la flauta. Nosotros los vimos con un tío, hermano de mi papá. Andábamos pescando por allí a las seis y media de la tarde, entonces llevábamos los pescaditos y ya íbamos allá arriba cuando oímos, pasamos y no había nada allí en esa parte, pescamos y nada, íbamos arribita como de aquí a la carretera cuando ya oímos. Nosotros dijimos, es aquí, están en parte de aquí de Aldana, cuando dice el tío Rosalino, ¡corre bruto, los duendes! Callá, le digo y pasa y allí encima hay un bordito, vámoslos a ver. Entonces nos apegamos así como a una lomita y los miramos. Por eso digo que son de varios colores: amarillo, rojo, verde y con sombreros grandes. Los sombreros si no distinguí de qué eran.

¿Y la vestimenta?

La vestimenta es de todo color.

¿Pero es en ropa?

Es en ropa. Ellos no usan pantalón sino faldas a la moda de antes, es una sola bata, es el pie limpio, no tienen nada, usan hasta abajo de la rodilla el vestido; entonces bailan cogidos de la batica.

¿Cuánto hace que vio a los duendes?

Ha de ser unos cincuenta años.

¿Cree que todavía existan o ya se acabaron?

No, ya no hay, eso ya se acabó, no ve que ellos estaban ocultos en el encharparro o monte y como ahora ya está descubierto ya no hay. O sea por la destrucción del medio ambiente ya no existen, ellos vivían en los montes en las partes espesas.

¿Por qué existen los duendes?

Pongamos una comparación, aquí había doce, entonces los papás los mandaron a la misa y por allí en el camino hubo un baile, ellos entraron al baile y qué misa ni que nada, entonces el Señor los maldijo diciéndoles: “Vivirán bailando en el monte”. Eso contaban los mayores. Y de allí para acá existían los duendes.

¿Y demora bastante la curada?

En tres veces tenía que curarlos, todos los viernes a las cinco de la tarde.



Grupo de danzas de los grados tercero y cuarto

EXPLORADORES**Estudiantes**

Leydi Alexandra Benavides
 Deisy Benítez, María Ifigenia Bravo
 Javier Ceballos, Cristian Chapuel
 María Alejandra Córdoba
 Natalia Tatiana Córdoba
 Jhon Jairo Cuarán, Ricardo Guepud
 Julio Anderson López
 Lucy Mariela Moreno, Carlos Ramírez
 Diana Marcela Ramírez, Carolina Rosero

Padres de familia y miembros de la comunidad

Lucy Mejía, Lilia Martínez
 Luis Felipe Moreno, Lismania Tulcan
 Marisela Tulcan, Jhony Ortega
 Deisy Guevara

Docentes

Helmer Hernández, Jarvinton Navia

CRÉDITOS**Textos generales**

Jarvinton Navia

Entrevistas

Leydi Benavides, Alejandra Córdoba
 Julio López

Fotografías

Juan Carlos Arteaga, Jarvinton Navia
 Lucía Rosero

Creación de la Escuela de Danzas de Nazaret

La danza ha hecho parte de la identidad de nuestro pueblo contribuyendo al enriquecimiento de nuestra cultura y siendo parte importante de nuestra vida. Por tal motivo quisimos recopilar aspectos sobre la danza en nuestra región y llevar a cabo un trabajo de indagación con la participación de la comunidad.

Lo interesante es que tras una afortunada etapa de investigación en nuestro territorio, encontramos una serie de experiencias significativas que nos han servido para fortalecer nuestro proceso de creación de la escuela de formación en danza.

Inicialmente nos pusimos a la tarea de escudriñar cuáles habían sido las primeras manifestaciones culturales y artísticas de nuestro corregimiento, y supimos que hace muchos años la danza era simplemente una herramienta para conseguir fondos destinados a actividades comunitarias como la construcción de una escuela.

Por lo general los eventos contaban con la participación decidida de los padres de familia, docentes y comunidad en general. Asimismo descubrimos que solamente bailaban las señoritas, algunas de las cuales debían vestirse de hombres, pues ellos eran poco dados a participar de este tipo de actividades.

Entre las danzas preferidas para mostrar estaba el sanjuanito del Ecuador y la cumbia colombiana. Actualmente el sentimiento binacional sigue desempeñando un papel importante en el intercambio de la riqueza cultural y los jóvenes están abiertos a aprender de otros y a enseñar lo nuestro.

Este proceso contó con la participación entusiasta de los estudiantes y docentes del grupo de danzas de la Institución Educativa Nazaret, quienes, en estrecho vínculo con la comunidad, lograron esclarecer el verdadero orgullo de ser colombiano sin desconocer la influencia de la riqueza dancística de Ecuador y Perú. Aquí les vamos a mostrar parte de esa investigación que incluyó entrevistas con algunos conocedores y promotores de la danza en nuestras veredas.



Nuestra escuela al rescate de la identidad regional



La danza folclórica regional es la demostración de un hecho vivencial cotidiano, es decir, de todo lo que tenga que ver con nuestras manifestaciones; es la vida campesina plasmada en coreografías creativas sin perder la esencia de lo que somos cuando son puestas en escena. En ellas se refleja la alegría y la espontaneidad del campesino victoriano.

Por otra parte, nuestra región no gozaba del reconocimiento de sus tradiciones como en muchos otros lugares del país, en donde la educación dancística y musical basada en el folclor es primordial en la vida de los individuos.

Ahora con este proyecto de formación en danza queremos que las personas se identifiquen y sientan orgullo de ser victorianos, que aflore la identidad y se fortalezcan los grupos existentes en la región.

Lilia Martínez, gestora cultural

Lilia Martínez tiene 73 años y hace cincuenta vive en el corregimiento de La Victoria, desde entonces como madre de familia decidió integrarse a espectáculos como reinados de belleza, boxeo, bazares y otros. Así ha contribuido con el enriquecimiento de la cultura y ha aportado a la formación de grandes y chicos. Ella es una gran gestora cultural. Actualmente se dedica a alquilar vestuario. Ella nos cuenta cómo vivió ese proceso.

¿Cómo decidió convertirse en lo que ahora se llama "gestora cultural"?

Se necesitaban fondos para hacer la escuela de preescolar, entonces en una junta de padres de familia nos propusimos trabajar en ello. De mi parte me comprometí a hacer dramas, sainetes, poesías, canciones y danzas. Los profesores cobraban la entrada. Presentábamos reinados, desfile de modas y también boxeo.

¿En qué tiempo decidió conformar un grupo de danza como tal?

No he formado grupo de danza sino que hubo una ocasión en la cual se necesitaban vestidos, entonces me propuse comprar tela, encaje, botones y todo lo necesario para hacerlos. En ese tiempo todo baile era con guitarra, siempre he acompañado con la guitarra las danzas.

¿Qué tipo de música se tocaba?

Eran corridos, cantábamos "Gaviota traidora", "El pobre gorrión", "La calandria", toda la música antigua; las señoritas formaban grupos de diez o doce y hacían coreografías. La música era con la guitarra.

¿Se bailaban danzas extranjeras o solo colombianas?

Se bailaban danzas ecuatorianas, vals, pero también cumbias, bambucos y corridos.



Luis Felipe Moreno, agricultor y danzante

Vereda San José Alto, corregimiento La Victoria

Luis Felipe Moreno de 42 años de edad, oriundo de la región y residente en la vereda San José Alto, además de agricultor se destaca por ser músico y director del grupo de danzas de la vereda. Participa en actividades de fin de año y en el Carnaval de Blancos y Negros, fiesta tradicional de Nariño que se celebra en enero.

¿Qué ritmos o tipos de danza se han montado dentro del grupo?

Algunas danzas colombianas como la cumbia.

¿Las danzas extranjeras son fáciles o difíciles de montar con el grupo?

Son fáciles de aprender con la ayuda del DVD, pero anteriormente se necesitaba de alguien que supiera de este tema para guiarse.

¿Cuáles son los ritmos representativos para montar dentro del grupo?

El más representativo es el sanjuanito.

¿Considera que los ritmos colombianos son llamativos para ser representados?

Sí son muy llamativos ya que pertenecen a nuestra patria y tenemos que sacarlos adelante.

¿Por qué cree que los ritmos extranjeros tienen más acogida que los colombianos?

Porque atraen más la atención y la juventud se deja incentivar por ritmos extranjeros.

¿Qué aspectos considera importantes dentro de una danza?

El manejo del cuerpo, la buena expresión gestual y adentrarse en el ritmo y en la danza en general para que esta fluya de la mejor manera.



Galería de fotos

Aquí les presentamos una galería de momentos importantes en los que los integrantes de la Escuela de Danzas de Nazaret nos han mostrado su talento y creatividad para el montaje de diversas coreografías.





Jhonny Ortega



Vereda Villaflor, corregimiento La Victoria

Jhonny Ortega de 19 años de edad es un ex alumno de Nazaret, digno representante del grupo de danzas y uno de los impulsores de la cultura en su vereda.

¿Considera que los ritmos colombianos son llamativos o gustan para ser representados?

Algunos si, por su vestuario, su música y presentan coreografías llamativas.

¿Por que cree que los ritmos extranjeros tienen mas acogida que los colombianos?

En mi opinión creo que tanto por su expresión física como coreográfica y por vestidos elegantes y coloridos.

¿Estaría de acuerdo en crear e integrar una escuela de formación en danza?

Sí, porque hay mas conocimientos en cuanto a danzas y favorece la comunicación.

¿Usted cree que la identidad colombiana dentro de la región se expresa frecuentemente en actividades culturales?

Yo creo que entre las danzas tanto regionales como las extranjeras existe un empate. Se trata de rescatar nuestra cultura y también mostrar la de otro país.

¿Qué aspectos considera importantes dentro de una danza?

Considero que el vestuario, el ritmo y la expresión corporal son importantes.

Deysi Guevara

*Ex integrante de "Amanecer Andino",
corregimiento La Victoria*

Deysi Guevara de 19 de años reside en el barrio Libertad y es una de las personas que apoyó esta investigación por su conocimiento en danzas debido a los años de experiencia dentro del grupo "Amanecer Andino" que en la actualidad está desintegrado.

¿Que ritmos o tipos de danzas, se montaron dentro del grupo?

Regionales y extranjeras.

¿Las danzas extranjeras son fáciles o difíciles de montar?

Son fáciles. Con la ayuda de videos se puede sacar la coreografía sin mayor dificultad.

¿Cuáles son los ritmos extranjeros más representativos para montar dentro de la región?

Wailas, tinku y saya.

¿Considera que los ritmos colombianos son llamativos o gustan para ser representados?

Algunos, porque tienen colorido, creatividad y son representativos.

¿Por qué cree que los ritmos extranjeros tienen mas acogida que los colombianos?

Por ser diferentes atraen la atención del público y muestran cosas nuevas.

¿Qué aspectos considera importantes dentro de una danza?

La expresión corporal, la igualdad y la coreografía.

¿Estaría de acuerdo en crear e integrar una escuela de formación en danzas?

Sí, porque crecería la cultura de la región y la gente aprovecharía el tiempo libre.



Lismania Tulcán y Marisela Tulcán, gestoras culturales con los más pequeños

Vereda San Antonio. Ex alumnas de la IE Nazaret



Lismania Tulcán, de 21 años, es una de las gestoras culturales de su vereda, ex integrante del grupo de danzas “Tierra Mestiza”, actualmente es la líder del grupo de danzas infantil que lleva el mismo nombre.

Marisela Tulcán, de 27 de años de edad, era una de las líderes del grupo de danzas “Tierra Mestiza”, y ahora que este se desintegró apoya al grupo infantil.

¿Qué ritmos o tipos de danza, se han montado dentro del grupo?

Cumbias, joropos y mapalé.

¿Las danzas extranjeras son fáciles o difíciles de montar con el grupo?

Son fáciles porque nos guiamos con videos.

¿Cuáles son los ritmos extranjeros más representativos?

Los ecuatorianos como el sanjuanito y el karawai.

¿Estaría de acuerdo en crear e integrar una escuela de formación en danza?

Sería muy importante para poder salir de la región, dar un aspecto cultural de Colombia y rescatar nuestra cultura.

¿Cómo es el proceso de la formación de niños dentro del grupo “Tierra Mestiza”?

Este grupo se formó hace dos años con 15 niños. Ellos tienen mucho talento artístico no solo para la danza sino también para el teatro; presentan obras en fechas especiales y actos culturales.

Manos



artesanías



EXPLORADORES**Estudiantes**

Ángela Alejandra Derazo
Leydi Viviana Guancha
Ányela Maribel Piarpuzan
Ana Isabel Ruano
Karina Alexandra Vivas

Padres de familia y miembros de la comunidad

Rosa María Acosta
Héctor Arévalo
Liliana Bolaños
Ignacio Erita
Franklin Valencia

Docentes

Lucy Arcos
Blanca Pantoja
Yolanda Piarpuzan

CRÉDITOS

Textos generales y fotografías
Lucy Arcos

Manos artesanas de Nuestra Señora del Pilar

Entre las diversas ocupaciones y oficios de los aldanenses se destacan el tejido en guanga o telar, la ebanistería, el bordado a mano y la pintura, actividades que en cierto modo se han convertido en sustento familiar. Sin embargo, en la actualidad algunos de ellos se han ido perdiendo por diferentes causas entre las que sobresalen la aparición de las maquinas, la evolución de las materia primas, el alto costo y tiempo para la producción manual, la falta de transmisión de los conocimientos y el poco interés por aprenderlos de las nuevas generaciones.

Aun así, en las diferentes indagaciones realizadas por los expedicionarios quedó en evidencia el reconocimiento de la labor de las artesanas tejedoras, de sus conocimientos y de cómo sus saberes han pasado de generación en generación, una de las características que identifica de manera general a la región, pero también de manera particular a la población del municipio convirtiéndose en un aspecto relevante de su identidad. Aquí les vamos a mostrar algunas artesanas de nuestra comunidad y parte de esos saberes que compartieron con nosotros.

Proceso del tejido en telar

Consiste en trasquilar la oveja, luego se la tiza, se la hila, se hacen madejas, se la lava, se la pone a secar, después se la pinta y luego se hace una ruana o cobija.



Anyela Maribel Piarpuzan

El telar o guanga

La tradición del tejido en guanga (telar) se ha mantenido totalmente artesanal en nuestro municipio, y eso incluye tanto la elaboración del tejido como las herramientas de trabajo con que se hace.

El uso de la guanga y la lana de oveja, con las demás herramientas de trabajo como las chontas, quinchiles, tramos, bajadores, los cumueles, el cuascurte, la rueca, el aspador, los sixes, el piruro, los carderos y los tintes naturales e industriales, hacen que estas manos creativas de personas de género femenino conviertan en obras de arte de gran valor, no económico sino cultural, su producto final y que generación tras generación se sigan transmitiendo sus conocimientos.



Sara Ortiz explicándole a un grupo de niñas cómo se teje

Materia prima y herramientas de trabajo



Continuación les vamos a hacer una breve descripción de este tipo de tejido, gracias a los testimonios y entrevistas concedidos al grupo explorador por personas reconocidas en estas labores como Angélica Rivera, Magda Pérez y doña Sara Ortiz, ganadora de la Medalla a la Maestría Artesanal Tradicional de Artesanías de Colombia.

Para la elaboración del tejido se utiliza la lana de oveja merina, una raza especial de ovejas que después de hacerles el esquilado, el vellón de lana sin tratamiento alguno es sometido a un proceso de tizado o adelgazamiento, el cual se hace con la yema de los dedos, luego es envuelto con una cuerda de fique y puesto sobre la rueda de donde mediante el sixe y el piruro se hila para convertirla en fibra. Con el aspador se hace la madeja para el posterior lavado. Dependiendo del diseño se procede al teñido de la fibra que puede ser con colorantes naturales como el eucalipto, la sancia y el nogal, entre otros, o con tintes industriales.

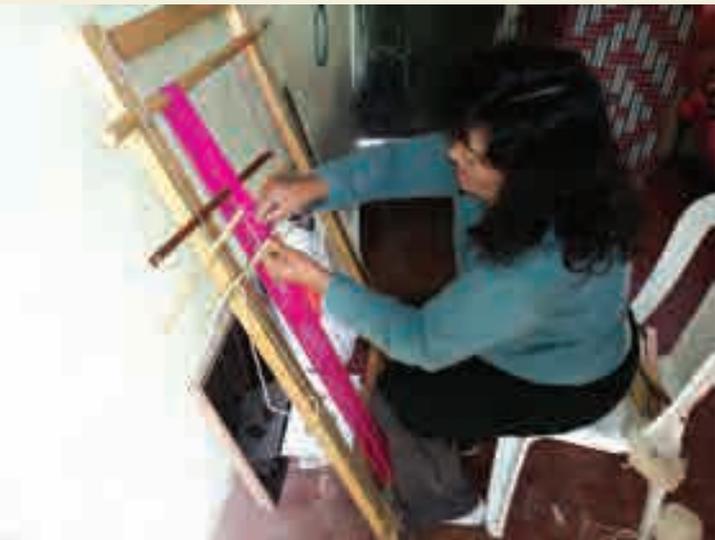
Una vez la fibra está lista se prepara la urdiembre en la guanga; la distancia entre los cumueles (macho cumuel superior y hembra cumuel inferior) da la medida del tejido, que debe ser exacto para un buen terminado. En esta parte del proceso la lana se pasa por delante y por detrás de los cumueles entrelazándola con el cuascurte, que consiste en una vara de madera y un hilo o pita y con la ayuda de otra vara o con una chonta, llamada bajador, se entrecruza la fibra para que queden alternadas una delante y otra atrás.

Seguidamente se procede a quinchilar, es decir, a pasar alternadamente otra pita por cada hebra de lana urdida. Se retira el cuascurte y se deja el quinchil y está listo para iniciar la labor de tejido.

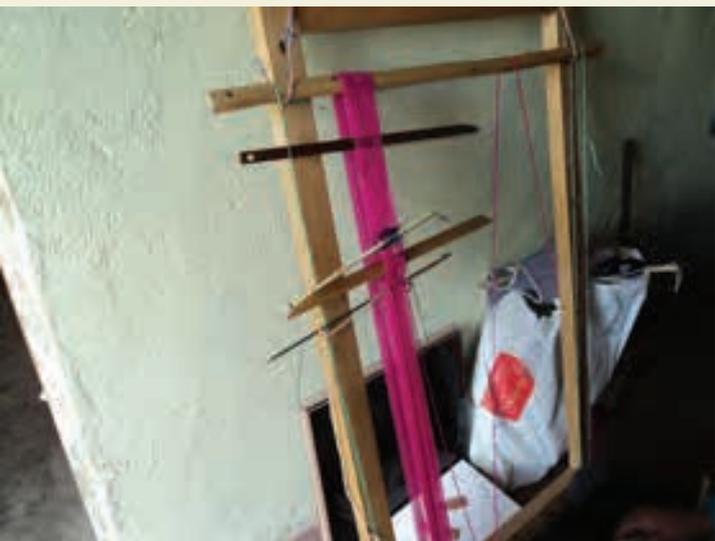
Las chontas son reglas de madera que al ponerlas horizontalmente separan hebras por delante y por detrás de ellas y con el uso del tramero, que atraviesa la prenda de derecha a izquierda y viceversa, se realiza el tejido.



Magdala Pérez en el proceso de urdido

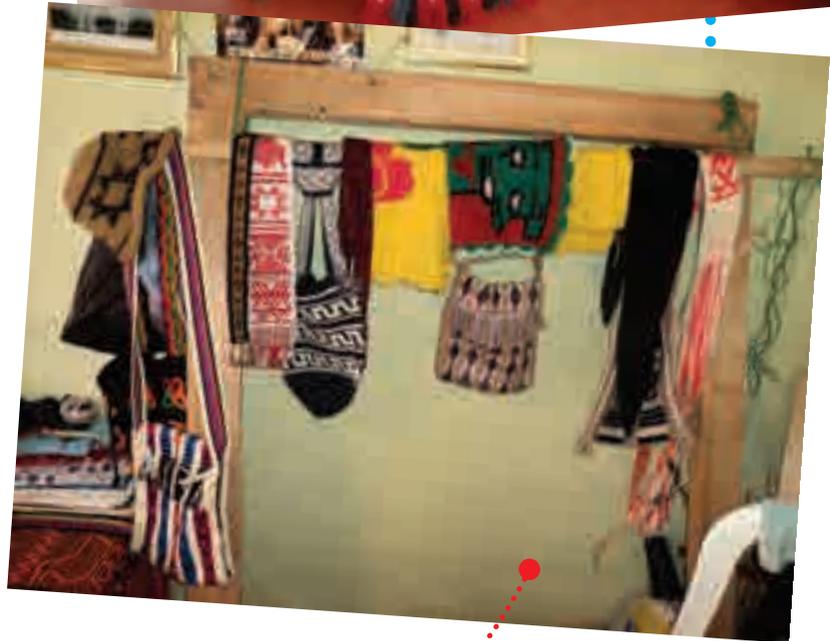


En el quinchilado



Y la labor lista para tejer

Trabajos en guanga. Diseños de Sara Ortiz



Trabajos de Magdala Pérez

EXPLORADORES

Estudiantes
Grado 5.º

Padres de familia y miembros
de la comunidad

Esmeralda Benavides
Sonia Benavides
María Castro
Aracely Cepeda
Mery Cepeda
María Getial
Olga Mejía
Aura Mellizo
Angelita Muñoz
Alicia Perengüez
Yanira Pitacuar
Nelly Quistanchala
Margoth Recalde
Mariela Taquez

Docentes

Consuelo Bernal
Álvaro Coral
Miryan Hernández
Julia Villarreal

Manos artesanas de La Victoria



*Una de nuestras
artesanas termina de
elaborar una ruana.*

La exploración de este mundo tenía como fin rescatar el conocimiento ancestral sobre la extracción, procesamiento y utilización de la tunda (planta de la familia de las Gramináceas, propia de la región) para hacer artículos de uso casero como escobas, canastas y aventadores entre otros.

Por otra parte, se investigó sobre el proceso de obtener, procesar y utilizar la lana de oveja en la confección de prendas de vestir y artículos decorativos que se muestran como resultado del ingenio y la creatividad de nuestra laboriosas mujeres. Este proyecto se llevó a cabo en las veredas de San Jorge y La Palma pertenecientes al corregimiento de La Victoria. Asimismo, un grupo de mujeres de nuestra comunidad nos mostró sus habilidades para tejer en cinta y nos compartió cómo hacer este tipo de manualidades. De estas manos artesanas de nuestra región y de su habilidad para transformar plantas, lana y cintas en hermosos objetos utilitarios es de lo que les vamos a hablar aquí.

Las artesanías en tunda

Con orgullo Olga Mejía, Angelita Muñoz, María Castro, y Aura Alicia Perengüez les mostraremos aquí varios objetos producto de esta actividad que en otros tiempos era el sustento para nuestras familias y que todavía nosotras elaboramos en nuestra vereda.



En La Victoria muchos sabemos hacer artesanías en tunda.



La tunda

La tunda es una planta que enflora, se seca y cae la pepa y produce plantas, luego se crían las matas. A los dos años ya están de cortar, son delgadas las primeras, luego engrosan. Las primeras hasta ese tiempo se pudren.

Para cortar las varas utilizamos un machete, las partimos y secamos. Sirven para hacer escobas, aventadores y canastas.

Escobas

Materiales: tunda tierna, cabuya, cuchillo

Procedimiento: Partimos la tunda, ponemos a secar un día al sol o al humo. Amarramos en forma de nudos en la cabuya y al final se cortan las puntas.

Bandeja

Se cortan 8 parados, 3 parados a lo largo y seguimos tejiendo el asiento a lo largo, que tenga una cuarta y luego tejemos para arriba hasta formar una cuarta, rematamos los parados por medio de trama, cortamos puntas.

Costalillo de tunda

Tejer con cinco tundas a lo largo y a lo ancho. Empezamos a tejer alzando una tunda y dejando una hasta terminar el asiento y luego quebramos parados y seguimos tejiendo para arriba en tanto de una cuarta, luego rematamos dejando las tundas para la tiradera.

Sombrero

Materiales: tunda suave y cuchillo

Cortar la tunda y secar. Sacar los parados cortos y más dobles. Para el tejido toca más larga y fina, comienza de la copa hacia abajo, parados son 32 porque para abajo se trabaja más ancho, para hacer la falda del sombrero toca voltear para el otro lado para que forme el sombrero, aumentar parados y doblar al filo.

Olga Mejía enrolla la tunda para hacer una escoba





Esta es una botella hecha en tunda.
En su interior hay una botella de vidrio que sirvió como molde.

Botella

Materiales: tunda y cuchillo

Cortar la tunda, partir finamente y secar. Recortar los parados y cruzarlos. Para poder tejer en forma de canasta toca poner una botella. Hay que aumentar un parado para tejer hasta dejar el pescuezo y luego reduce hasta la boca y remata. Para poder utilizar el líquido necesitamos unas copas tejidas de la misma manera.



Flores

Partir la tunda delgada, coger dos tramas, hacer un círculo, envolver a la derecha haciendo un pétalo, envolver entre el círculo y el pétalo hasta hacer nueve pétalos y luego hace el palo con la misma trama en forma de carneja y la hoja de la misma.

Portarretrato

Material: tunda y cuchillo

Se parte la tunda en hojas delgaditas, se pone un parado ancho a lo largo y ocho parados cortos a través, se amarran los parados con una tunda delgada y se teje ovalado, se remata. Se ponen parados para tejer los pilares al tamaño de la foto.



Pato

Material: tunda

Se parte de la tunda, luego se cogen los parados dos anchos a lo largo y seis delgados a través, se amarra con una tunda y se teje en forma ovalada el tanto de una pulgada alrededor, luego se doblan los parados y se teje en forma de bandeja una pulgada; de los parados se forma las alas y cola, se dejan unos parados en la parte de adelante para formar el cuello y la cabeza. Para terminar se hace el pico de una tunda ancha.



Una niña observa a su madre esquilarse la oveja



Dos artesanas durante el proceso de tizar la lana



Artesanas tejiendo

Tejido en lana de oveja

Los tejidos en lana es una actividad que se ha venido desarrollando desde hace mucho tiempo en la vereda La Palma y genera recursos para satisfacer las necesidades básicas de algunas familias.

La materia prima la constituyen fibras naturales obtenidas de la oveja y fibras sintéticas que hay en el comercio. Se elaboran prendas de vestir, cubrecamas, alfombras, cobijas elementos decorativos entre otros.

Blanca Chamorro, Gloria Cuaces, Marina Ipial, María Sneider Martínez, Mireya Ortiz, Lucía Pantoja, Beatriz Pinchao, Doris Quemag, Nelly Fabiola Quemag y Nelly Rojas les exponemos algunos de los procedimientos que seguimos para elaborar productos de lana.

Esquila

Es el proceso de cortar la lana a la oveja y se lleva a cabo una vez el año, y cuando la lana ha desarrollado una longitud considerable.

Se inicia con la “maniada” de la oveja de patas y manos, en un lugar limpio y plano, luego se empieza a esquila utilizando unas tijeras grandes, apropiadas para dicha labor. Esta actividad es hecha por personas que tienen experiencia para no dañar el animal o la fibra.

Tizado

Una vez esquilada la lana se pone en la rueda para facilitar el tizado. Este consiste en estirar los pistanes que son los trozos de la lana esquilada, separando a mano cuidadosamente las fibras, sin que se corten, hasta que adquieran una textura suave y un peso muy liviano. Luego se pone en batea o canasta bajo algo pesado para que presione y forme capas.

y telar casero



Hilado

Este proceso inicia cuando se enrollan las capas de la lana tizada y se forma un “guango” que se amarra con cabuya o fibra plástica y se pone en la rueca. Para ello se utiliza el sixe en el cual se coloca el piruro para que dé vueltas. Se tuercen las fibras de la lana tizada hasta obtener un hilo del grosor deseado de acuerdo con la prenda que se vaya a tejer.

Aspado y lavado

Después de obtener los sixes de lana se envuelve la lana hilada en vueltas cruzadas para formar una madeja. A continuación se saca cuidadosamente la madeja del aspador, y se lava con suficiente agua caliente y jabón y se enjuaga con agua fría.

Teñido y ovillado

Se selecciona el producto vegetal (nogal) o anilinas del color que se desee teñir la lana; se hierve en el agua hasta lograr que desprenda el color. Se agrega la lana mojada, enmadejada, y finalmente después de un periodo de cocción se agrega una sustancia que fija el color (sal, vinagre, piedra alumbre o sulfato de cobre). Luego se pone a secar la madeja para proceder a ovillar.

Tejido

Esta actividad se realiza a mano utilizando agujas o agujetas o telares manuales, donde se elaboran cobijas, cubrecamas, cojines, fundas, prendas de vestir y adornos para la casa



De izquierda a derecha la china, el sombrero y el aspa



Rueca



Después del teñido, ¡a tejer en la guanga!



Un niño observa a su madre mientras ella teje en guanga



Ahora unas muestra del trabajo terminado. A lucir los chales.



Cubrelecho elaborado por la señora Nelly Rojas

Ruanas y chalinas

Para estas prendas se utiliza lana de comercio o de oveja, hilada finamente. Generalmente las ruanas para hombre se tejen en telar manual combinando los colores y diseñando el modelo deseado por el cliente. Para las mujeres se teje con agujeta o agujas una variedad de modelos, adornos, muestras y calados utilizando colores vivos.

Cobijas, cubrelechos, fundas y cojines

Las cobijas se tejen en guanga utilizando la lana de oveja o de comercio. Cuando la prenda está acabada se carda para que quede más suave. Estas son elaboradas por personas que tienen esa habilidad que, por cierto, son muy pocas y muy buscadas por la calidad de las prendas que confeccionan. Los cubrecamas son hechos con agujas o agujetas, también en diferentes modelos y colores haciendo juego con fundas y cojines. Estas prendas son vendidas a muy buen precio.

Sacos, bufandas y gorros

Se elaboran en lana de oveja o fibras del comercio. Para confeccionar estas prendas se utilizan agujas o agujeta, se emplean diferentes tipos de puntadas y adornos dependiendo del modelo y la calidad de la prenda. Las tejen casi todas las amas de casa y mujeres de la vereda porque son elementos indispensables en la vestimenta de las personas.



Tejido en cinta



Una de las actividades que se ha extendido en la región es el bordado en cintas. Acá Yaneth Bencourt, Claudia Rocío Cabrera, Consuelo Guevara y Socorro Puerchambúd les traemos una muestra de lo que hacen y nos enseñaron las bordadoras de La Victoria.

La realización de este cojín fue una experiencia muy bonita, ya que aprendimos algo nuevo. El procedimiento fue el siguiente: sobre tela pintamos la figura que íbamos a

bordar, luego empezamos a bordar con cintas de varios colores, dándole la forma al corazón. Aprendimos diferentes técnicas como realizar una flor, una hoja, una rosa, y el trenzado para finalizar.

Para este trabajo se utilizó tela galleta, cinta de diferentes colores, hilo o pabilo y papel Ónix. Comenzamos el bordado de las flores en corazón y el acabado termina con el vuelo del cojín.

El bordado es muy bonito y fácil y la cinta es muy rendidora.

Los juegos



Katerine Stefania Tuican



y los juguetes



EXPLORADORES**Estudiantes**

Karen Viviana Arévalo
 Carlos Javier Bastidas
 Benavides Ana Lucía
 Yeshica del Rocío Cabrera
 Danna Katherine Canchala
 Diana del Socorro Cepeda
 Cristian Alexander Cerón
 Diva Lizeth Chalapud
 Angie Carolina Chaves
 Natalia Cecilia Chaves
 Mario Alejandro Chicaiza
 Leidy Maricela Coral
 Álvaro Javier Cuarán
 Harry Hernán Cuasanchir
 Arturo Andrés Cumbalaza
 Campo Elias Cumbalaza
 Jhon Carlos Erazo
 Bryan Andres González
 Diana Carolina Goyes
 Marlon Antonio Guacales
 Yessica Zuleima Guacales
 Iván Darío Guapucal
 Maryory Geraldín Hernández
 Nohemí Estefanía Herrera
 Doryth Andrea Ibarra
 Luis David Ibarra
 Juan José Lozano
 Damir Federman Malpud
 Dixon David Mejía
 Marco Antonio Mendoza
 Mabel del Rosario Mites
 Yivi Fransini Mueses
 Daniel Antonio Navarro
 Nixon Andrés Ortega
 Yohara Fernanda Pantoja
 Diana Marcela Quenguan
 Jean Carlo Quenguan
 Óscar Fabián Quenguan
 Yeferson Alejandro Quenguan
 Angie Tatiana Romero
 Francis Marley Rosero
 Magda Daneisy Rosero
 William Orlando Tapia
 Ariel Sebastián Taquez
 Jesús Manuel Toro
 Katerine Stefania Tulcán
 Yesenia Eliana Tulcán
 Óscar Iván Vásquez
 Wilson Alejandro Villarreal
 Yosimar Aldair Yandun

Docentes

Albeiro Arias, Álvaro Mora
 Armando Ortiz, Jesús Recalde

CRÉDITOS**Textos generales y fotografías**

Albeiro Arias

Juegos y juguetes de San Juan



Katerine Stefania Tuican

En una conversación de un grupo de niños sobre los juegos de la región surgieron varios interrogantes con relación a aquellos practicados por nuestros ancestros. La intención de rescatar las tradiciones de los abuelos. Así, los juegos tradicionales se convirtieron en parte de un viaje de exploración que nos llevó a descubrir saberes ocultos en la memoria de las personas mayores, y a la vez nos permitió integrar niños entre 10 y 12 años del grado quinto y jóvenes entre los 16 a 18 años de grado undécimo de la Institución Educativa San Juan, quienes a su vez establecieron o estrecharon lazos de comunicación con sus abuelos, padres, hermanos, amigos y otros miembros de la comunidad.

Por otra parte, hemos aprovechado el tema para tomarlo como eje de diversas actividades de aprendizaje, como el dibujo y la redacción, y como espacio de recreación que ayuda a fomentar los valores de compañerismo, respeto y solidaridad. Aquí les vamos a mostrar algunos de los juegos de nuestros abuelos, acompañados por dibujos y fotografías que testimonian nuestra exploración.

Juegos y juguetes tradicionales de mi región



Juan José Lozano

Los trompos

El juego inicia trazando un círculo en el piso de 5 centímetros de diámetro a manera de diana en donde los participantes concursarán tratando de picar dentro de él. Esto lo harán poniendo a bailar el trompo. Quien no logre el objetivo será el encargado de poner un trompo en el piso a manera de carnicero (sacrificado) que tratará de ser llevado a una cueva (círculo más o menos de 10 centímetros de diámetro) ubicada a varios metros de distancia mediante golpes consecutivos realizados con el trompo mientras este baila, llamados pepos; si uno de los concursantes no logra dar un pepo al carnicero luego de haberlo hecho bailar, será él quien ponga otro trompo a manera de sacrificado.

Cuando el trompo es llevado mediante los pepos hasta la cueva se le pegan una serie de golpes llamados quiños, y se suele dar mayor relevancia al jugador que lo parte.

Otra modalidad para jugar a los trompos es la bomba; consiste en trazar un círculo en el piso de unos treinta centímetros de diámetro y ubicar en la mitad el trompo que se va a apostar. Si el trompo es sacado del círculo a la primera lanzada pasa a ser de quien lo sacó. También se puede jugar a la brasa, es decir, lanzar el trompo y dejarlo recorrer una distancia de unos tres metros antes de recogerlo para ir a quiñar al trompo tendido.

Términos regionales utilizados

Arriar: Jugar.

Carniseco: Trompo que está tendido.

Muesca: Consiste en hacer bailar un trompo en la mano sin dejarlo caer al piso.

Papa: Trompo de tamaño regular con el cual generalmente se arrea o se juega.

Piola: Hilo con el que se hacen bailar los trompos.

Pisqua: Trompo pequeño y delgado.

Quiño: Golpe que se le da al trompo con la punta de este.

Vacota: Trompo de tamaño grande.

Zurrias: Cuando la piola se enreda con el trompo.



Cristian Alexander Cetón



Las bolas

Es un juego muy divertido y uno de los más antiguos ya que se remonta a los tiempos de antes de Cristo. Es muy practicado por los niños de nuestra región. En sus inicios se practicaba con bolas de barro, piedras o semillas de algunos frutos; una variante muy conocida es jugarlo con tapas de gaseosa. Existen varias modalidades así:

El luto

Se traza una zona de juego de aproximadamente cuatro metros cuadrados y en la mitad se hace una perforación (luto) del tamaño un poco mayor a una bola. Al iniciar, cada jugador desde una de las líneas de la zona de juego lanza su bola tratando de quedar lo más cerca posible del luto; quien lo logra comienza a dar pepos al resto de bolas, si logra pegarle a una de ellas tratará de introducirla en el luto para después “matarla” mediante otro pepo, también puede sacarla de la zona, caso en el cual el dueño de la bola expulsada sale también del juego y se apuesta la bola con la cual estaba jugando.

El pepo

Se trata de pegarle un pepo a la bola del adversario con lo cual se gana. Se juega por medio del tingue.

La cuarta

Se parece mucho al pepo con la diferencia que en lugar del pepo se debe llegar con la bola a una distancia aproximada de 15 centímetros de la de su oponente.

El arrime

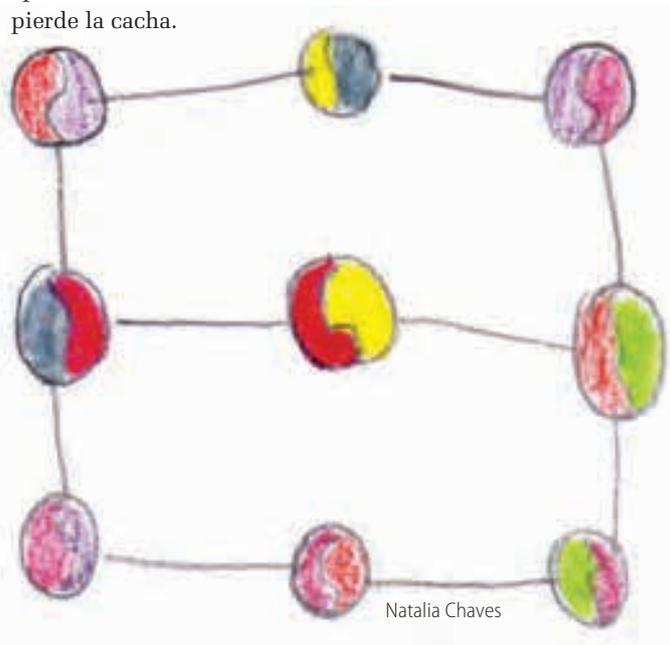
Se juega junto a una pared. En primera instancia se establece la apuesta que puede ser un número ilimitado de bolas, posteriormente se lanza la bola propia contra la pared mientras el oponente trata de pegarle, si no lo logra la bola queda en el lugar de juego como apuesta. Hay que aclarar que en esta modalidad no hay un límite de jugadores ni de apuesta.

El ojo

Se pone la bola que se apuesta en el piso mientras el adversario trata de golpearla dejando caer su bola desde la altura del ojo, si le pega se gana la bola apostada, en caso contrario pierde la cacha.

El neto

Se traza un cuadro en el piso llamado neto y allí se ponen todas las bolas que serán apostadas. A una distancia de dos metros se traza otra línea de donde arranca el juego. El objetivo es tratar de sacar las bolas del neto sin dejar en este su bola. El orden para los lanzamientos depende de la cercanía con que haya llegado la bola al neto. También se pueden sacar del juego a los demás competidores por medio de un pepo directo a la cacha de sus adversarios. En esta modalidad se puede jugar en parejas o llegar a acuerdos de cómo jugar dependiendo de las circunstancias.



Natalia Chaves





Términos regionales utilizados

- **Alticas:** Dar el tiro por encima de la cintura.
- **Bajitas:** Dar el tiro por debajo de la cintura.
- **Bolón:** Bola grande.
- **Cacha:** Bola con la que se juega.
- **Carambola:** Golpe que se da a dos bolas al mismo tiempo.
- **Chiripa:** Cuando se le pega a una bola sin haber tenido la intención de darle.
- **Chorros:** Bolas que se ponen en el neto como apuesta.
- **Guascos:** Sacar la bola del cuadro sin dar tingué.
- **Limpias:** Cuando la bola está cubierta y se quiere despejar.
- **Me la pásala:** Pasar la bola atravesando el neto.
- **Movidas:** Pequeño roce a la bola del oponente.
- **Mullo:** Bola pequeña.
- **Neto:** Cuadro trazado en el piso en el cual se ponen las bolas.
- **No me vale más:** No vale jugar después del tiro.
- **No miradas:** Tiro no válido cuando una bola apenas roza a otra.
- **No mis tinguís:** Tirar la bola sin dar tingué.
- **No para vos:** Negar la bola pedida por otro.
- **No rellenas:** Cuando una bola queda dentro de un hueco y no se desea que se lo rellene.
- **Neros:** Unión entre dos jugadores para no matarse dentro del juego.
- **Ojo de pollo:** Mala suerte.
- **Para mí:** Cuando se reclama una bola sacada del neto que le pega a la de un adversario.
- **Pepiar:** Cuando se golpea una bola.
- **Perdiéndola tres tiros:** Perder el turno durante tres tiros.
- **Pie:** Detener la bola con el pie.
- **Rellenas:** Hacer una pequeña loma para alcanzar un buen tiro.
- **Retros:** La bola le pega a un objeto y regresa para pegarle a otra.
- **Sin echar culo al monte:** No se debe alejar demasiado del neto.
- **Sin perder:** Cuando la persona juega sin estar segura de su turno dentro del juego.
- **Sucias:** Cuando la bola se encuentra cubierta con otra o con algún objeto y no se puede realizar un tiro directo al oponente.
- **Tingue:** Forma como se lanzan las bolas.
- **Tingue de perra seca:** Se dice cuando un jugador no puede tirar las bolas.
- **Tingoroso:** De buena puntería.
- **Todo tingué:** Jugar sin coger ni levantar la bola.
- **Tuco:** Cuando la bola en juego queda dentro del neto.
- **Vale par:** Sacar simultáneamente del neto dos bolas.
- **Vamos todo:** Jugar sin respetar las reglas.



Mabel del Rosario Mites

El carro de balineras



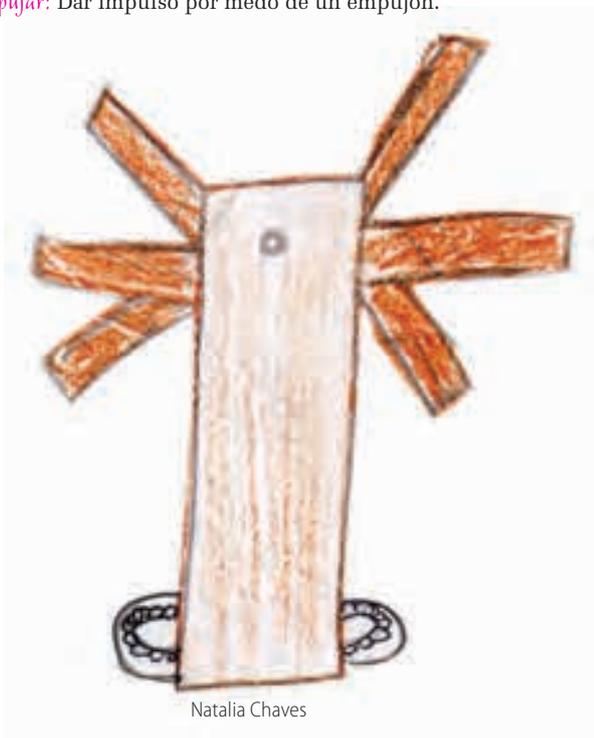
Juego con un carro elaborado en madera y con ruedas de balineras. El objetivo es ganarle a los oponentes en una carrera en la cual el carro es impulsado por un compañero. Este es un implemento que en sus inicios se creó para facilitar el trabajo a la hora de acarrear agua desde grandes distancias.

Términos regionales utilizados

Arriado: Alta velocidad.

Petaco: Competidor lento.

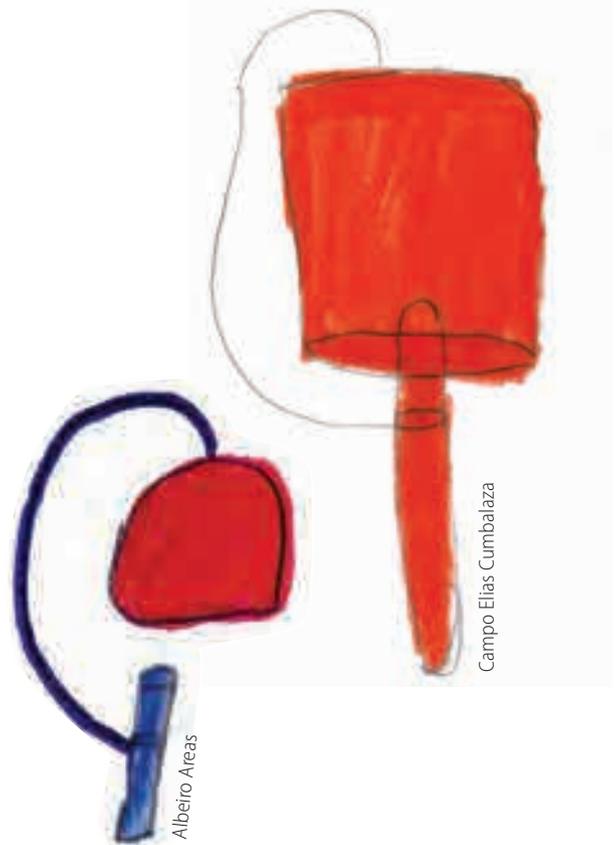
Rempujar: Dar impulso por medo de un empujón.



Natalia Chaves

El balero

Algunos historiadores dicen que el balero apareció en Francia a finales del siglo XVI, aunque cabe resaltar que en México se encontraron vestigios de este juego con la diferencia de que la bola era un cráneo humano. En nuestra región aparece como parte de las tradiciones infantiles además de ser en ciertos casos una artesanía. Se trata de un pedazo de madera debidamente torneado, un palo y una cuerda. La gracia del juego consiste en enchocolar el mazo del balero en la punta del madero o agarradera.



Campo Elias Cumbalaza

Albeiro Areas

Términos regionales utilizados

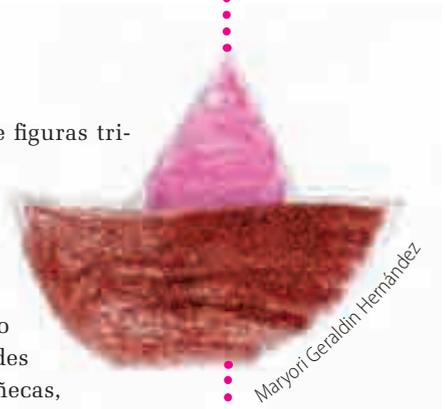
Agarradera: Palo redondo de madera cuyo extremo encaja en el orificio del mazo.

Enchocolar: Acto de introducir la punta del madero en la abertura del mazo del balero.

Mazo: Parte superior del juguete donde se encuentra el orificio.

Doblado de papel

Es una manualidad en la cual prima la construcción de figuras tridimensionales de papel, similar al origami. Este pasatiempo se remonta a los inicios del papel en Asia donde se construían grandes figuras como pasatiempo y para desarrollar la paciencia en quienes lo practicaban. Dentro de nuestra región principalmente se pliegan aviones y barcos con el objetivo de tratar de llegar con ellos lo más lejos posible, ya sea en el agua o en el aire, dependiendo del caso. También existen otras modalidades como elaborar prendas de vestir (sacos y pantalones) para muñecas, además de un sinnúmero de animales.



Marayori Geraldin Hernández



Mabel del Rosario Mites

Cometas regionales

Armazón de varas de madera ligera, caña, carrizo o bambú, forrado en papel, que vuela gracias a la fuerza del viento. Se despliega en lugares abiertos con buena corriente de vientos. En nuestra región por lo general se hacen en agosto cuando los vientos son más fuertes.

Dentro del resguardo se elaboran las cometas con armazón de sigse y una bolsa plástica, anteriormente se forraba con papel y se utilizaban extractos de la naturaleza para pegarlo como la papa y la leche de pillo. Hoy en día se hacen diferentes modelos como las tradicionales formas geométricas, faroles, águilas y fantasmas entre otros.

Términos regionales utilizados

Bejuco: Planta de tallo cilíndrico muy liviano.

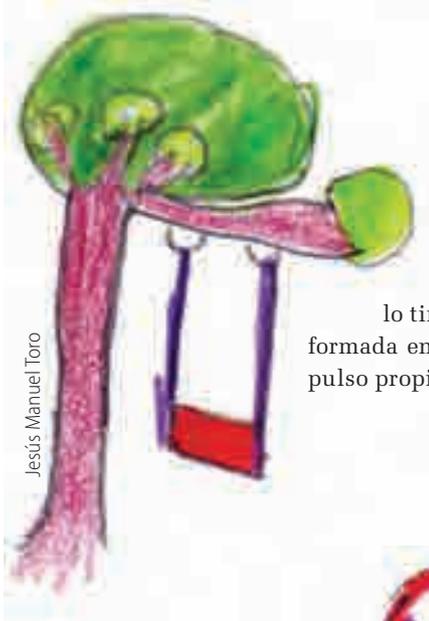
Cola: Parte de la cometa que le brinda estabilidad.

Cururo: Tubo de hilo.

Pillo: Planta que al cortarla segrega un líquido blanco viscoso, que sirve como pegante.

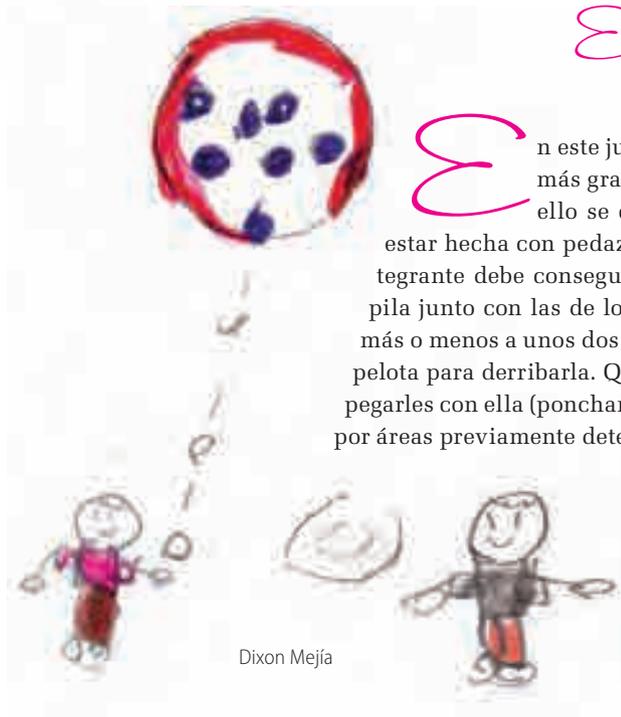
Sigse: Planta que crece en clima frío por lo general a la orilla de los ríos.





Columpios

Queda fuerte que se ata por sus extremos a un lugar elevado como la rama de un árbol. En nuestra región también se sujeta a los tirantes de las casa de tapia para que en la concavidad formada en medio pueda sentarse alguien a mecerse por impulso propio agarrándose de los lados.



El ponchado

En este juego participan dos o más personas, entre más grande el grupo más divertido el juego. Para ello se consigue una pelota pequeña que puede estar hecha con pedazos de trapo o de otro material y cada integrante debe conseguir un pedazo de teja que pondrá en una pila junto con las de los demás. Los jugadores trazan una línea más o menos a unos dos metros de la pila y comienzan a tirarle la pelota para derribarla. Quien lo logre coge la pelota y comienza a pegarles con ella (ponchar) a los demás mientras estos se desplazan por áreas previamente determinadas.

El gas



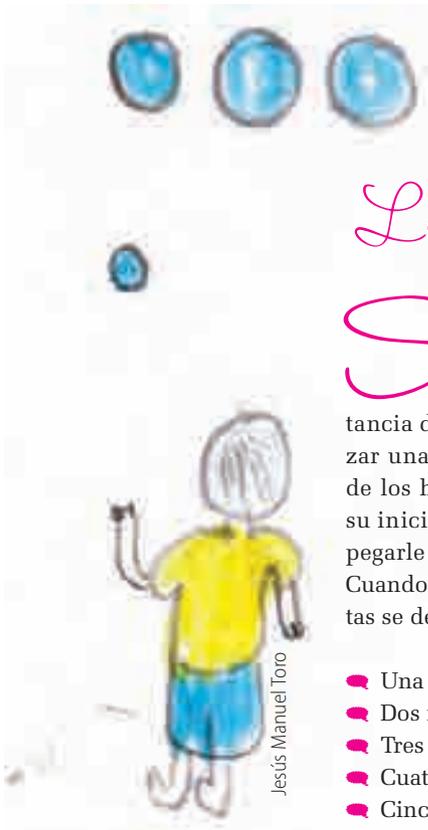
Para este juego se necesitan una bola pequeña que rebote y ocho fichas que generalmente tienen la forma de una estrella. El juego consiste en hacer rebotar la bolita contra el piso a una altura considerable, y aprovechar el momento para recoger las piezas que están repartidas en el piso, de una en una hasta completar las ocho piezas, antes que la bola vuelva a tocar el piso. Quien se equivoca cede el turno, gana quien recoja las fichas sin equivocarse.

Los huevos del gato

Se hacen huecos en el piso marcados con la inicial del nombre de cada jugador; debe haber mínimo tres jugadores. A una distancia de tres metros aproximadamente se debe lanzar una pequeña pelota tratando de meterla en uno de los huecos, cuando cae, el jugador que tiene ahí su inicial debe correr a coger la pelota para tratar de pegarle a los demás.

Cuando el jugador no acierta a meter la pelota las faltas se determinan así:

- Una falta, uña.
- Dos faltas, doña.
- Tres faltas, treña.
- Cuatro faltas, cuatroña.
- Cinco faltas, cincoña.
- Seis faltas, canela.
- Siete faltas, pepa.



Jesús Manuel Toro

Encostalados

Esta es una carrera en la cual los competidores deben recorrer cierta distancia con sus piernas introducidas dentro de un costal. Quien llegue primero y haga el recorrido sin caerse gana.



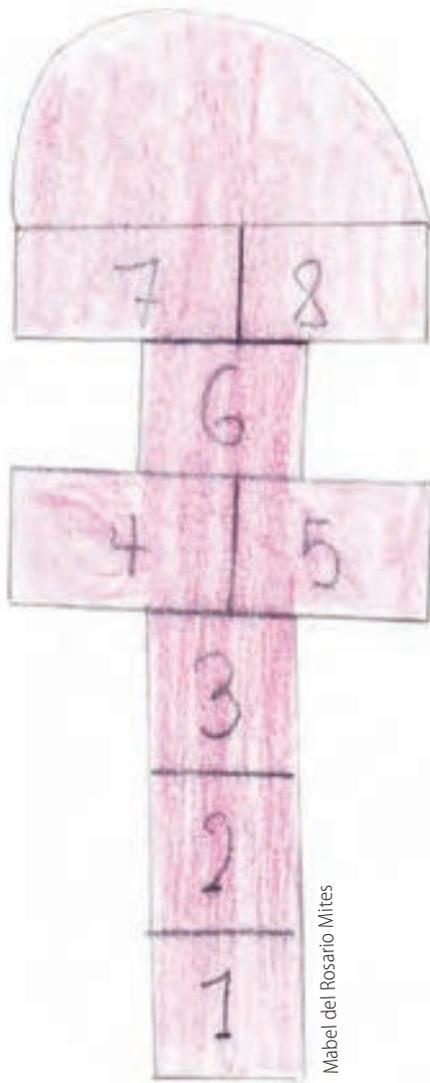
Yeshica Cabrera

La bomba

Se traza en el piso un círculo de unos cincuenta centímetros de diámetro en el cual los participantes entierran varias monedas. El juego consiste en desenterrar y sacar del círculo las monedas braceando (tirando) con fuerza otra moneda, todo lo que se saca del círculo es lo que se gana, si la moneda con que se saca las demás se queda dentro del círculo pasa a ser parte de la apuesta.



Dixon Mejía



Mabel del Rosario Mites



La rayuela

Se juega con dos personas o más, y consiste en hacer con un solo pie cierto recorrido. El jugador se para frente a la rayuela, tira la cacha (puede ser un botón, una piedra, un pedazo de madera, etc.) a la primera casilla –esta debe caer dentro para que el punto sea válido– y comienza a saltar por las diferentes casillas en un solo pie sin pisar aquella donde está la cacha ni las líneas. Terminado ese recorrido lanzará a la segunda casilla y así sucesivamente hasta terminar con todas sin equivocarse, de lo contrario pierde el turno.

Salto con sogá

En este juego participan tres personas, una que salta y dos que baten la sogá sujetándola por los extremos. Los participantes para animar cantan un estribillo que dice:

Monja, viuda, soltera, casada,
cuántos hijos irás a tener (uno, dos, tres...),
en qué vas a vivir, casa, choza o castillo,
qué vas a comer, cuy, gallina o conejo.

En algunos lugares este estribillo cambia y también cambian las reglas de juego.



Mabel del Rosario Mites

La rueda

Para este juego es necesario conseguir una llanta vieja de la cual se extrae el aro interno que es el implemento que haremos rodar. El juego consiste en hacerlo rodar con ayuda de un pequeño palo de unos veinte centímetros de largo durante un espacio determinado. Quien llegue primero gana.



Diana del Socorro Cepeda



La vara encebada

Este juego consiste en engrasar el tronco de un árbol de unos seis metros de altura y en la punta poner varios regalos; los participantes deben tratar de trepar por el tronco para poder alcanzar uno de los premios y así ganárselo.

Yeferson Alejandro Quenguan

Goyo regional

Mabel del Rosario Mites

En tiempos pasados se elaboraba este juguete con tapas de gaseosa unidas con una puntilla y se le ponía una piola para lanzarlo y hacer el movimiento de sube y baja.



Términos regionales utilizados

Cabuya: Fibra sacada de la planta del mismo nombre.

Juete: Implemente hecho con un palo delgado al cual va sujetado una fibra de cabuya.

Juetear: Pegar con un juete.

El cuspe

Cuspe es un trompo que se hace con pequeños troncos de madera, su característica es no poseer punta de metal ni cabeza. El objetivo es hacerlo bailar mientras se lo juetea con una cabuya húmeda atada a un palo (juete).



Dixon Mejía

Alvaro Javier Cuaran



Los zancos

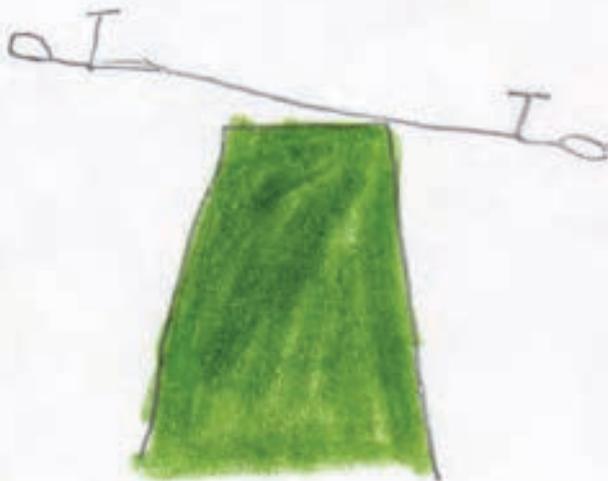
Los zancos son largos postes de madera o tronco que se utilizan para permitir que una persona se sostenga sobre ellos a una cierta distancia del suelo. Además de sostenerse, la idea de los zancos es que quien los usa tenga también movilidad, y pueda desplazarse encima de ellos consiguiendo con esto dar pasos más largos. También se hacen con latas vacías a las cuales se les sujeta unas cuerdas o agarraderas. El objetivo dentro del juego es recorrer la mayor distancia posible sin bajar de ellos.



Oscar Iván Vásquez

El cerdo encebado

Se cubre totalmente un cerdo con grasa y se suelta para que corra en medio de una multitud, que debe agarrarlo con la mano izquierda, quien logre sujetarlo de esa manera se lleva el cerdo.



Campo Elías Cumbalaza

El sube y baja

El artefacto de este juego probablemente comenzó cuando se cortaba un árbol y una de las ramas era pelada y puesta sobre un bordo quedando los dos extremos elevados del piso, en estos extremos se sentaban las personas quedando en una especie de balanza, de allí su nombre. Hoy en día se aprecia este juego de diversos materiales sobre todo en los parques infantiles.

EXPLORADORES**Estudiantes**

Grados: preescolar, primero,
segundo y tercero

**Padres de familia y miembros
de la comunidad**

Juan Carlos Basante
Jesús Roberto Bastidas
Sandra Edilma Cadena
Alba Jeanneth Cárdenas
Fabián Casanova
Rómel Chamorro
Miller Alberto Díaz
Julia Jeanneth Dumes
Ana Lucía Estupiñán
Yaneth Gaviria
Adriana Ibarra, Jesús Jaramillo
Bethy Narváz
Edith Patricia Oviedo
Carolina Pantoja
Geovanna Pantoja
Mary del Carmen Recalde
Gladys Rosero
Yomaira Rosero
María Fernanda Sánchez
María Fernanda Teherán
Mariela Isabel Tepud
Nancy Johana Trejo
Sandra Milena Vallejo
Nelson Geovanny Yepes

Docentes

María Graciela Hurtado
Teresita de Jesús Calbachi
Ana Ximena Flórez
Rolando Jiménez
Carlos Rodríguez, Ana Ayda Romo
Yolanda Rosero

CRÉDITOS**Textos generales**

Carlos Rodríguez

Fotografías

Edgar Cepeda
Carlos Rodríguez

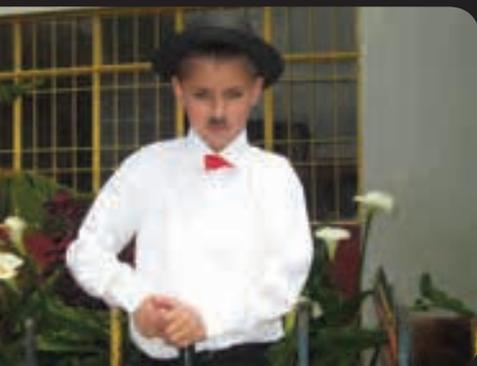
Juegos y juguetes de Ciudad de Ipiales

Se abren las puertas de lo mágico y de lo fantástico. Bienvenidos al mundo de las rondas, los juegos y los juguetes, espacio en donde lo tradicional del ayer y la tecnología del mundo de hoy conviven en perfecta simbiosis.

Explorar el mundo de las rondas, juegos y juguetes nos permitió abrir nuevos espacios de encuentro entre las familias y la institución educativa, y principalmente, disminuir factores como la agresividad, la intolerancia y la falta de respeto que se observaba en algunos miembros de la comunidad educativa de las secciones de preescolar y primaria.

Esta fue una aventura que revitalizó la posibilidad de valorarnos y de encontrarnos unas generaciones con otras para hacer que la vida y el mundo vuelvan a reír con la más sonora carcajada de amor y confraternidad, con la posibilidad de emprender en lo cotidiano procesos de reconstrucción de ciudadanía y de identidad nacional.

A todos —grandes y chicos— este proyecto nos movió, pues nos dimos cuenta de la posibilidad de dialogar y de ponernos en los zapatos del otro para descubrir la riqueza y las posibilidades que hay en compartir y contrastar de manera lúdica y sin prejuicios el valor que tienen tanto los juegos tradicionales como los electrónicos.



La chispa que detonó el proyecto

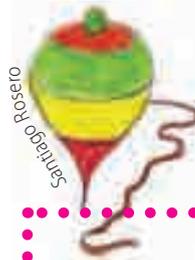
¿Cómo empezó el proyecto? He aquí dos testimonios, el de un niño y el de un padre que, junto a otros similares, nos llevaron a adentrarnos en el mundo de los juegos. Veamos.

Suelo darle permiso a mi hijo Alex David de seis años de edad, para que juegue en el computador durante media hora. Un día lo dejé jugando y regresé después de hora y media aproximadamente, y para mi sorpresa lo encontré sentado frente a su computador. Enojado le dije: “Deje esa vaina ¿no le cansa jugar tanto? ¿O qué es lo que le encuentra a esos juegos?”. Me miró y me dijo: ¿Papi quieres jugar, te enseño? Sentí un poco de temor, sin embargo le dije, “bueno”. Y él me invitó con mucha energía: “Te voy a enseñar a jugar ‘Lego’, es el más fácil”.

Después de jugar un buen tiempo, le pregunté cómo hacía para pasar al siguiente nivel y me respondió: “Es muy fácil, ejecuta estas y estas órdenes y listo”. Traté en vano de hacerlo por mucho tiempo, hasta que me decidí nuevamente a preguntarle: “No puedo avanzar, no sé lo que pasa”. Se quedó mirándome un rato, movió la cabeza y respondió bastante molesto: “Papi, piensa, piensa, es un juego de simple lógica”.

En verdad me sentí avergonzado y desde ese día comprendí que había otro inmenso mundo por explorar: hoy, trato de aprender juegos electrónicos y compartílos un poco más con él.

Carlos Rodríguez



Mi abuelo Sixto Chamorro utilizaba trompos, bolas y cuspe. Mi papá Rómel Chamorro utilizaba latas de sardina como carritos, y balones y trompos.

Mi abuelo no conoció ningún juguete electrónico. Mi papá conoció la Atari y el Tetris.

Diego Fernando Chamorro

“Yo pocas veces juego con mis papás, ya que a ellos no les gusta, de vez en cuando jugamos con el celular, pero solamente un momento, a mis papás les gusta jugar con el balón o correr. En el celular se juega a culebrita o carreras.

Álvaro Yesid Jácome



Así jugaban mis padres y abuelos

El mundo de las rondas, los juegos y los juguetes es un espacio en el que lo tradicional del ayer no raya con lo tecnológico de hoy; simplemente pueden convivir en perfecta armonía.

Así jugaban mis padres al gato y al ratón: Se escogen dos niños, uno sirve de gato y el otro de ratón, se hace la ronda, el ratón debe quedar dentro de ella. El gato queda fuera, los compañeros de la ronda evitan que el gato capture al ratón mientras está dentro de la ronda. El juego comienza cuando el gato pregunta:

Gato: Ratón, ratón.

Ratón: ¿Qué quieres gato ladrón?

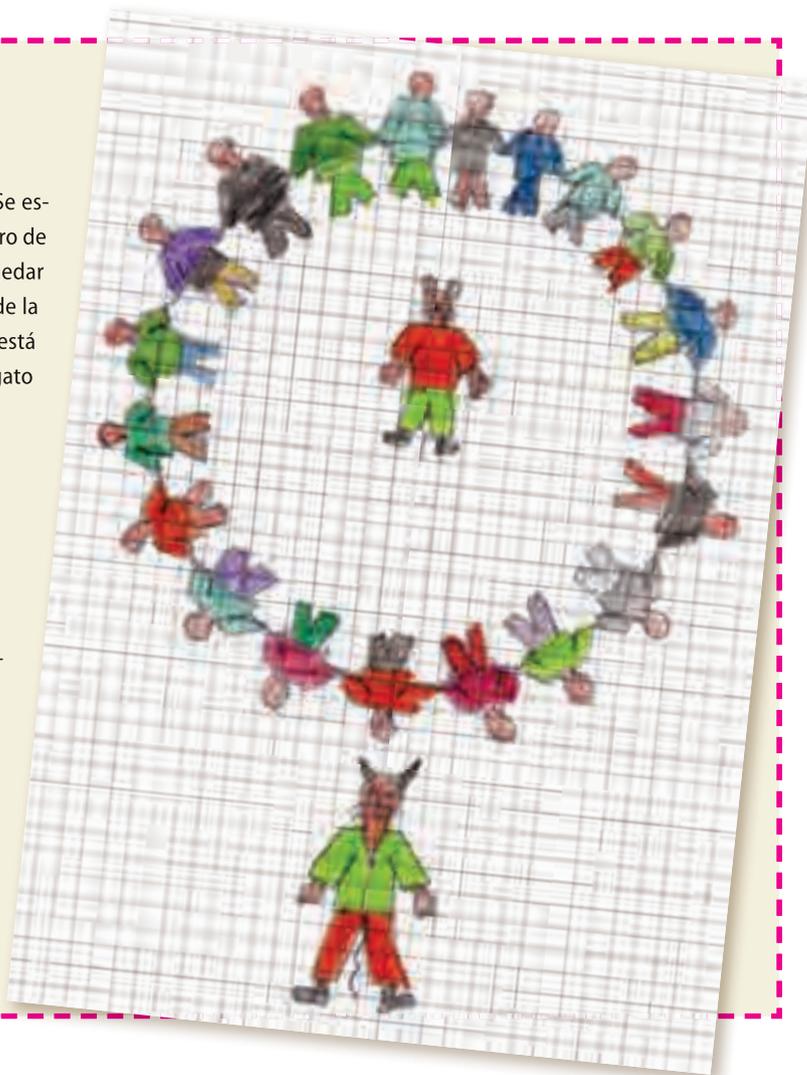
Gato: Comerte quiero, ¿estás gordito?

Ratón: Hasta la punta de mi rabito.

Gato: A verla vamos.

En ese momento el ratón sale de la ronda y corre evitando que el gato lo capture. La ronda grita: ¡Ese gato no sirvió! Si el gato atrapa al ratón gritarán: ¡Ese gato sí sirvió!

Darío Fernando Tacán



Mis abuelitos maternos se llaman María Lilia y Camilo Gilberto. Ellos me cuentan que cuando eran niños no tenían juguetes, y que les tocaba ayudar en los trabajos del campo como traer agua del pozo, recoger leña, ayudar a cocinar y mudar los animales. Pero mi abuelita me cuenta que cuando terminaban se subían a un árbol y se imaginaban que las ramas eran caballos y se inventaban muchas historias, ¡se divertían muchísimo! Ja, ja, ja, y no gastaban nada, salía muy barato. Ellos no conocieron los juegos electrónicos.

Los niños jugaban haciendo un hueco en la tierra y a una distancia larga tiraban centavos y el que lograba llenar los centavos era el ganador.

Todas estas historias vivieron mis abuelitos y aunque no tuvieron una niñez como la tenemos nosotros hoy en día, llena de computadores y aparatos electrónicos, en su época también fueron niños felices.

Martha Criollo



mi abuelita cuenta que cuando era niña practicó muchos juegos como las muñecas, las cocinadas, la guasca, la raigüela (rayuela) y el juego de las ollas. Nosotros jugábamos al teatro, nos disfrazábamos con la ropa de mi mamá y las zapatillas. Era divertido, jugábamos también a los zancos, cogíamos los tarros de pintura y les hacíamos unos agujeros a los lados y pasábamos una cuerda por ellos, metíamos los pies y sosteníamos el tarro y caminábamos.

Diana Alejandra Palacios



Los juguetes que utilizaba mi papá y mi abuelo fueron carros hechos con cajas de cartón y también carritos de balineras. Y el aparato electrónico que conocía mi papá fue un tren eléctrico que le trajo mi abuelo de Cali.

Nelson Geovanny Chamorro



Mis abuelos Vicente Recalde y Delia Cisneros nacieron en 1928. Sus juegos eran la rayuela, las cocinadas y el yoyo regional.

Las cocinadas consistían en que se reunía un grupo de niñas y generalmente jugaban a preparar alimentos, para esto utilizaban juguetes de cocina elaborados en barro, y hasta en papel; como alimentos se utilizaban desechos, hojas de barrabás, etc.

Mis padres son Gustavo Recalde y Ana Lucía Estupiñán y nacieron en 1973. Sus juegos eran: la rueda hecha de las llantas viejas de un carro; los zancos en madera que se hacían de tarros y las bolas con las que se guaba al luto o al neto. Las bolas se ponían dentro de un cuadro que se dibujaba en la tierra. Los términos (jerga) utilizados en el neto eran:

Alticas: Cuando la bola debía lanzarse a cierta altura.

Bajitas: Cuando al pasar la línea de tiro, el jugador opuesto manifestaba "bajitas", y se tenía que lanzar la bola a ras del piso.

Cambis no tos cambis: Cambiar uno de posición una bola dentro del neto, sin dar la posibilidad a otro participante que la cambie.

El tirgo o el tarro: el competidor de máxima puntería.

Las clases de bolas eran las grillas y las chinas.

Anita Stefanía Recalde Estupiñán



Mi bisabuela se llama Rosa Elvia Fuertes, tiene 71 años. Ella jugaba a las habas quemadas. Juegan cuatro personas. Se toman seis habas secas, se queman o se pintan de un lado negro y del otro queda blanco. Se juega en una mesa, cada uno toma seis habas y las tira; gana el jugador que saca todas las habas de color blanco.

Mi vecino se llama Jesús Yanpuezán tiene 53 años, el jugaba al pan quemado. En la ronda con las manos cruzadas, se tomaban de la mano y se halaban, y el que se soltaba, perdía.



Mi tía María del Carmen Chacua tiene 46 años. Ella jugaba a los huevos del gato, consistía en hacer unos huecos en la tierra, de un tamaño que entrara una bola pequeña; en cada hueco se ponía la inicial del nombre del participante.

A unos tres metros se hacía una línea para que desde allí el participante lanzara la pelota y pudiera caer a cualquier hueco. Cuando la pelota caía a un hueco, el participante de la letra inicial correspondiente tenía que decir: *uña, doña, treña, cinqueña, canela y pepa*.

Los otros participantes tenían que correr para que no los alcanzara con la pelota. Cuando el participante le lograba pegar a otro, se le iba poniendo una cruz, hasta completar siete pepas.

El perdedor era "cruccificado" en la pared y cada participante lo golpeaba con la pelota siete veces.

Evelyn Nataly Chacua



Mi abuelita en el año 1956, a la edad de 7 años, jugaba a la rayuela, a la guasca, a los zumbambicos, a las escuelitas y a las muñecas.

Mi mamá en 1976 a la edad de 8 años jugaba a la rayuela, al tope, al ponchado a las cocinadas y a las muñecas.

Mis tías en 1980 y 1996, a la edad de 6 y 9 años jugaban al ponchado, al avioncito, al escondite, a las cocinadas, a las muñecas, al tope y a las cuerdas.

Mis tíos en los años 1980 y 1996 a la edad de 7 y 10 años jugaban a las canicas, a la quantiburra, al fútbol, carros de balineras, trompos, trineos, a los soldados y a las bolas.

Jhan David Triviño

Mi bisabuelo, Salomón Fernández, tiene 85 años y nació en Tunia, Cauca. Entre los años 1939 y 1949 jugaba al balero, trompo, bola, rayuela, escondite y al fútbol.

El balero se jugaba así: se reunían varios niños, cada uno con su balero y el que más clases de jugadas hiciera iba sacando al que menos hiciera, y ganaba el que sacaba a los otros con sus jugadas. Estos juegos se realizaban en canchas, andenes o en el patio de la casa.

Karen Vanessa Marroquín



Y de los juegos electrónicos ¿qué?

Nunca pensamos que nos divertiríamos tanto con los famosos juegos electrónicos. Al principio nos daba vergüenza, pero ahora, después de que los niños nos enseñaron a jugarlos, los entendemos más a ellos y sentimos curiosidad por otros juegos.

Mary Yolanda Rosero

Me llamo Miller Alberto Reina y mis hijos estudian en esta institución. La experiencia que tengo con lo de los juegos electrónicos es que cuando era más joven, nos volábamos del colegio con mis compañeros a jugar maquinatas y nos gastábamos la plata del recreo, unos quinientos pesos. Recuerdo que lo hacíamos a escondidas, pues si le avisaban a mi papá me ganaba tremenda paliza. Sin embargo era divertido.

Ahora juego con mi hijo y trato de tener más confianza con él para que no haga lo mismo que yo, o sea esconderse.

Pienso que con lo que hicieron aquí en el colegio, varios padres cambiaron de opinión sobre los juegos de computador o electrónicos, y creo que eso es bueno porque unos y otros podemos enseñarnos.

Miller A. Reina



La verdad es que no he jugado mucho con el computador; apenas ahora estoy aprendiendo gracias a la profe Maricela. Quisiera aprender buscaminas, solitario, Barbie y Super Mario Bross, porque muchos de mis compañeros son expertos en estos juegos; además quiero superarme y conocer más para divertirme sanamente. Tampoco puedo jugar en celular porque no he hecho por aprender.

Shirley Andreina Salazar





Me ha tocado ser abuelo y papá a la vez y en esta oportunidad que nos dieron en el colegio, con mi hija y mi nieta hemos tratado de compartir más y también interesarnos por otros juegos; lo de los computadores y celulares y todas esas cosas de ahora, veo que son divertidos, aunque me ha sido difícil aprender, creo que mis dedos son un poco toscos para eso.

Braulio Arnulfo Pantoja

Me gusta mucho jugar con mis hijos, pero nunca pensé que con los juegos electrónicos también había la posibilidad de divertirse en familia. Los hijos también pueden enseñarle a uno, saben mucho de eso y no sé a qué horas aprendieron.

Jesús Antonio Bastidas



Mi papito cuenta que jugaba a los carros de balineras. Para jugar con ellos siempre toca en una bajada. Se juega con un compañero para que sea más divertido y emocionante.

Para hacer el carro solo se necesitan tablas, llantas de balineras y mucho compañerismo y diversión.

Mis papás no saben nada de juegos electrónicos.



Jeyson Hernández



EXPLORADORES**Estudiantes**

Emerson Alpala
 Reinel Calpa
 Kevin Carlosama
 Rafael Carlosama
 Daniela Castro
 Sebastian Castro
 Nicolás Erita
 Jeferson Piarpuezan
 Marlon Trejo

Docentes

Andrés Julián Herrera (rector)
 Enrique Taimal

CRÉDITOS**Textos generales**

Alirio Taimal

Fotografías

Andrés Herrera

Juegos y juguetes de San Juan de Mayasquer

La palabra recuperación siempre ha sido un ideal, una meta, una utopía, nunca una institución la había logrado. Sin embargo, el proyecto EPA, con una renovada metodología de aprender a valorar, revivir lo propio y mostrarlo en experiencias concretas, permitió a la Institución Educativa de San Juan de Mayasquer asumir esta tarea, y con el acompañamiento de la comunidad hacerla realidad, gracias a un proceso de investigación que ha logrado concretar la apropiación de los juegos tradicionales por parte de niños y jóvenes de nuestra comunidad.

La sorpresa de esta investigación, de por sí novedosa para propios y extraños, fue descubrir y recuperar juegos como los cuspes, los iguanules, el churo y las cabalongas. Ahora, cuando los niños oyen el timbre o la campana para el recreo, saben que se dio inicio a la diversión, y con alegría recuperan, practican y valoran los juegos que fueron transmitidos por sus padres y abuelos y que hoy hacen parte de la sana recreación. Este proyecto nos ha permitido tener también una alternativa para mejorar la calidad de vida de cada comunidad, basada en la conciencia ciudadana de respeto por la diversidad étnica y cultural del país. Aquí les vamos a mostrar esos juegos que hemos vuelto a traer al patio de recreo y con los que se divierten mucho nuestros niños y jóvenes.

Niños de primaria vestidos de iguanules.



Los cuspes

Los cuspes es un juego tradicional de la vereda que tiene semejanza con el trompo. Quienes lo juegan comienzan por seguir un proceso completo para su cuspe en madera de naranja, limón o cafeto por ser estas de fácil moldeo, resistencia y durabilidad; se elige una pieza del árbol y con un machete se le empieza a dar forma de cono. Luego se pule con un vidrio para que quede bien acabado. Una característica del cuspe es que no tiene ni perilla ni punta de hierro.

Para que baile el cuspe se utiliza el perrero que se hace con un palo y un cordón de la corteza del árbol de achote y hoja de cabuya. Este juego despierta en los niños el gusto por las manualidades y ayuda al crecimiento, a la concentración y a la competencia sana.

Las reglas de juego son sencillas: gana, quien hace durar más tiempo bailando el cuspe y el que lo haga correr cierta distancia en el menor tiempo posible. La sugerencia es que el cuspe baila más en la tierra.



Cuspes y perreros elaborados por los niños de El Dorado.



El estudiante Hugo Quilismal jugando al cuspe.

Los iguanules

Un juego tradicional entre los niños es los iguanules, que se asemejan a las bolas de cristal que se encuentra en el comercio. Estas pepitas se consiguen en la selva y el campo; son recogidas y seleccionadas según su tamaño y redondez. En los encuentros se juntan todos aquellos que les gusta la competencia; tiene sus propias reglas y sus propias palabras que utilizan de acuerdo con desarrollo del juego, por ejemplo:

- ✓ **Casar:** Colocar un número determinado de iguanules que le dan el derecho a participar y jugar.
- ✓ **Dos tiros:** Cuando un jugador se adelanta del turno que no le corresponde y es sometido a la “matanza” del participante al que se le adelantó.
- ✓ **Iguanules:** Fruto de la planta que recibe el nombre de iguanules.
- ✓ **Seco:** Cuando se lanza un iguanules y queda dentro del neto, con lo cual el jugador queda fuera o se “muere”.
- ✓ **Neto:** Figura cuadrada hecha por lo general en el piso para casar los iguanules y que da el derecho a participar.
- ✓ **Sin perder:** Cuando un jugador no está seguro de su turno, el cual lo libera de los “dos turnos”.

El ganador es quien se mantiene en el juego y también el que saca del neto el mayor número de iguanules, en donde poco a poco de acuerdo a lo que vaya ganado irá aumentando más y más el número de iguanules en su poder.



Sebastián Castro

Las cabalongas

Las cabalongas son los frutos de la planta denominada cabalonga, de color verde cuando están tiernas y negras cuando están maduras. Tienen la propiedad de acumular calor cuando se frotran en las paredes o en las piedras. El juego consiste en calentar al máximo las cabalongas frotándolas en cualquier medio duro y aplicarlo a los demás competidores de manera que ninguno se deberá dejar tocar pues se quemaría o recibiría una sensación de calor fuerte. Este juego desarrolla en los participantes la habilidad de escabullirse, la astucia, la rapidez para esquivar o quemar al rival. Su forma es ovoide, contiene en el centro una corteza dura y resistente que es donde se acumula el calor.



El churo (caracol)

El niño José Lino España de la vereda El Dorado, investigó sobre los juegos tradicionales en su sector, y descubrió que en la zona de Mayasquer son iguales los juegos a la acepción del juego del churo.

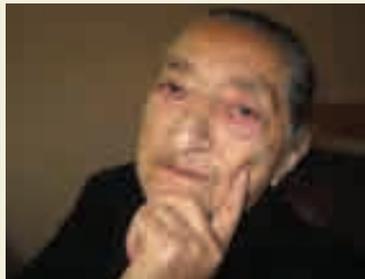
El juego se inicia de la siguiente manera: se traza un churo en la tierra y se labra con esa figura una pequeña acequia para que puedan correr los inguanules con facilidad. Para el juego se hacen tingazos evitando que el inguanul se salga de la acequia, si esto sucede el jugador al vuelve inicio. El recorrido es de unos cinco metros de longitud. El número de jugadores es de dos en adelante y gana quien llegue por tres veces de primero a la meta.

Este juego originario de la vereda El Dorado despierta en los niños el amor a los juegos tradicionales, la competencia sana, la concentración y el respeto por el turno. Tiene relación con el churo cósmico de los pastos ya que representa los tres mundos que tiene que recorrer el ser humano; no es solo el recorrido de la vida del indígena sino que esta tridimensionalidad la consideran presente en los actos y actividades que desarrolla el individuo y aun en su entorno, lo que denota el pensamiento circular “de dentro hacia fuera, de abajo hacia arriba y de derecha a izquierda”.

Rostros y



sensaciones de mi pueblo



EXPLORADORES**Estudiantes**

Juan Carlos Agreda
 Yesica Almeida
 Francy Isabel Alzate
 Heiber Andrés Benavides
 Claudia Cabrera
 Diana Calan
 Ángela Caicedo
 Sebastián Casanova
 Miguel Castro
 Erika Córdoba
 Daniela Cumbal
 Dayana Guerrero
 Óscar Higuera
 Jimmy López
 Josué Mier
 Bairo Mueces
 Nataly Parreño
 Ana María Pístala
 Juan Carlos Pinchao
 Juan Portilla
 Dilson Quistanchala
 Andrea Reyes
 Juan Carlos Riascos
 Yoselin Rosero
 Yenny Marcela Tabares
 Yoli Estefanía Tabares
 Julio César Valverde

Padres de familia y miembros de la comunidad

Jorge Bastidas
 Ruth Amanda Burbano
 Gloria Cabrera
 Miriam Lucía Meneses
 Vanessa Rojas

Docentes

José Vicente Alarcón
 Juan Vicente Burbano
 Susana Burbano
 Edgar Cepeda (rector)
 Iván Felipe Luna
 Galo Hernán Ordóñez

Rostros y sensaciones de mi pueblo

Homenaje de la Institución Educativa Ciudad de Ipiales a nuestros mayores

Este viaje fantástico inicio el 9 de febrero de 2010 en la ciudad de las nubes verdes, Ipiales, Nariño, cuando fuimos invitados por la Organización Internacional para las Migraciones –OIM– a que iniciáramos en nuestra Institución Ciudad de Ipiales un viaje con el fin de explorar saberes dentro del proyecto Escuela de Puertas Abiertas.

En este recorrido descubrimos que existen cuatro pasos para viajar por este mundo de sueños y fantasías, claves de una mejor convivencia: expresar, comprender, dialogar y actuar. Después de entender lo que deseábamos, nos inspiramos y con cámara y mochila en mano viajamos a treinta municipios de nuestro bello departamento de Nariño, captando con nuestra lente los rostros de nuestros mayores.

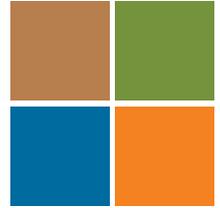
Estos viajes llenos de anécdotas que nos enriquecen y enseñan nos permitieron ver el mundo de diferente manera, hacer un reconocimiento del otro, encontrarnos con él, admirarlo, compartir y aprender a amarlo. Hoy les decimos a ellos:

Mis mayores

No demuestran la vejez por las arrugas de su piel,
 que son jeroglíficos escritos por la vida,
 por las hebras de luz en sus cabellos,
 por los años que lentamente cuentan.

Lo demuestran

por la sabiduría feliz de su mirada,
 por la paciencia de sus pasos blandos,
 por la cordura de su palabra exacta, que canta en la bondad de su existir,
 por la inocencia que los retorna a su niñez, para cumplir con el ciclo de la vida que desde el cielo los retorna al cielo.

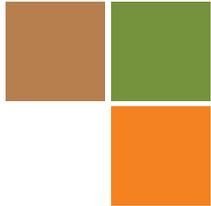


Aura Inés Bolaños de Ordóñez
Municipio de San Pablo
Nació el 6 de abril de 1917.
Las huellas de su gran amor
y abnegada dedicación a su
familia, se ven reflejadas en los
profundos surcos de su rostro.
Fotografía y texto: Galo Ordoñez.

Julián Córdoba
Municipio de Buesaco
Nació el 10 de enero de 1910.
El amor, la serenidad y la
paciencia le regalaron a su vida
felicidad y sabiduría.
Fotografía y texto: Andrea Reyes
y Diana Calan.

Mercedes Angélica Jurado Melo
Municipio de Guaitarilla
Nació el 2 de abril de 1921. Sus
brillantes canas, son la corona
ganada por una vida llena de
amor, sabiduría y servicio a los
demás.
Fotografía y texto: Susana Burbano.

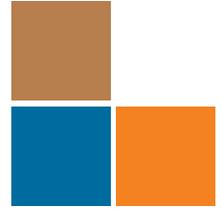
Jorge Eduardo Burbano Ortiz
Municipio de Linares
Nació el 6 de julio de 1924.
Una sonrisa, como un oasis en
un vasto silencio.
Fotografía y texto: Vanessa Rojas.



■
Gonzalo Virgilio Meneses Rodríguez
 Municipio de Túquerres
 Nació el 29 de octubre de 1918.
 Un hombre que construyó un mundo y ahora lo mira con sus manos.
 Fotografía y texto: Juan Vicente Burbano.

■
Zoila Dávila
 Municipio de Contadero
 Nació el 6 de octubre de 1919.
 El regalo que les deja a sus hijos: alas para volar y construir su propia vida.
 Fotografía y texto: Juan Carlos Riascos y Julio Valverde.

■
Carmenza Quistanchala
 Municipio de Ospina
 Nació el 15 de marzo de 1918.
 La soledad, la tristeza y el abandono fueron su única y fiel compañía.
 Fotografía y texto: Francy Alzate y Claudia Cabrera.



■
María Emperatriz Tulcán
Municipio de Puerres
Nació el 20 de junio de 1925.
Los hilos de plata de su larga
cabellera, son el premio a la
grandeza del deber cumplido.

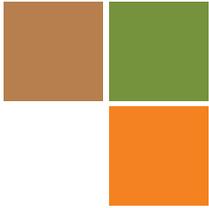
Fotografía y texto: Nataly Parreño
y Ángela Caicedo.

■
Rosa Ester García Galeano
Municipio de Sandoná
Nació el 31 de diciembre de
1922.
Lo profundo de su mirada nos
dice cuánto enseñó y amó a los
demás.

Fotografía y texto: Juan Carlos Agreda
y Dayana Guerrero.

■
*María del Carmen Patacuar de
Cuastumal*
Municipio de Cumbal
Nació el 3 de octubre de 1922.
La serenidad de su mirada
transmite la tranquilidad de su
vida.

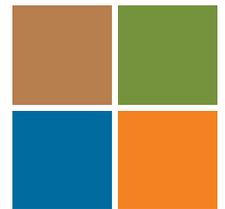
Fotografía y texto: Ana María Pístala
y Yoselin Rosero.



■
 Lucrecia Nates de Cabrera
 Municipio de Ipiales
 Nació el 16 de agosto de 1925.
 Un modelo de generosidad,
 humildad y fe para la
 humanidad de nuestro tiempo.
 Fotografía y texto: Gloria Cabrera.

■
 Rosa Elena Arteaga Enríquez
 Municipio de Imués
 Nació el 16 de abril de 1926.
 Su mirada refleja el paso
 imborrable del tiempo y la
 añoranza de un mejor porvenir.
 Fotografía y texto: Heiber Benavides
 y Juan Carlos Portilla.

■
 Agosto Quiguntar
 Municipio de Guachucal
 Nació el 10 de julio de 1926.
 El don del trabajo fue su
 bendición, recibida de Dios y
 ejemplo para sus hijos.
 Fotografía y texto: Jorge Bastidas.



Rosa María Revelo
Municipio de Potosí
Nació el 23 de mayo de 1930.
Vive su vida como Dios manda;
deja huellas y riega semillas por
donde pasa.

Fotografía y texto: Josué Mier
y Óscar Higuera.

María Paz Álvarez de Álvarez
Municipio de Sotomayor
Nació el 23 de junio de 1920.
Como largo es el tiempo,
profunda es la mirada de la
sabiduría.

Fotografía y texto:
Ruth Amanda Burbano.

Sara Cuarán
Municipio de Córdoba
Nació en el año 1922.
El paso del tiempo le dejó una
huella imborrable en su rostro y
corazón, digno ejemplo para los
que la suceden.

Fotografía y texto: Bairon Mueces
y Juan Carlos Pinchao.

María Mora
Municipio de La Unión
Nació 31 de diciembre de 1929.
El servicio a los demás, ha
dejado una huella imborrable
en el corazón de quienes la
rodean.

Fotografía y texto:
Sebastián Casanova.

Derechos

...ormación y la
...ción por motivos de sexo,
...os, nacionalidad, etnia o
...especial este derecho al
...os niños y niñas discapacitados.

la libre expresión y asociación. A buscar, recibir y
informaciones e ideas de todo tipo por medio de la red.
derechos solo podrán ser restringidos para garantizar la
de los niños y niñas de informaciones y materiales
judiciales para su bienestar, desarrollo e integridad; y para
garantizar el cumplimiento de las leyes, la seguridad, los
derechos y la reputación de otras personas.

... de los niños y niñas a ser
... a dar su opinión cuando se
... a Internet cuando se
... de contenidos, lucha
... acceso.

Ciudadanos

Derecho al esparcimiento, al ocio, a la diversión y al juego, también mediante Internet y otras nuevas tecnologías. Derecho a que los juegos y las propuestas de ocio en Internet no contengan violencia gratuita, ni mensajes racistas, sexistas o denigrantes, y respeten los derechos y la imagen de los niños y niñas y de otras personas.

Los padres y madres tendrán el derecho y la **responsabilidad de orientar, educar y acordar con sus hijos e hijas un uso responsable de Internet:** establecer tiempos de utilización, páginas que no se deben utilizar, información que no se deben proporcionarles de mensajes y situaciones peligrosas. Los padres y madres también deben establecer reglas de uso de Internet en el uso de Internet con sus hijos e hijas.

EXPLORADORES

Estudiantes

Grados 10.1, 10.2, 10.3 (2010)
Grados 11.1, 11.2 (2010)

Docentes

Lilia Esther Portilla
Sara Helena Bastidas
María Eugenia Córdoba
Anna Julia Campaña

CRÉDITOS

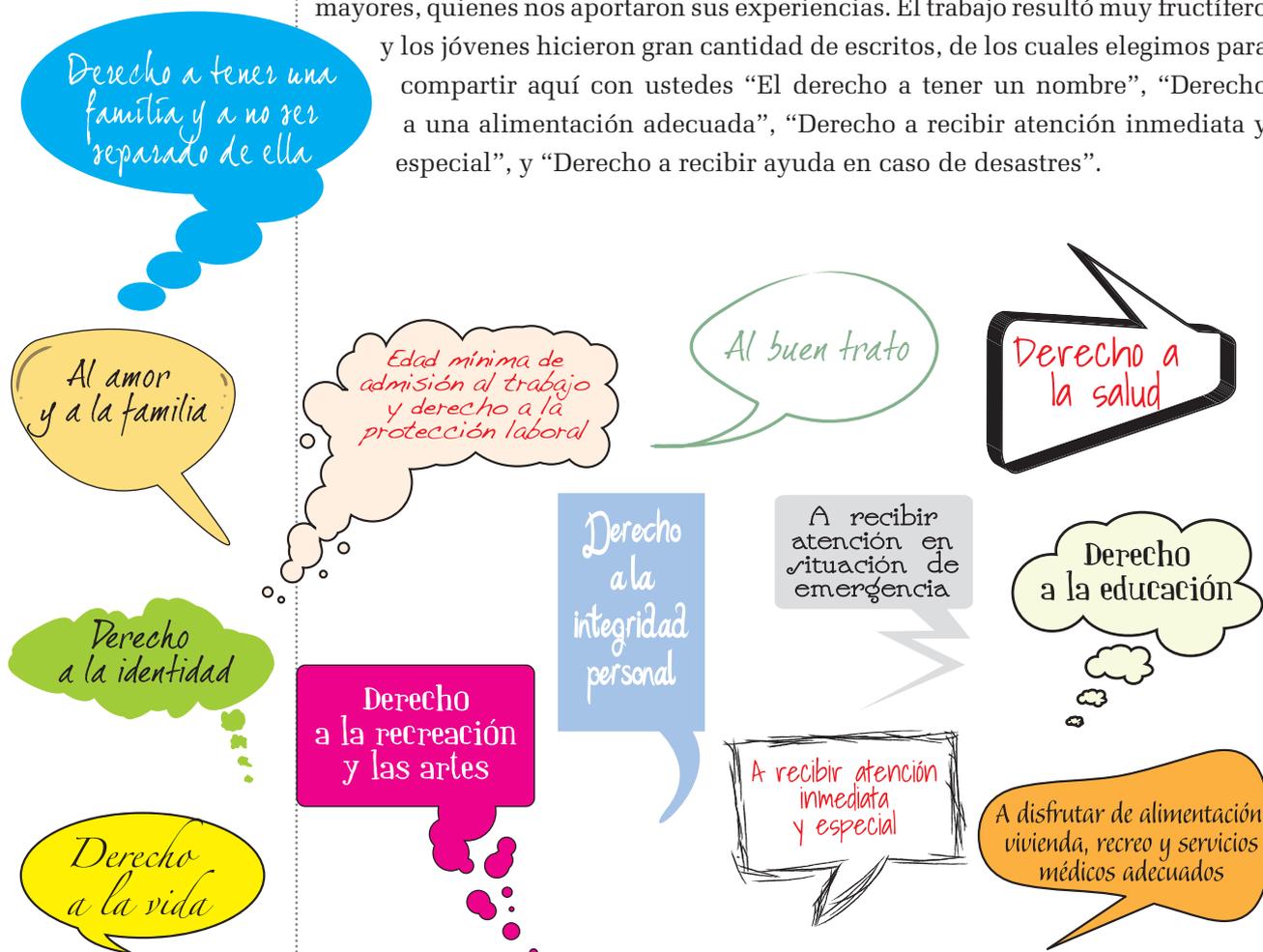
Textos generales

María Eugenia Córdoba
Anna Julia Campaña

Los derechos ciudadanos en Insur

Somos habitantes del cordón fronterizo colomboecuatoriano y con el Proyecto Escuela de Puertas Abiertas –EPA– aprendimos una variedad de estrategias didácticas, recibimos la guía para multiplicar sus propósitos y quisimos probar si era posible combinar el dibujo, la pintura, la danza, los mitos y leyendas y la creación de cuentos con el arte de convivir, pues los niveles de agresividad y conflicto son elevados en nuestra región.

Dado que trabajar las temáticas de convivencia y ciudadanía con adolescentes no siempre es fácil, y que era precisamente a ellos a quienes queríamos llegar por ser los futuros padres de familia, decidimos recurrir a la creatividad y la imaginación. De esa manera, en un ambiente tranquilo, donde nadie era juzgado por sus ideas, trabajamos en desarrollar varias historias sobre los derechos de los niños y los derechos humanos, en las cuales también ayudaron las personas mayores, quienes nos aportaron sus experiencias. El trabajo resultó muy fructífero y los jóvenes hicieron gran cantidad de escritos, de los cuales elegimos para compartir aquí con ustedes “El derecho a tener un nombre”, “Derecho a una alimentación adecuada”, “Derecho a recibir atención inmediata y especial”, y “Derecho a recibir ayuda en caso de desastres”.



Derecho a un nombre

María Alejandra Pinchao



A
 un chiquillo que vive en un lugar muy apartado de la ciudad, al que llamaban Joselito, le gusta mucho estudiar y leer cuentos. Un día su madre, María Cuarán, decidió llevarlo a la escuela para que no se quedara burrito en su casa, pero le fue negada la matrícula porque no tenía registro civil ni carné. María recordó que al nacer su cría no lo llevó a ponerle un nombre, y al no soportar los chillidos del guambro porque no podía ir a la escuela, cogió un carro hacia el pueblo donde remontó en una chiva para ir a la capital.

Al llegar a la ciudad le dijeron que tenía que hacer un papeleo larguísimo y que eso duraría más de un año; pero como María no era boba hizo valer el derecho de su chiquillo a tener un nombre y obtuvo el registro para el niño que desde ese momento se llama Joaquín José Cuarán, y él pudo ir a la escuela y disfrutar de diferentes beneficios.

Derecho a una alimentación adecuada, vivienda y atención médica para la madre y el niño

Yessica Paola Pistala



- ¿De dónde viene doña Marujita?
- Ay, doña Isabel, vengo del puesto de salud.
- ¿Y eso que anda haciendo por allá?
- Pues fui para que me dieran los remedios para el guagua, pero fíjese que me dijeron que espere, y yo como tengo que ir a ver el almuerzo pal Rosendo, entonces me vine.
- Ah, ya veo. ¿Ya sabe lo que dijo ayer el regidor en la reunión?
- No, es que no pude salir, estábamos cosechando las majuas y las ocas para los guaguas. Yora, ¿qué sucedió?
- Verá, nos dijo que debemos sembrar cosas buenas y saludables para todos, sobre todo para los guaguas chiquitos.
- Eso sí está bueno para esas que no les dan de comer bien a los chunchitos y piensan que con un paquete de papas van a llenarlos. ¡Son unas ignorantes!
- Bueno, bueno, pero también dijo que teníamos que llevarlos a un control médico por lo menos cada mes.
- Pero eso sí no es culpa nuestra; esos médicos no nos quieren recibir.
- Y por último nos dijo que teníamos que vivir en una casa buena.
- Ahí sí está como grave, porque a duras penas tenemos la choza donde estamos, pero con la chagra de alverja que vamos a cosechar allí sí la vamos a acomodar, entonces mis guaguas sí vivirán bien, ¿no?
- Eso sí no sé, doña Marujita, usted verá.
- Uy, vea, por estar en el chisme ya se me hizo tarde, ahora si me habla el Rosendo. Hasta mañana, doña Isabel.
- Hasta mañana doña Marujita.

Derecho a recibir atención inmediata y especial

Fernanda Yela

Por allá en la loma de Chacuas vivía la familia Chaspuengal, conformada por don José Chaspuengal y Rosalba Quintas. Estos tenían un hijo llamado Juancho, un chiquillo vergajo y bien jodido que estudiaba en el Colegio de los Pastos, pero buenamente, a veces iba y otras no. Un día unos amigos lo llevaron a una fiesta, se chumó y llegó a su casa al otro día. Don José estaba esperándolo con un garrote y le dió, cosa que lo arregló bien bien. Le dejó un brazo quebrado y todo el cuerpo hinchado y con moretones. La mamá lo llevó al puesto de salud Las Lajas, pero allá dijeron que no tenía el carné de citas, entonces le tocó regresarlo a la casa y darle aguas y echarle unas pomadas que lo fueron curando poco a poco.

Cuando estaba más alentadito doña Rosalba lo mandó al colegio y como este chiquillo era bien necio y no le gustaba estudiar se quedó en la calle jugando bolas y trompos. Don José le iba a cascar y el chiquillo bruto por no dejarse empezó a correr, cruzó la calle sin darse cuenta de que venía un carro y este lo atropelló. El pobre quedó medio muerto. Don José, bien preocupado, le avisó a doña Rosalba y fueron al puesto de salud Las Lajas, pero como no tenían papeles ni nada, no los atendieron y los mandaron a sacar unos papeles a la Alcaldía de Ipiales para atenderlo. Cuando les dieron los papeles y volvieron a entregarlos encontraron con que su hijo, el Juancho, ya estaba muerto.

Derecho a recibir ayuda en caso de desastres

Karen Nastacuas



José y María eran esposos, tenían cuatro guaguas que se llamaban Zoila, Carmen, Luis y Victoriano. Ellos eran la familia Tarapuez y vivían en la vereda Ánimas. La familia Tarapuez tan solo tenía unas chagras de papa, habas y choclos, que cuando cosechaban iban a vender a la galería de Ipiales; con la venta rejuntaban para comer ellos y sus guaguas.

Un día cuando llegaron a su casa se encontraron con que la emisora estaba avisando que por la vereda iba a pasar un remolino de viento. La gente alarmada salió de sus casas dejando todas sus cosas.

La familia Tarapuez encontró una pequeña choza segura, pero sus hijos estaban chille y chille de miedo. De pronto oyeron el estruendo y todos empezaron a chillar y al pasar el ruido la familia salió a ver su pequeña choza y encontraron que ya estaba toda patas arriba. Lo peor es que era de noche y no se vía nada y, además en toda la vereda no había luz.

La familia Tarapuez esperó a que amaneciera y se dieron cuenta de que el remolino no había dejado nada en pie, entonces María le dijo a su marido: “Ala José, anda a pedir ayuda a la policía”. José respondió: “Al rato voy”, entonces María dijo: “Vago sinvergüenza, mejor voy yo, ya que vos no vas”.

Cuando María se encontró con la policía de Ipiales le dijo que le iban a ayudar, que en esos casos el Gobierno tiene la obligación de ayudarlo.

Al pasar los días la familia Tarapuez y toda la gente de la vereda recibieron ayuda del Gobierno.





IE Comercial San Luis



IE Insur



IE Nazaret



IE Ciudad de Ipiales



IE José Antonio Llorente



IE San Juan de Mayasquer



IE Las Lajas



IE

Encuentro de



expedicionarios



IE Nuestra Señora del Pilar



IE Puenes



IE Inmaculada Concepción de Tallambí



San Juan



IE La Victoria



IE Yo Reinaré







USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA

