

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación

Carrera de Pedagogía de la Lengua y la Literatura

Análisis léxico-semántico de los términos utilizados en la alimentación en el cantón Nabón

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Pedagogía de la Lengua y la Literatura


Autores:

Daniela Nicole Quezada Rodas

Valentina Ruiz Serrano

Director:

Manuel Gonzalo Villavicencio Quinde

ORCID:  0000-0003-3459-521X

Cuenca, Ecuador

2024-09-12

Resumen

La concepción de la alimentación ha constituido un ámbito generador de sentidos, significados y símbolos. Por lo que, el tema alimentario trasciende como acto social, temporal y espacial, que puede evidenciarse desde la tradición oral, entre otras. Estas perspectivas se observan en mayor medida en las poblaciones rurales de las provincias del Azuay, como lo es Nabón. Por este motivo, nos planteamos preguntarnos ¿Cuáles son las particularidades del habla utilizadas en la alimentación?, con la finalidad de realizar un análisis léxico-semántico de los términos que rodean a este signo cultural. Para ello, utilizamos una metodología desde la visión sociolingüística, con la recolección de los términos y la creación de un glosario. Los resultados arrojaron que la herencia kichwa permanece en gran medida, sin embargo, estas expresiones también atravesaron una castellanización, lo que posibilita su permanencia en el habla. Asimismo, el uso de vulgarismos, y apreciativos prevalecen en la transmisión de información. El estudio de la variación demostró la gran riqueza ancestral en la preparación de los alimentos, que, además, es un proceso mucho más extenso en donde intervienen los recursos como: las materias primas, los procesos, los estados, los utensilios, las bebidas, los postres y las comidas; que forman parte del patrimonio agroalimentario y lingüístico del cantón. Esta investigación se circunscribe dentro del proyecto de investigación "Cultura material, prácticas, significados sociales y narrativas en torno a la alimentación Cañari" de la Universidad de Cuenca.

Palabras clave del autor: alimentación, léxico-semántico, oralidad, lingüística



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Abstract

The conception of food has been a realm that generates meanings, significances, and symbols. Therefore, the topic of food transcends as a social, temporal, and spatial act, which can be evidenced through oral tradition, among other means. These perspectives are observed to a greater extent in rural populations of Azuay provinces, such as Nabón. For this reason, we ask ourselves, what are the particularities of the language used in relation to food? This aims to conduct a lexical-semantic analysis of the terms surrounding this cultural sign. To achieve this, we employed a methodology from a sociolinguistic perspective, involving the collection of terms and the creation of a glossary. The results revealed that Kichwa heritage remains largely present; however, these expressions have also undergone Castilianization, which allows them to persist in speech. Additionally, the use of colloquialisms and terms of endearment prevails in information transmission. The study of variation demonstrated the ancestral richness in food preparation, a process encompassing resources such as raw materials, processes, states, utensils, beverages, desserts, and dishes—all part of the agri-food and linguistic heritage of the canton. This research is part of the "Material Culture, Practices, Social Meanings, and Narratives around Cañari Food" research project at the University of Cuenca.

Author Keywords: food, lexical-semantics, orality, linguistics



The content of this work corresponds to the right of expression of the authors and does not compromise the institutional thinking of the University of Cuenca, nor does it release its responsibility before third parties. The authors assume responsibility for the intellectual property and copyrights.

Institutional Repository: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Índice de contenido

Resumen	1
Abstract	3
Agradecimientos	8
Introducción	9
Capítulo I	12
Nabón: historia, cultura y tradiciones	12
1. Datos del cantón Nabón	12
1.1. Ubicación geográfica	12
1.2. Parroquias del cantón	13
1.2.1. Cochapata	13
1.2.2. La Nieves	14
1.2.3. El Progreso	15
1.3. Breve historia de Nabón	15
1.4. Datos demográficos	16
1.5. Situación política	17
1.5.1. Estructura organizativa cantonal	17
1.5.2. Comité Pro-mejoras	18
1.5.3. Comité de Desarrollo Parroquial	18
1.5.4. Comité de Desarrollo Comunal	18
1.5.5. La Asamblea Ciudadana	18
1.5.6. El Presupuesto Participativo	18
1.6. Siembra y cosecha de los alimentos	19
1.6.1. Siembra	19
1.6.2. Cosecha	20
1.7. Las festividades	22
1.7.1. Fiesta de la Virgen del Rosario en Cochapata	22
1.7.2. Carnaval	23
1.7.3. Mes de María y fiesta de cantonización	24
Capítulo II	26
Marco teórico	26
2.1. Los elementos lingüísticos	26
2.1.1. La lengua y el habla	26
2.1.2. El signo	26

UCUENCA	5
2.1.3. La semántica	27
2.1.3.1. La semántica léxica	27
2.1.4. La lexicografía	27
2.2. Lo social y el lenguaje: la sociolingüística	28
2.3. La cultura y el lenguaje	28
2.4. La alimentación	28
Capítulo III	30
Metodología	30
1. Para la recolección de materiales	30
1.1. Las técnicas	30
1.2. El trabajo de campo	30
2. Elaboración del glosario	31
3. Para el análisis y los resultados	32
4. La elaboración de la planta	33
4.1.1. Las marcas gramaticales	33
4.1.2. Los procedimientos lingüísticos	34
Capítulo IV	35
Análisis y resultados	35
1. Tipificación de los resultados	35
2. Análisis léxico-semántico de los términos utilizados para la alimentación	45
Conclusiones	82
Socio-culturales	82
Lingüísticas	82
Referencias	85
Anexos	87

Índice de figuras

Imagen 1: Mapa del cantón Nabón	12
Imagen 2: Centro de Nabón	13
Imagen 3: Parroquia Cochapata	14
Imagen 4: Iglesia central de la parroquia Las Nieves	14
Imagen 5: Siembra de maíz	20
Imagen 6: Hoz, herramienta para calchar el maíz.	20
Imagen 7: Secado de maíz y fréjol, en casa	21
Imagen 8: Secado de maíz y fréjol en el centro de la parroquia	21
Imagen 9: Procesión de la Virgen del Rosario en Cochapata	22
Imagen 10: Fiestas de carnaval en Nabón	23
Imagen 11: Procesión de la Virgen del Rosario en Nabón	24
Gráfico 1: Porcentajes de las categoría gramaticales utilizadas	36
Gráfico 2: Total de términos y ámbitos utilizados	43
Gráfico 3: Porcentajes de los términos utilizados en cada ámbito	44
Imagen 12: Cultivo de papa	292
Imagen 13: Cocina en leña	292
Imagen 14: Maíz sin granos	293
Imagen 15: Cosecha de maíz	293
Imagen 16: Diferentes tipos de maíces en una cosecha	294
Imagen 17: Cocina del maíz en olla de barro	294
Imagen 18: Mercado municipal de Nabón	295
Imagen 19: Señora Alejandrina Quezada, nativa de Cochapata	296
Imagen 20: Señora Marina Ochoa, nativa de Nabón	296
Imagen 21: Chamburos	297
Imagen 22: Floreador y cedazo	297
Imagen 23: Arnero	298
Imagen 24: Molino de mano	298
Imagen 25: Platillo "trigo pelado"	299
Imagen 26: Mashua	299
Imagen 27: Serenata a la Virgen del Rosario en Cochapata	300

Índice de tablas

Tabla 1. Distribución de la población de Nabón según las parroquias, Censo 2022.	16
Tabla 2. Población del cantón Nabón según su autoidentificación	17
Tabla 3: Conteo de las categorías gramaticales totales	35
Tabla 4: Ámbitos Materia prima y Procesos	37
Tabla 5: Ámbitos Bebidas, Comidas y Postres	39
Tabla 6: Ámbitos Estados y Cantidades	40
Tabla 7: Ámbito Utensilio	41
Tabla 8: Ámbito Lugares	42
Tabla 9: Ámbitos lingüísticos	43
Tabla 11: ámbitos, parte 1 (materia prima, procesos)	250
Tabla 10: ámbitos parte 2 (ámbitos estados, cantidades, utensilios, lugares, bebidas, comidas, postres, vulgarismos, quechuisismos, kichwismos)	263

Agradecimientos

A mis papás, hermanos, familia, por el inmenso amor que me han demostrado siempre, sobre todo en este momento. A nuestro tutor de tesis, Dr. Manuel Villavicencio, y al Dr. Miguel Novillo que fueron parte importante y una guía para el avance de este proyecto de titulación. A cada una de las personas entrevistadas, que nos abrieron las puertas de sus hogares, para poder prevalecer en la memoria todo lo que nos supieron relatar.

Daniela.

A mi familia, por su compañía, su ayuda y su esfuerzo. A mi familia figurativa, por abrirme las puertas de sus hogares. A nuestro tutor, Dr. Manuel Villavicencio, por su guía, paciencia y enseñanza. Al Dr. Miguel Novillo, por su colaboración, instrucción y el aprendizaje brindado. A cada una de las personas que nos permitieron entrar en sus hogares y contarnos su historia. A cada adulto mayor que nos facilitó comprender que, en la memoria y en la oralidad, sobrevive la belleza de un pueblo.

Valentina.

Dedicatorias

A mis papás, Sandra y Kleber, que han sido los pilares fundamentales en toda mi vida y los promotores en cada uno de mis sueños, por creer en mí y ser cómplices de cada una de mis metas y ser el cimiento de la familia. A mis hermanos, Mateo y Josué, que me demostraron que la vida acompañada es más llevadera que sola, gracias por ser la mano derecha en cada momento. A mis abuelitos: Emmita, Gerardo, Alejita y Daniel, que son la inspiración para que este proyecto salga a flote. Un ejemplo de guía personificado en el amor y el cariño eterno que brindan y han brindado siempre. A mi familia, por su constante apoyo y palabras de aliento, por estar siempre y festejar los logros.

A mis amigos, a esos seres que han sabido estar y ser una fuente de apoyo en los logros y las caídas, por demostrar que las mejores personas se conocen por casualidad y duran toda una vida. A Valentina, mi estrella, que desde el día uno me demostró su apoyo incondicional y se convirtió en la mejor amistad que uno puede tener. Porque ha sido el soporte de cada momento que hemos vivido juntas durante toda esta trayectoria. Gracias por ser y existir.

Daniela.

A mi hermana, Carolina, por ser una mujer ejemplar en la vida emocional, académica y profesional. A mi padre, Mario, por ser el hombre que fundamentó, cuidó y guio mi camino. A mi madre, Lesley, por ser una mujer de fortaleza, valentía, amor y comprensión. A mis abuelas y abuelos, Yolanda y Mauricio, Catalina y Mario, por ser el cariño, el apoyo y el amor personificados. A mis tíos, tías, primos y primas, por sus palabras de aliento. A todos ellos, por cuidar y proteger mi bienestar. A todos ellos, por brindarme un futuro.

A Andrea, por ser aquella que me dio el temple. A Emilia, por impulsarme a estudiar lo que me haría feliz. A Yolanda, por su calidez y compañía. A Sebastián, por su empatía y afecto. A Nico, por mantenerme a flote. A Daniela, por su paciencia, su suavidad, su carisma y su entendimiento; por estar a mi lado durante estos cuatro años de aprendizaje; por acompañarnos mutuamente en este proceso de escritura; por permitirme formar parte de su gran idea.

A mis mascotas, Sam y Nala, por las alegrías incontables que me han permitido vivir.

Gracias,

Valentina.

Introducción

Históricamente, la concepción de la alimentación ha constituido un ámbito generador de sentidos, significados y símbolos. Esto incluye todos los procesos de siembra, cosecha, preparación de los alimentos, materias primas y utensilios. Por lo que, el tema alimentario trasciende como acto social, temporal y espacial, que puede evidenciarse desde la tradición oral, entre otras.

En el Ecuador, la herencia kichwa y la adquisición del castellano en ciertas comunidades, demuestran una variedad que permite caracterizar al lenguaje. Por este motivo, asentándonos en una población rural, como lo es Nabón, nos planteamos preguntarnos ¿Cuáles son las particularidades del habla utilizadas en la alimentación?, con la finalidad de realizar un análisis léxico-semántico de los términos que rodean a este signo cultural. Para esto, es necesario identificar los recursos alimentarios presentes en la zona como patrimonio agroalimentario y lingüístico, a partir de las narrativas orales. Del mismo modo, realizar un rastreo histórico e iconográfico del uso y manejo de los artículos (palabras, construcciones) utilizados antes, durante y después del proceso de producción de los alimentos, con la finalidad de elaborar un glosario con los términos o construcciones específicas empleados en la alimentación en la comunidad nabonense.

Es necesario subrayar que la revisión bibliográfica sobre estudios que se enfoquen en la alimentación realizados en los cantones del Azuay son limitados, no digamos en el caso de los estudios lingüísticos de esta comunidad, particularmente, referidos a los alimentos de las poblaciones rurales. Buscamos fijar a través de la recolección y el análisis léxico y semántico los saberes ancestrales compartidos de manera oral, permitiendo preservar la tradición, para mostrar su simbología que mantienen los alimentos desde la siembra, la cosecha y la preparación y caracterizar las singularidades culturales, sociales y lingüísticas de Nabón.

En este sentido, el enfoque sociolingüístico nos permite estudiar las relaciones entre la lengua y la sociedad, a partir de la realización de entrevistas a profundidad elegidos por conveniencia, para analizarlas de acuerdo con los ámbitos y sus caracteres lingüísticos. El diseño de la planta se basó en ubicar a los términos o construcciones en sus formas gramaticales (sustantivo, verbo, locución), su medio (utensilio, materia prima, proceso), el significado otorgado por el hablante, su proveniencia y su contextualización mediante un ejemplo. Los resultados obtenidos mostraron que los kichwismos sobresalen en la población nabonense, además de los vulgarismos que forman parte del habla de la zona. Aunque

muchos términos ya se encontraban descritos en algunos estudios, las significaciones otorgadas por la población variaban y se repetían dentro de su comunidad.

En este trabajo de titulación, que se circunscribe dentro del proyecto de investigación "Cultura material, prácticas, significados sociales y narrativas en torno a la alimentación Cañari" de la Universidad de Cuenca, se encuentra desarrollado bajo los siguientes aspectos: a) Nabón desde su espacio geográfico, histórico, demográfico y cultural; b) Marco teórico, desde la semántica léxica, la sociolingüística y la alimentación; c) Metodología, centrado en el diseño de la planta; y, d) Análisis y resultados de aquellos términos que han sido encontrados a partir de las distintas entrevistas, así como su influencia lingüística y cultural en la comunidad.

Capítulo I

Nabón: historia, cultura y tradiciones

1. Datos del cantón Nabón

1.1. Ubicación geográfica

Azuay es una de las provincias reconocidas por sus cantones agricultores, ganaderos y agropecuarios. Entre estos, se encuentra Nabón, conocido como uno de los mayores exportadores agrícolas de la provincia y del país. González (2006) menciona que el origen del nombre proviene del cañari "Nabun" que significa "nabo grande", uno de los alimentos que mayormente se encuentra en esta zona. Localizado al sur-este de la provincia del Azuay, a 69 km de la ciudad de Cuenca, está conectado por la vía Panamericana que va desde Cuenca a Loja. En la subcuenca del río León que pertenece a la cuenca hidrográfica del río Jubones; ubicado entre las coordenadas 78 57 y 79 10 de longitud occidental y 03 11 y 03 41 de latitud sur (p. 3).

Según la Alcaldía de Nabón (2022), este se encuentra limitado al norte con los cantones Sigsig y Girón; al sur con Oña y la provincia de Loja; al este con las provincias de Morona Santiago y Zamora Chinchipe; al oeste con Santa Isabel y, por último, al suroeste con la provincia de Loja. El cantón abarca el territorio indígena integrado por cuatro comunas jurídicas que son: Shiña, Chunazana, Moraslomas y Puca. El área total es de 668.2 km², esto representa el 7,56% en general de la provincia. Finalmente, consta de tres parroquias principales: Cochapata, Las Nieves y el Progreso; además, de Nabón centro. Todas conforman parte de la zona rural del lugar.



Imagen 1: Mapa del cantón Nabón

Nota. Municipio de Nabón Gobierno Local [Fotografía], 2011.

Imagen 2: Centro de Nabón

Fuente: Autoras del trabajo.

1.2. Parroquias del cantón

1.2.1. Cochapata

Cochapata es reconocida como la parroquia más grande de Nabón. Este cuenta con catorce comunidades que son: El Paoso, Baván, Belén, Jerusalén, Cochapata centro, Chalcay, Tamboviejo, Las Lajas, Ulucata, Buravalle, El Rodeo, Yanasacha, Ñamarín y Uduzhapa. Según la Alcaldía de Nabón (2021) esta parroquia contiene la mayor riqueza arquitectónica, misma que es parte del legado inca-cañari. Entre estos vestigios se encuentran: las cuevas de Dumapara, el Pozo de los Remedios, la laguna de Cado, el Cañón de Uduzhapa y las ruinas de Raric. De igual manera, Cochapata es la principal fuente agricultora y ganadera del cantón; por ello, este lugar ha sido mayormente reconocido por sus productos que, muchas de las veces, son exportados a las grandes ciudades. Además, su centro parroquial está compuesto de conjuntos paisajísticos urbanos de portales y balcones de madera que lo convierte en un atractivo turístico, que complementa a los techados de teja rústica de sus hogares que, igualmente, formarían un atrio de su iglesia que es la representación viva de la fe católica de los habitantes del lugar (GAD Cochapata, 2023).

Imagen 3: *Parroquia Cochapata*



Fuente: Autoras del trabajo.

1.2.2. La Nieves

Esta parroquia era conocida como "Chaya", que en la antigüedad significaba "llegada". Actualmente, es mayormente reconocida por realizar sus vasijas y ollas de barro, y cucharas de palo; mismas que son importadas a todo el cantón. Según la Alcaldía de Nabón (2022), Las Nieves se constituyó como parroquia el 26 de marzo de 1987.

Imagen 4: *Iglesia central de la parroquia Las Nieves*



Nota. GAD Parroquial Las Nieves [Fotografía], 2023.

1.2.3. El Progreso

El Progreso es una de las pequeñas parroquias de Nabón. Antiguamente se conocía con el nombre de "Santa Rosa de Zhota" que significa "Loma y Quebrada" (Alcaldía de Nabón, 2023). Esta parroquia es una de las pocas conocidas y que se ha visto mayormente afectada por las olas migratorias de los últimos años en el cantón. González (2006) afirma que las pocas familias que se han quedado todavía en la comunidad aún mantienen su forma de vida con un vínculo fuerte hacia su tierra y sus actividades de cultivo, como fuente de sustento.

1.3. Breve historia de Nabón

Para conocer un poco más de su historia, la Alcaldía de Nabón (2022), en su página oficial, ha sistematizado diferentes puntos que se encuentran dentro del libro *Nabón, su Fe, su Historia*; publicado en 1995 y editado por el Comité Pro-celebración de las "Bodas de Oro de la Coronación Canónica de Nuestra Señora del Rosario". Históricamente, se maneja la hipótesis de que los primeros habitantes fueron los Tuncahuanes, provenientes de la sierra-centro. Es aquí, en el cantón, que se desarrolla el primer sistema agrario de cultivo de maíz, recolección de frutos silvestres y caza de animales. Entre los alimentos que se encontraban, destacaban las frutas diversas como la uvilla, taxo, mora, nogal, nigua, joyapa, granos, entre otros.

Originariamente, se conoce que los Cañaris dominaron a los Tuncahuanes y se establecieron en su territorio. Aquí se daba importancia al cultivo del maíz como una asociación con los tubérculos andinos y como base de su producción. Sin embargo, posteriormente, sucedió la conquista incásica, indicando que:

Se avanzó, pues a resistir al inca hasta un punto que hoy parte lindero con las parroquias de Nabón y Cochapata, en un sitio que del nombre del generalísimo Cañari¹ se conoce hasta ahora con el nombre de Dumapara, donde aún actualmente se ven muchas ruinas (Alcaldía de Nabón, 2022).

Es en este momento histórico, donde Nabón se convierte en un importante tramo, debido a que era un paso obligado de los chasquis y un punto estratégico del Camino Real o del Inca, para comunicar el Collasuyo con el Intisuyo. Según el historiador Octavio Cordero Palacios, la conquista española se dio en el siglo XVI, llegada que se marcó con la destrucción de algunas ciudades por conflictos con los nativos, derrumbando hasta los cimientos de las ciudades de Logroño y Sevilla de Oro. Luego de la Batalla de Pichincha, 1824, Nabón pasa a formar parte de Girón como parroquia de ese cantón. No es hasta la presidencia de León Febres Cordero que

¹ Referido a la resistencia Cañari al mando del Cacique Duma.

Nabón pudo proclamarse como octavo cantón del Azuay en la resolución publicada el 07 de agosto del año 1987.

1.4. Datos demográficos

Según el último Censo de Población y Vivienda, realizado por el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos), en el año 2022, el cantón Nabón cuenta con una de la población, mientras que, existe 8.047 mujeres que llpoblación total de 14.776 habitantes; en donde 6.729 son varones que representan el 45,5% egan a formar un 54,5% de la población total. De igual manera, a nivel de las parroquias, el INEC informa que Cochapata cuenta con un total de 2.981 habitantes; de los cuales 1.352 (45,4%) son varones y 1.629 (54,6%) son mujeres. En cambio, dentro de la parroquia El Progreso, se evidencia un total de 1.388 habitantes divididos entre 673 (48,5%) varones y 715 (51,5%) mujeres. Por otro lado, Las Nieves se conforma de 1.310 pobladores; de los cuales 616 (47%) habitantes son del género masculino y 694 (53%) formarían parte del género femenino. Por último, contamos a Nabón centro, donde se evidencia una creciente cantidad de pobladores con un total de 9.097 habitantes, distribuidos como 4.088 (44,9%) pobladores varones y 5.009 (55,1%) pobladoras mujeres.

Tabla 1. *Distribución de la población de Nabón según las parroquias, Censo 2022.*

Parroquias	Hombres	Mujeres	Total
Nabón centro	4.088	5.009	9.097
Cochapata	1.352	1.629	2.981
El Progreso	673	715	1.388
Las Nieves	616	694	1.310
Total			14.776

Nota. Instituto Nacional de Estáticas y Censos (2022).

La población de Nabón se encuentra mayormente en la zona rural, dando un total de 13.500 habitantes, aunque existe una cantidad de 1.276 pobladores que forman parte del área urbana del cantón, mismos que se evidencian únicamente dentro de la zona central. Cochapata, por ejemplo, es una parroquia 100% rural, donde sus 2.981 pobladores forman parte de esta zona. Este fenómeno se repite para las siguientes dos parroquias, El Progreso y Las Nieves. Dentro de la población, predomina los mestizos con el 61,3%, seguido por la población indígena con un total de 38,1% de habitantes autoidentificados de esta manera. Naula (2016) afirma que “se debe tener en cuenta que la población indígena se encuentra exclusivamente al norte de la parroquia Nabón, en las parroquias de Cochapata, las Nieves y el Progreso predomina la población mestiza” (p. 24).

Tabla 2. Población del cantón Nabón según su autoidentificación

	Nabón centro	Cochapata	El Progreso	Las Nieves
Mestizo/a	38%	99,4%	99,1%	96,4%
Indígena	61,6%	0,2%	0%	2,1%
Montubio	0,2%	0,1%	0,3%	0,9%
Blanco/a	0,1%	0,2%	0,6%	0,6%
Afrodescendiente	0,1%	0,1%	0,6%	0%

Nota. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2022).

1.5. Situación política

1.5.1. Estructura organizativa cantonal

González (2006) da a conocer el Nuevo Modelo de Gestión Participativa y Democrática, misma que ha dado lugar a una nueva estructura organizativa cantonal. Este modelo se divide en diferentes comités que han mantenido su objetivo en mejorar la participación y la democracia en el cantón. Entre estos se encuentran: Comité Pro-mejoras, Comité de Desarrollo Parroquial, Comité de Desarrollo Comunal y la Asamblea Ciudadana.

1.5.2. Comité Pro-mejoras

Este comité se encuentra liderado por su presidente quien se encarga de la realización de reuniones mensuales para comprobar el seguimiento del avance del Plan Anual comunitario. Para ello, este cuenta con el apoyo de promotores de cada comunidad que tiene, como principal responsabilidad, el eje de desarrollo económico-productivo.

1.5.3. Comité de Desarrollo Parroquial

En cambio, esta organización se ha visto funcionar en las zonas mestizas del cantón y se encuentra conformado por las Presidencias de los Comités Pro-mejoras; de igual forma, se ve presidido por las Juntas Parroquiales. Su función es primordial puesto que, aquí se consolidan los Planes Comunitarios que, seguidamente, dan lugar al Plan Anual Parroquial. Por lo tanto, para que este sea fructífero deberá contar con un equipo técnico mínimo donde esté la presidencia de la junta parroquial, un responsable social y un secretario contador.

1.5.4. Comité de Desarrollo Comunal

Este comité se ve integrado por las comunidades indígenas. Aquí se encuentran los cabildos de las cuatro comunas y los coordinadores locales.

1.5.5. La Asamblea Ciudadana

En este comité, se reúnen los representantes de las subáreas del Cantón, participan miembros del Concejo Cantonal de Nabón. Para ello, se convoca tres veces al año y se encuentra presidido por el Comité de Desarrollo Cantonal. Dentro de estas reuniones se exponen puntos como: rendición de cuentas al gobierno local, discusión, aprobación y seguimiento al cumplimiento del presupuesto participativo.

1.5.6. El Presupuesto Participativo

Para cualquier organización es necesario contar con un presupuesto que asegure la participación activa de la población en la toma de decisiones. Por esta razón, González (2006) afirma que este Presupuesto Participativo (PP) crea un espacio común entre el gobierno local y la población, buscando favorecer el ejercicio de los derechos y deberes de los ciudadanos. Para ello, el Consejo Municipal prevé "porcentajes presupuestarios tanto a las obras y acciones estratégicas de desarrollo cantonal como a la asignación directa por parte de la ciudadanía" (p. 8). De esta manera, los Comités de Desarrollo Parroquial y Comunal conceden los valores al Comité de Pro-

mejoras, para que sea la ciudadanía quien decida las acciones prioritarias en las que se invertirá el presupuesto ese año.

1.6. Siembra y cosecha de los alimentos

1.6.1. Siembra

Nabón es considerado uno de los mayores exportadores agrícolas de la provincia. De sus tierras nacen varios alimentos que, hasta el día de hoy, son reconocidos a nivel nacional. La siembra del maíz, por excelencia, ha permitido que el cantón mantenga su tradición agricultora. Entre los alimentos que, normalmente, son sembrados en Nabón se encuentra: papas, fréjol, habas, lenteja, trigo, cebada; y diferentes clases de frutas como: granadilla, taxo, manzana, durazno, mora, frutilla, entre otros. Ureña (2017) menciona que la agricultura es “una actividad en la que trabajan fundamentalmente los jefes de familia hombres y mujeres, apoyados por sus hijos/as, diferenciándose la carga de actividades de acuerdo a los periodos de preparación de la tierra, siembra y cosecha” (p. 20). En este sentido, se ha mantenido creencias para que los frutos puedan darse. Por ejemplo, varios moradores de la zona han comentado que la siembra de maíz debe hacerse durante el mes de septiembre, luego de que pase la luna tierna. Mencionan que, si la siembra se hace en ese momento, el maíz crecerá, pero no dará el fruto, haciéndolo escaso. De igual forma, los pobladores han sabido manifestar que los productos que han sido sembrados, al momento de cosecharlos, serán del uso propio, puesto que, son muy pocos los que venden.

La siembra de los alimentos consta de alrededor de veinte días para preparar la tierra, conseguir las semillas y las personas que vayan a cooperar en este proceso. Actualmente, la mayoría de familias que siembran sus terrenos utilizan el tractor para poder aplanarlo y, seguidamente, ararlo con la yunta. El uso de bueyes y toros, aún se mantienen vigentes para la siembra de alimentos.

La preparación de la tierra es un trabajo pesado, por lo que es necesario la cooperación de la comunidad para poder sembrar; por lo menos en los terrenos de mayor tamaño. Igualmente, nos han sabido manifestar que existe ciertas formas de siembra que consta de ir depositando la semilla del maíz y el fréjol juntos, uno por uno; o lanzarlos al terreno y luego taparlos. Al sembrar el maíz y el fréjol juntos se permite que, al momento en que crezca el fréjol, este pueda enredarse en el tallo del maíz y no se pierda. No obstante, ha sido posible evidenciar que la siembra de cualquier producto depende de la zona en la que se encuentre pues, en Cochapata y Belén que son lugares altos con climas fríos, se dan más productos de la sierra, como el maíz, la papa, el nabo, el trigo, la cebada. En cambio, en lugares como Ñamarín u Oña, que se encuentran en las partes bajas y calientes del cantón, además de los productos mencionados, es posible encontrar mayormente frutas como la granadilla y el cafeto.

Imagen 5: *Siembra de maíz*



Fuente: Autoras del trabajo.

1.6.2. Cosecha

Una vez sembrado el producto, se espera alrededor de cuatro a cinco meses para que este pueda dar su fruto. Los nabonenses mencionan que al sembrar en septiembre u octubre el maíz, la cosecha podrá darse para febrero o marzo y que, generalmente, podrá ser utilizado para el Carnaval y para la Semana Santa. En el proceso de la cosecha, es posible evidenciar que cada participante tiene un rol designado, por ejemplo, el varón, quien se dedica a cortar las chacras de maíz, la mujer, quien se dedica a desgranar y a cocinar para todas las personas que se encuentren presentes. Entre las herramientas claves para este trabajo, el uso de la hoz es primordial puesto que, esta herramienta facilita el proceso de calchado.

Imagen 6: *Hoz, herramienta para calchar el maíz.*



Fuente: Autoras del trabajo.

Una de las comidas típicas que se realizan mientras se está en la cosecha, es el trigo pelado; de manera que, se utilizan los mismos ingredientes que han sido recolectados. Para ello, dentro del cantón aún mantienen la tradición de cocinar en olla barro y cocina de leña, esto permite sentir de mejor manera el sabor de la comida tradicional. De igual forma, una vez cosechado y desgranado todo, el maíz y el fréjol son extendidos en una superficie donde puedan ser secados para que, de esta manera, los productos no se lleguen a podrir. Esto ocurre únicamente con los granos.

Imagen 7: *Secado de maíz y fréjol, en casa*



Fuente: Autoras del trabajo.

Imagen 8: *Secado de maíz y fréjol en el centro de la parroquia*



Fuente: Autoras del trabajo.

1.7. Las festividades

1.7.1. Fiesta de la Virgen del Rosario en Cochapata

Esta es una fiesta emblemática para la población en general, aunque más para los cochapatenses, quienes lo celebran la primera semana del mes de octubre. Antes del primer domingo de octubre, se realizan novenas a la Virgen. Al llegar la fecha, se inicia con la eucaristía, seguido de la procesión de la Virgen hacia toda Cochapata con la compañía de sus habitantes. Una vez terminada la procesión, se mantiene a la Virgen fuera de la Iglesia para brindarles una serenata con varios músicos y ofrendas.

Una de las ciudadanas de Cochapata supo afirmar que, hace décadas, esta fiesta se realizaba conjuntamente con la parroquia Las Nieves y su Virgen. Sin embargo, hasta hace unos pocos años, por diversos malentendidos, Cochapata se separó y empezó su propia celebración. Esta fiesta es una de las más importantes del cantón pues, aparte de la fe católica, aumenta el turismo en la zona de los creyentes que van a visitar a la Virgen.

Imagen 9: *Procesión de la Virgen del Rosario en Cochapata*



Fuente: Autoras del trabajo.

1.7.2. Carnaval

El Carnaval es otra de las fiestas más grandes del cantón y concurridas. Las parroquias comienzan sus preparativos con la elección del “taita carnaval”, el cual, por creencia, piensa que al convertirse en los padrinos el siguiente año ofrecerán una celebración mucho más dichosa. En el pregón de las fiestas, el viernes de carnaval, el “taita” irá por las casas de los moradores para recibir una pequeña donación, ya sea de dinero o comida, que servirá para el festejo. El sábado se reúne toda la comunidad para preparar los platos que serán servidos al día siguiente. Normalmente esta actividad lo realizan en las parroquias del cantón, puesto que, son puntos donde la gente puede reunirse.

En Cochapata, que es el lugar donde más personas se congregan, el “taita” con su familia preparan y ofrecen un cerdo — ya sea asado, a la Barbosa, fritada, sancocho, hornado — mismo que deberá ser cocinado para un alrededor de 800 personas. Mientras tanto, el resto de moradores se dividen el trabajo para la cocina: un grupo prepara las papas, otro corta las cebollas y vegetales para la ensalada, otros hacen el arroz y demás acompañantes y, los dueños de las horchateras ofrecen las bebidas. Este trabajo empieza desde las nueve de la mañana para que todos puedan colaborar. Asimismo, los pobladores han mencionado que no se acaba la fiesta hasta el lunes de carnaval, puesto que, todos se reúnen para limpiar el lugar. En este sentido, se ha reconocido que la mayoría de parroquias y comunidades realizan mingas y trabajos en equipo para cualquier actividad que se planee a medida que el año avance.

Imagen 10: Fiestas de carnaval en Nabón



Fuente: Alcaldía de Nabón

1.7.3. Mes de María y fiesta de cantonización

Dentro del mes de mayo, en cambio, Nabón se prepara para realizar sus fiestas de cantonización que se unen con la celebración en honor a la Virgen del Rosario, patrona del cantón. Este evento se lleva a cabo específicamente los tres últimos días del mes. A este acto acuden personas de diferentes partes de la provincia, en especial los nabonenses residentes en otros lugares del país (Naula, 2016). La fe católica es lo más representativo de estos eventos donde los homenajes a la Virgen, procesiones y novenas, inician desde los primeros días y comienzan en las iglesias centrales de las parroquias, para culminar en la Iglesia central. El día domingo, último, se comienza con una eucaristía; después inicia la procesión guiada por sacerdotes, acompañada por la banda de guerra y la imagen de la Virgen que irá por el centro de Nabón.

Imagen 11: *Procesión de la Virgen del Rosario en Nabón*



Fuente: Autoras del trabajo

Finalmente, una vez acabada la procesión, la Virgen se mantiene dentro de la iglesia abierta para todos los creyentes que quieran visitarla. De esta manera, culmina el momento de admiración a la patrona de Nabón y todos los que se encuentran presentes — creyentes, nativos, turistas, sacerdotes —, buscan dirigirse a los diferentes eventos que mantienen vigentes por las fiestas. Cada uno de los anfitriones, buscan qué ofrecer a todos los que han llegado al cantón. Entre ellos, la gran variedad de alimentos típicos de la zona.

Capítulo II

Marco teórico

Este capítulo presenta los conceptos claves utilizados durante nuestra investigación. Los elementos lingüísticos, sociales, culturales y alimenticios son fundamentados a partir de una revisión y búsqueda de diferentes materiales, como libros de texto, artículos y diccionarios.

2.1. Los elementos lingüísticos

2.1.1. La lengua y el habla

Desde Ferdinand de Saussure, la distinción entre la lengua y el habla ha permitido comprender cómo funciona el lenguaje² y cómo se generan significados a través de él. Por un lado, la lengua es aquello que adquirimos al nacer, algo exterior a nuestra conciencia, por esto su capacidad de cambio (Álvarez Muro, 2007). Su finalidad es ser un instrumento de comunicación, un sistema de signos que expresa ideas (Saussure, como se citó en Álvarez Muro, 2007). Además, es colectiva, social, abstracta y estable, lo que le da una cualidad de ser una estructura invariable. Por otro lado, el habla es el acto individual del ejercicio del lenguaje” (Villavicencio, 2021). Saussure la definía como un accesorio, como aquello que utiliza un hablante para expresar su pensamiento personal y también todo aquello que la gente ha dicho (Villavicencio, 2021). Por esta razón, cuando nos referimos al habla, también hacemos alusión al lenguaje de las comunidades o grupos sociales (Villavicencio, 2021). Es así que “Se concibe a la “lengua” como la parte esencial y homogénea del lenguaje y al “habla” como lo contingente, lo individual y voluntario” (Micolich, 2005, p. 2), demostrando así una triada en el sistema de comunicación.

2.1.2. El signo

El signo sustituye a un objeto, idea o fenómeno, es decir es una unidad que consta de forma de contenido y forma de expresión. Tiene una influencia idioléctica y socioléctica, puesto que permanece en las comunidades lingüísticas y se adapta a los nuevos contextos. Por lo tanto, se refiere a lo lingüístico y no lingüístico que observamos y comunicamos, constituyendo un mecanismo para entender el pensamiento en la lengua, y las acciones humanas vinculadas con los grupos sociales y la cotidianidad.

² El lenguaje corresponde a cada idioma y a cada grupo que lo habla, es decir, a la forma en la que se agrupan las cosas y el estilo de expresión (Álvarez Muro, 2007). Su relación con la lengua deviene de la parte individual del lenguaje, la cual se utiliza en un momento social, con un sistema invariable. La lengua es aquello con lo que se nace y el lenguaje implica lo ya dado, aludiendo así que cuando hablamos nos referimos a un pasado y a un presente (Saussure, 1945).

2.1.3. La semántica

La semántica es la ciencia que “estudia el significado que expresamos mediante el lenguaje natural” (López Palma, 2016, p. 2). Se refiere a la capacidad innata de los hablantes de utilizar los signos para describir al mundo que los rodea, a través del lenguaje.

2.1.3.1. La semántica léxica

Si la semántica se encarga de estudiar el significado de las expresiones lingüísticas, la semántica léxica se ocupa de todo lo que se refiere al significado de las palabras³ (Escandell Vidal, 2007). Las definiciones que les otorgamos a las maneras en las que nombramos al mundo están ligadas a realidades extralingüísticas, así como a conceptualizaciones distintas de las mismas designaciones. Cada realidad se expresa en un registro formal o informal, sin embargo, también se delimitan por la procedencia geográfica de un hablante (Escandell Vidal, 2007). Dicho de otro modo,

Las distinciones lingüísticas que se manifiestan en el léxico no son, por tanto, un reflejo verbal de una realidad estructurada de antemano, sino que son las palabras las que imponen una estructura a la realidad y a nuestro modo de percibirla: esta estructuración está ampliamente mediada por la cultura y varía notablemente de una lengua a otra (Escandell Vidal, 2007, p. 18).

Es entonces donde existe una variedad de conceptualizaciones de un mismo término que permite observar la riqueza del lenguaje y las concepciones socioculturales de las sociedades.

2.1.4. La lexicografía

El léxico son las palabras que se utilizan en contextos específicos. Por ello, la lexicografía se refiere a “los principios de rigurosidad y sistematicidad, para definir, describir o explicar el nivel léxico de una lengua” (Villavicencio, 2021, p. 27), a partir de la elaboración de diccionarios. Estos se conforman de expresiones lingüísticas utilizadas específicamente en un idioma, sociedad o comunidad.

³ Escandell Vidal (2007) plantea que: no sólo las llamadas categorías mayores (nombres, verbos, adjetivos y algunos adverbios) tienen significado; también lo tienen las categorías menores (determinantes, cuantificadores, conjunciones, interjecciones, adverbios, aspectuales y focales), que no son, en absoluto, palabras «vacías»: tienen significado, aunque es, obviamente, de naturaleza diversa” (p. 29).

2.2. Lo social y el lenguaje: la sociolingüística

La sociolingüística “estudia la relación existente entre el lenguaje y la sociedad” (Álvarez Muro, 2007, p. 7), puesto que la finalidad de una lengua es transmitir aquello que se conoce del entorno. Ahora bien, la manera en la que hablamos estructura al mundo, por esto el enfoque sociolingüístico de cómo actúa la lengua en su contexto social. Si definimos a la lengua como aquello abstracto y al habla como aquello individual, la sociolingüística se encarga precisamente de observar estas variaciones del lenguaje en relación con las comunidades de hablantes⁴ (Coseriu, 1981). Al mencionar a las variaciones, nos referimos a los pequeños fenómenos que producen un cambio en la estructura mayor de la lengua. Estas evoluciones atraviesan “causas histórico-sociales que motivan la alteración de las formas canónicas del lenguaje y las actitudes y creencias lingüísticas” (Ortiz y Tenecota, 2023, p. 35). Es así que la sociolingüística se centra en el habla, y no sólo en la estructura invariable de la lengua; refiriéndose, asimismo, al contexto, a las significaciones sociales y culturales, y a las formas de vida de una población en particular.

2.3. La cultura y el lenguaje

Se define que la procedencia de la palabra “cultura” viene de cultivo, debido a que se refiere a aquello que se produce por la ayuda del ser humano (Álvarez Muro, 2007). La cultura son los conocimientos y tradiciones propios de una comunidad, es decir, representaciones de modos de vida que se transmiten. A todo esto, si la cultura se construye y se difunde dentro de un determinado entorno, es entonces el lenguaje el cual nos permite entender la diversidad de simbologías que se producen en la sociedad.

Álvarez Muro (2007) afirma que se puede conocer la cultura desde su lenguaje. La capacidad de ver lo otro desde lo otro y su “propia participación y agrupación de las cosas” (p. 19), deviene en comprenderla como una práctica rutinaria y cotidiana; además de ser contextualizada. Asimismo, los actores sociales producen cultura, aplican métodos de comprensión y comunicación de lo que son y de lo que les importa (Álvarez Muro, 2007). Por lo tanto, la cultura es un texto del imaginario ideológico, social y lingüístico de una determinada agrupación.

2.4. La alimentación

La alimentación es un hecho cultural, social y lingüístico. No sólo conlleva a la recolección de los productos, la preparación de las comidas y el servicio de los platos; sino, también, al cómo

⁴ Álvarez Muro (2007) define a una comunidad de habla como “un grupo de gente que se siente como una unidad social” (p. 33). Estas comparten ciertas normas específicas en el uso del lenguaje, las cuales se diferencian de las de otros grupos.

se nutren las identidades de los grupos y cómo estos conciben ciertos alimentos (Ávila, 2016). Dicho de otro modo, hablamos de símbolos e ideas que se comparten y que evocan de “un alimento específico, imágenes, colores, olores, texturas, sabores y saberes” (p. 13).

Al referirse a los alimentos como un sistema cultural, le concebimos significados a las materias primas, sus preparaciones y sus servicios (Ramírez Vidal, 2024); los cuales se convierten en saberes que se transmiten socialmente a través del lenguaje. Recordemos que Lévi-Strauss resaltó a la comida como un ámbito de investigación, como aquello que evidencia a la sociedad desde la cocina y se transfiere a través del habla. La dinámica culinaria expresa el orden del mundo de una comunidad (Ramírez Vidal, 2024); así como los productos que ésta utiliza, la manera en la que los prepara, cómo los come y cómo los enseña. Por ello, “La cultura es un filtro que ayuda a definir los límites de lo que es o no alimentos, donde entra, además, el lenguaje” (p. 28).

En este sentido, la alimentación como acción y proceso es un fenómeno compuesto por prácticas sociales y culturales, de identificaciones y pertenencias; una actividad vital para la especie humana, que incluye particularidades nutricionales y energéticas; así como rituales en los procesos de preparación y servicio. Es un espacio de la memoria socialmente significativo de la transformación.

Capítulo III

Metodología

1. Para la recolección de materiales

En base al proyecto del cual forma parte esta investigación, la metodología se basó en un análisis narrativo que permitió reconocer los significados de las conductas y de los correlatos materiales, bajo los sistemas simbólicos en que se desarrollan, sea por medio de representaciones icónicas, la tradición oral, la historia y la mitología indígena.

1.1. Las técnicas

La observación directa posibilita la exploración y descripción de contextos, entornos y el espacio, elementos de la sociedad y la cultura. Este medio de recolección visual, indaga en los significados y actores, facilita la comprensión de vínculos entre personas, situaciones y experiencias, con sus respectivas problemáticas socioculturales (Hernández y Mendoza, 2018; Endere et al., 2021). Esta técnica también permite recabar y triangular información, y elaborar hipótesis, considerando y cuidando siempre, el no promover un comportamiento no natural de los habitantes.

La observación participante implica una presencia y vínculo directo entre el investigador y los hechos cotidianos, lo que posibilita identificar las experiencias y percepciones de la población, por ello "garantiza por sí sola la confiabilidad de los datos recogidos y el aprendizaje de los sentidos que subyacen a dichas actividades" (Guber, 2011, p. 52). En este sentido, esta técnica investigativa nace de la interacción social entre los informantes y el investigador para recabar datos, de forma sistemática y no intrusiva (Taylor y Bogdan, 1992).

Las conversaciones a profundidad se plantean como una estrategia que viabiliza la obtención de enunciados y verbalizaciones con base en la observación participante y no participante (Guber, 2011). Estas conversaciones son abiertas, flexibles y dinámicas, no son estructuradas, ni directivas, ni estandarizadas (Taylor y Bogdan, 1992).

1.2. El trabajo de campo

Se realizaron nueve entrevistas⁵ a los habitantes de Nabón, en donde siete fueron llevadas a cabo específicamente en la parroquia Cochapata. De estas conversaciones no estructuradas, dos se hicieron a personas del género masculino y siete del femenino, elegidos por conveniencia. El rango de edades oscilaba entre los cuarenta y noventa años, mostrando así

⁵ Las cuales duraban alrededor de treinta minutos a dos horas.

que los adultos mayores tenían un conocimiento más amplio sobre las técnicas ancestrales de la siembra, la cosecha y la preparación de alimentos.

Con los diálogos grabados se elaboraron las transcripciones, las cuales permitieron separar las palabras o expresiones que se referían específicamente a los ámbitos de la alimentación. Estas categorías de análisis desembocaron en doce divisiones (Véase Anexo B), las cuales fueron:

1. Materias primas, subdivida en flora y fauna.
2. Procesos, en donde encontramos siembra, cosecha, cocción y preparación.
3. Estados, como, por ejemplo, la maduración de un fruto.
4. Cantidad, para referirse a las porciones o medidas.
5. Utensilios, que son los instrumentos utilizados en la agricultura o en la cocina.
6. Lugar.
7. Bebidas.
8. Comidas.
9. Postres.
10. Vulgarismos, para aludir a las palabras que se emplean de manera errónea en el lenguaje⁶.
11. Quechuismos.
12. Kichwismos⁷.

Con estas clases de palabras o expresiones, procedimos al análisis lingüístico que se describe a continuación.

2. Elaboración del glosario

El proceso para definir los términos y resaltar su riqueza sociocultural proviene de la metodología aplicada en el *Diccionario del lenguaje juvenil* de Manuel Villavicencio (2021). Este texto se basa en la cátedra de Sociolingüística, la cual se refiere a la recolección y análisis de diferentes hablas sociales, con la finalidad de:

aplicar las técnicas básicas de recopilación de información en territorio, comprender de qué manera los diferentes repertorios lingüísticos tienen su sentido

⁶ Un uso común es el "haiga" en vez del "haya". En nuestra investigación, por ejemplo, se habla del "ají rocote" para referirse al "ají rocoto".

⁷ Anteriormente se denominaba a esta lengua indígena como "quichua", por esto en algunos diccionarios se la encuentra escrita de esta manera. Sin embargo, el término que utilizamos aquí es el "kichwa", para referirnos a la designación oficial de esta lengua en el Ecuador.

práctico en el contexto social y, sobre todo, gozar con la capacidad creativa de los usuarios de la lengua (p. 27).

Sin embargo, la sociolingüística no sólo se fundamenta en la capacidad de creación, sino también en la riqueza ancestral que puede observarse en el lenguaje de los pueblos y comunidades. En otras palabras, la forma en la que la lengua se mantiene y se transforma en pequeñas cantidades en el habla, demuestra las particularidades culturales e identitarias de una población.

Ahora bien, para resaltar la manera en la que se comunica el cantón Nabón, nos basamos en la lexicografía⁸, estableciendo así los principios de sistematicidad de la lengua. Conforme a las categorías gramaticales (sustantivo, adjetivo, verbo, adverbio) y a la información semántica, definimos a los términos encontrados por su "etimología, la vigencia de uso, el campo del saber, el nivel de uso" (Villavicencio, 2021, p. 27). Es así que, como indicamos anteriormente, se ubican en ámbitos dentro de un ente general. En este caso, la alimentación sugiere procesos, materias primas, entre otros; por lo que sus significaciones responderán ahora también a frases, locuciones e interjecciones.

3. Para el análisis y los resultados

La primera etapa del análisis se basa en la graficación y tabulación cualitativa y cuantitativa de los términos. Por un lado, lo cualitativo se refiere a aquellas categorías gramaticales que, en un primer momento, crean confusión en el oyente por no pertenecer a la comunidad de habla específica. Por otro lado, lo cuantitativo, ayuda a clarificar la familia léxica, así como los ámbitos en los que se dividieron los términos. Así, se obedece a los criterios del análisis léxico-semántico que siguen los diccionarios. Estos criterios se dividen en macro y microestructurales, siendo "todo aquello que se puede ubicar únicamente dentro de las unidades léxicas simples" y "la descripción del artículo (tipo de palabra) que generalmente se ubica de manera horizontal" (Ortiz y Tenecota, 2023, p. 54), respectivamente.

En este momento se indican las interpretaciones sobre los porcentajes y las frecuencias de uso de las palabras o expresiones, con la finalidad de poder clasificarlas. Así, los resultados podrán provocar una discusión entre la teoría y la práctica y las posibles ambigüedades existentes.

⁸ Hablamos de información general, gramatical y semántica.

4. La elaboración de la planta

Durante la etapa de planificación de la escritura de los análisis se contemplaron aspectos correspondientes a la redacción de los términos, como su contenido (información) y su forma (ordenación, tipografía). Por ejemplo:

caca

caca de gringo loc. (utensilio) Abono. De "caca", excremento de animales domésticos (DLE, 2º). Por sinécdoque, el término se refiere al contenido mismo del abono. Mencionar "gringo" hace alusión a los componentes, no naturales, que lleva el fertilizante. ♦ *Entonces, cogen y ponen en un tarro toda la CACA DE GRINGO, el abono de los animales, con los químicos para poder arar el terreno y sembrar el maíz con el fréjol.*

El primer enunciado pertenece a la información gramatical (en este caso, "locución") y a la información general (el ámbito al que pertenece, "utensilio"). El segundo enunciado corresponde a la definición que le da el hablante ("Abono"). El tercero se refiere a la procedencia de la palabra o expresión, conceptualizada por las fuentes oficiales del idioma⁹ ("DLE"). El cuarto utiliza las figuras retóricas¹⁰, las cuales son formas no convencionales de emplear las palabras ("Por sinécdoque", "por alusión"), generando así los significados¹¹ novedosos o cotidianos empleados en el habla común de la población. Finalmente, el quinto enunciado ejemplifica el término en su contexto¹².

4.1.1. Las marcas gramaticales

Es importante precisar las abreviaturas de las categorías gramaticales utilizadas en el análisis:

1. **m. y f.** para referirse a los sustantivos masculinos o femeninos.
2. **v.** para los verbos.
3. **adj.** para los adjetivos.
4. **interj.** para las interjecciones.

⁹ De ser el caso. Existen hallazgos que no se encuentran en los diccionarios, ni enciclopedias oficiales. En este trabajo, se evidenciaron algunos términos de los cuales no se conoce su procedencia y muchos de ellos vienen de las lenguas ancestrales, ya sea del kichwa o del quechua. En total, se desconoce el origen de once términos.

¹⁰ En el caso de ser necesarias. En algunos términos, las definiciones corresponden a aquellas ya establecidas con anterioridad, por lo que no es útil esta significación.

¹¹ En este punto se contrasta las definiciones oficiales de los términos con las nuevas, es decir, se comparan para establecer una relación.

¹² La mayoría de los ejemplos son tomados de las mismas entrevistas. Estos fueron reconstruidos para mejorar la comprensión del término.

5. **loc.** para las locuciones.
6. **fr.** para las frases.

4.1.2. Los procedimientos lingüísticos

Existen "recursos o procedimientos, a través de los cuales una palabra sufre una modificación en su estructura, pero no en su significado" (Villavicencio, 2007, p. 44). Siendo estos:

- **Aféresis**, para omitir un sonido al principio de una palabra.
- **Apócope**, para suprimir un sonido al final de una palabra.
- **Síncopa**, para eliminar un sonido en la mitad de una palabra.
- **Paragoge**, para adicionar un morfema al final de la palabra.

Capítulo IV

Análisis y resultados

1. Tipificación de los resultados

En este apartado presentamos el análisis y los resultados de los hallazgos sobre los términos utilizados en torno a la alimentación en Nabón. Siendo estos un total de 177, los dividimos en doce ámbitos: primero, materias primas (flora, fauna); segundo, procesos (siembra, cosecha, preparación, cocción); tercero, estados; cuarto, cantidades; quinto, utensilios; sexto, lugares; séptimo, bebidas; octavo, comidas; noveno, postres; décimo, vulgarismos; undécimo, quechuismos; y, duodécimo, kichwismos. Cabe resaltar que esta categorización surge de las entrevistas realizadas, puesto que los hablantes se refieren y significan a la alimentación desde estos espacios.

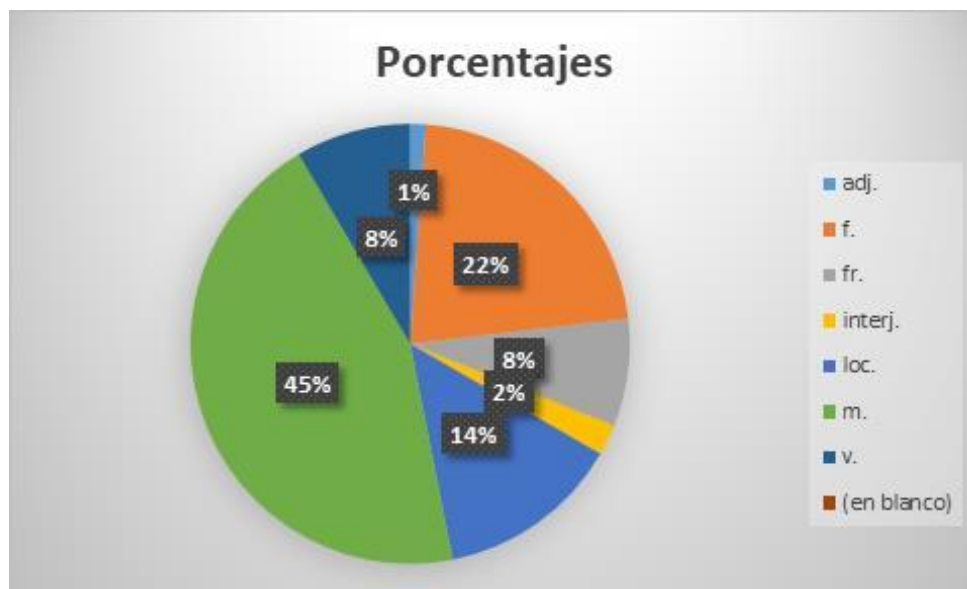
Recordemos que, lingüísticamente, clasificamos a los términos por su categoría gramatical (sustantivos masculinos, sustantivos femeninos, adjetivos, verbos, interjecciones, locuciones y frases). En la siguiente tabla y gráfica, mostramos el total de las clases de palabras y sus porcentajes de uso:

Tabla 3: *Conteo de las categorías gramaticales totales*

Categoría gramatical	Cuenta de término
adj.	2
f.	39
m	79
fr.	14
interj.	4
loc.	24
v.	15
Total general	177

Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 1: *Porcentajes de las categorías gramaticales utilizadas*



Fuente: Elaboración propia.

Como se observa, los sustantivos masculinos se encuentran en mayor medida, con un total de 79 expresiones, las cuales representan el 45% de nuestra investigación. A estos le siguen el uso de sustantivos femeninos con 39 palabras (22%) y de locuciones con 24 términos (14%). En menor cantidad, se encuentran los verbos y las frases, que constan de 15 y 14 expresiones respectivamente, formando parte del 8% de este análisis. Por último, las interjecciones, que constan únicamente de 4 expresiones (2%) y los adjetivos que se presentan en 2 palabras (1%).

Los ámbitos de materias primas se subdividieron en dos, flora y fauna, debido a las referencias de los hablantes. Asimismo, los procesos también se subdividieron en cuatro métodos: la siembra, la cosecha, la cocción y la preparación. Estos son los únicos ámbitos que cuentan con divisiones pequeñas. Con esto se observa la siguiente tabla:

Tabla 4: Ámbitos *Materia prima y Procesos*

Materia prima		Procesos			
Flora	Fauna	Siembra	Cosecha	Preparación	Cocción
1. Achupaballa	1. iushi!	1. Agua	1. Afrecho	1. Agua fuerte	1. ipog!
2. Ají rocote	2. Bestias	corrediza	2. Agujerear	2. Un arder	2. Chaspar
3. Anís de chacra	3. Borbojo	2. Aporcar	3. Calcha	3. Asustar	3. Costrita
4. Arenoso, sa	4. Carne colorada	3. Chambas	4. Cushmita	4. Hacer la feria	4. Dar punto
5. Ataco	5. Espinazo	4. Charcar	5. Dar machete	5. Parar la cocina	6. Hacer la sopita
6. Bagazo	6. Menudo	5. Lampear	6. Granar		7. Lejía de maíz
7. Barba	7. Puzón	6. Polvear la tierra	7.		8. Molidito
8. Café granadizo	8. Ruales	7. Soltar el agua	Guayungar		9. Ñutito, ta
9. Canuto	9. Tusar		8. Lagrimear		10. Pasar el dulce
10. Chacra			9. Tambor		11. Pielés
11. Chamburo			10. Tronchar		12. Quemar el horno
12. Culito del penco					13. Reventar
13. Eucal					14. Medio que venga reventando
14. Flor de Cristo					
15. Gavilla					
16. Gramaduza					
17. Granitos					
18. Gullán					
19. Hilar					
20. Manicap					
21. Mashua					
22. Matas					
23. Monte tipo					
24. Morochillo					
25. Pena pena					
26. Rapra					
27. Sachanís					
28. Samburacho					
29. Siglalón					
30. Tambor					
31. Tintilico					
32. Tusa					
33. Yashipa					

Fuente: Elaboración propia.

Dentro de las materias primas, en “flora” encontramos un total de 33 términos, lo que nos demuestra que existe una gran variedad lingüística para referirse a las plantas, sean sus tallos, sus hojas, entre otros. En contraste con la “fauna”, en donde encontramos 9 términos,

los cuales no sólo se refieren a los animales, sino también a las partes de sus cuerpos o a las formas para marcar el paso, detenerlos u ordenarlos. Por ejemplo, el término “iushi!”, es el sonido que se realiza para llamar a los animales cuando se va a arriar. De esta manera, es posible evidenciar un mayor conocimiento de la flora, puesto que la ubicación geográfica de Nabón permite el crecimiento de la diversidad de flores, plantas en roseta y sembríos, como el maíz, la cebada y el trigo.

Los procesos se subdividen en cambio en cuatro: siembra (7), cosecha (10), preparación (5) y cocción (14). Estos se refieren a los modos en los que se obtienen los productos; por ejemplo, “granar” que se define como cosechar un gran número de frutos, gramíneas, hortalizas o tubérculos. Asimismo, a la forma en la que se organizan los diferentes momentos antes de empezar a cocinar; por ejemplo, “agua fuerte”, que es el agua a punto de ebullición necesaria para sumergir algún vegetal, tubérculo o carne. Igualmente, ahora sí, a la manera en la que se cocinan los alimentos; por ejemplo, “chaspar”, que significa flamear el cerdo para sacar la cascarita y la manteca de puerco. Es así que se demuestra que en el proceso de cocción existe una mayor cantidad de términos para referirse a la preparación de los alimentos.

Es posible constatar que las subdivisiones fueron necesarias porque demostraron la complejidad que conlleva la gastronomía. Al ser un hecho cultural –la relación entre la comida, el entorno y el ser humano–, las maneras de referirse lingüísticamente a ellos demuestran una diversidad mucho más amplia.

Ahora bien, los términos también se dividieron en grandes ámbitos como: las bebidas (11), las comidas (24) y los postres (6). Estos se refieren específicamente a los platillos, como el trigo pelado, el dulce de fréjol, o a las bebidas, como el agua de montes o el pulcre. El ámbito de las comidas, destaca por tener un mayor número de términos que demuestran una riqueza oral, puesto que, la mayoría de platos habían sido transmitidos por las madres y abuelas de generación en generación. La similitud en las preparaciones culinarias y los usos medicinales – de las aguas aromáticas, en especial– se extendían por todo el territorio.

Tabla 5: Ámbitos Bebidas, Comidas y Postres

Bebidas	Comidas	Postres
1. Agua de montes 2. Café asustado 3. Colada de mashua 4. Fresco 5. Guarapo 6. Horchata 7. Mazamorra 8. Mishkitullito 9. Pinol 10. Pulcre 11. Sachanís	1. Ají de zambo 2. Arroz 3. Arroz de maíz 4. Caldo de huagra 5. Chapo 6. Chuchuca 7. Estofado de cuy 8. Fideítos ralos 9. Gushita 10. Menudo 11. Queso 12. Mishki 13. Mistorial 14. Molienda 15. Pepucho 16. Pulcre 17. Seco de arroz de cebada 18. Seco de borrego 19. Seco de nabo 20. Sopa de habas 21. Timbulo 22. Tonga 23. Trigo pelado 24. Zambate	1. Champús 2. Dulce de durazno 3. Dulce de fréjol 4. Dulce de haba 5. Dulce de higo 6. Dulce de leche

Fuente: Elaboración propia.

Ahora bien, la manera en la que se encuentran y cómo se cuentan – las formas cuantitativas– los alimentos, responde a los ámbitos de estados (7) y cantidades (5). Un ejemplo de estados es “chancar”, que significa aplastar; y un ejemplo de cantidades es “shuras de maíz”, que hace alusión a un montón grande de maíz que se pone a secar, luego de ser cosechado. Según el número de términos, al parecer no existe una variedad lingüística muy amplia, aunque sí se observan locuciones, adjetivos y sustantivos que comúnmente no los utilizamos para referirnos a estos dos ámbitos, como “bajadito, ta” para decir que una planta es pequeña, o “granitos” para indicar que existen pocos frutos en un árbol. Por lo que las categorías gramaticales adquieren una nueva dimensión en el habla de esta comunidad.

Tabla 6: Ámbitos Estados y Cantidades

Estados	Cantidades
1. Bajadito, ta	1. Granitos
2. Blanqueado	2. Manajo
3. Chancar	3. Parba
4. Errumba	4. Ruma
5. Estar tieso	5. Shuras de maíz
6. Marisco	
7. Salir bien fuerte	

Fuente: Elaboración propia.

Los utensilios son las formas físicas de obtención o mantenimiento de las materias primas. Este ámbito es el que mayor riqueza lingüística presenta, teniendo un total de 40 términos. Estos se refieren en su mayoría a los instrumentos utilizados durante la siembra y la cosecha, como, por ejemplo, el "canguro", el cual es un tractor. Sin embargo, también hablamos de la indumentaria en la cocina, como es el "floreador", el cual es un cernidor con orificios pequeños utilizado para limpiar el trigo después de que este haya pasado por el cedazo. Se concluye que la comunidad de hablantes nabonenses se refieren a aquellos instrumentos, que ya conocemos nosotros, bajo una variación y combinación del español con el kichwa. Asimismo, a través de cambios fonéticos en la pronunciación de las palabras, como el "almut", que proviene del almud.

Tabla 7: *Ámbito Utensilio*

Utensilios
1. Ahechador arnero
2. Alambrique
3. Almut
4. Archador
5. Arnero
6. Azadón
7. Batea
8. Caca de gringo
9. Canguro
10. Canutito
11. Cascajo
12. Cazuela
13. Cedazo
14. Chicote
15. Churo
16. Clavija
17. Combo
18. Cuchareta
19. Floreador
20. Garfio
21. Horqueta
22. Lampa
23. Lampón
24. Lejía
25. Leudo
26. Molinas de piedra
27. Piedra de moler
28. Piedra guagua
29. Piedra mama
30. Pomo
31. Raspador
32. Rejango
33. Reverberos
34. Tiesto
35. Torva
36. Trapiche
37. Tumbas
38. Ushurumi
39. Yugo
40. Yunta

Fuente: Elaboración propia.

Otro ámbito son los espacios donde se puede adquirir o procesar ciertos alimentos. Un ejemplo de lugares es la "era", considerado como el espacio donde se trilla los cereales, como el trigo, la cebada y la avena. Se reconocen un total de 3 expresiones para este apartado, siendo este uno de los más pequeños de la investigación.

Tabla 8: *Ámbito Lugares*

Lugares
1. Chingana
2. Encubadora
3. Era

Fuente: Elaboración propia.

Los ámbitos lingüísticos se dividieron en vulgarismos, quechuismos y kichwismos. Por un lado, en el Ecuador sobresale el idioma kichwa en los indígenas de la Sierra, siendo este el apartado más amplio de las expresiones lingüísticas con un total de 21 términos. Por otro lado, el quechua en la actualidad ya no es hablado, pero sus raíces se han combinado con el español de nuestra zona, por esto se encuentran sólo 2 términos. Finalmente, los vulgarismos, es decir, la pronunciación incorrecta de las palabras; este presenta 16 términos, los cuales en su mayoría omiten un morfema, como "horne" de hornear, o "labroso" en vez de laborioso. Asimismo, se cambian las vocales en la manera de pronunciar ciertas palabras, como "ají rocote" en vez de ají rocoto.

En tanto al kichwa y al quechua, surge una castellanización de los términos. Aunque sus raíces provienen de estas lenguas, existen combinaciones que evidencian a ambos, como el "anís de chacra" o a la utilización de las vocales del español en vez de las del idioma nativo, como "chapo" en vez de chapu.

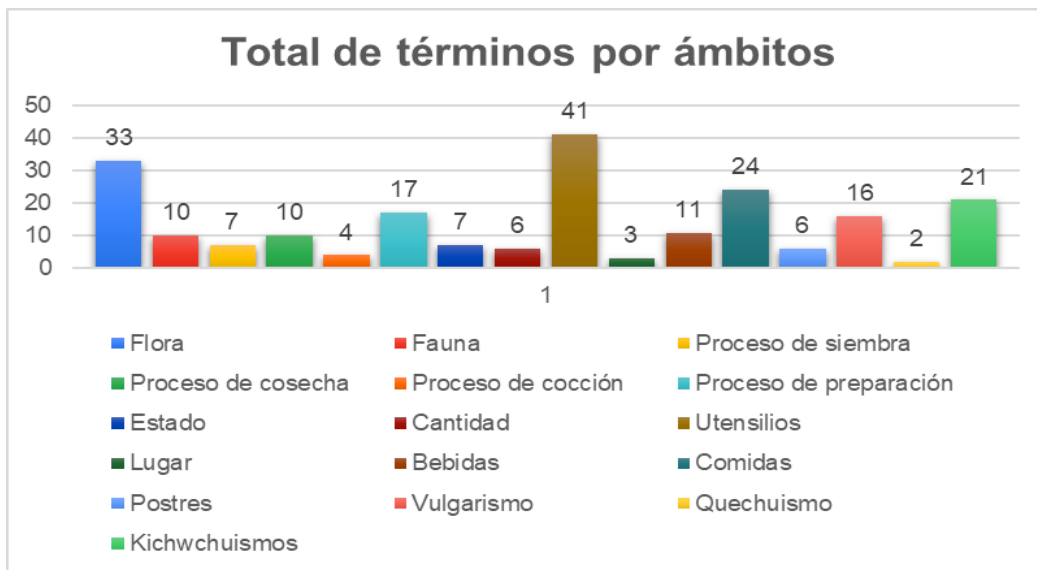
Tabla 9: Ámbitos lingüísticos

Vulgarismo	Quechuismos	Kichwismos
1. Ají rocote	1. Rapra	1. ¡Ushi!
2. Alambrique	2. Tintilico	2. Achupalla
3. Alineos		3. Anís de chacra
4. Almut		4. Calcha
5. Borbojo		5. Carishina
6. Clarada		6. Chacra
7. Cuys		7. Chapo
8. Encubadora		8. Chaspar
9. Horne		9. Chingana
10. Labroso		10. Chuchuca
11. Leudo		11. Churo
12. Licua		12. Cushmita
13. Olor		13. Mashua
14. Refrigerera		14. Micunchi
15. Torva		15. Mishki
16. Ushurumi		16. Mishkitullito
		17. Ñutito
		18. Sachanís
		19. Shuras de maíz
		20. Tamo
		21. Tusa

Fuente: Elaboración propia.

Con esto, los resultados generales del total de términos encontrados y sus respectivas categorías se presentan a continuación en la siguiente gráfica:

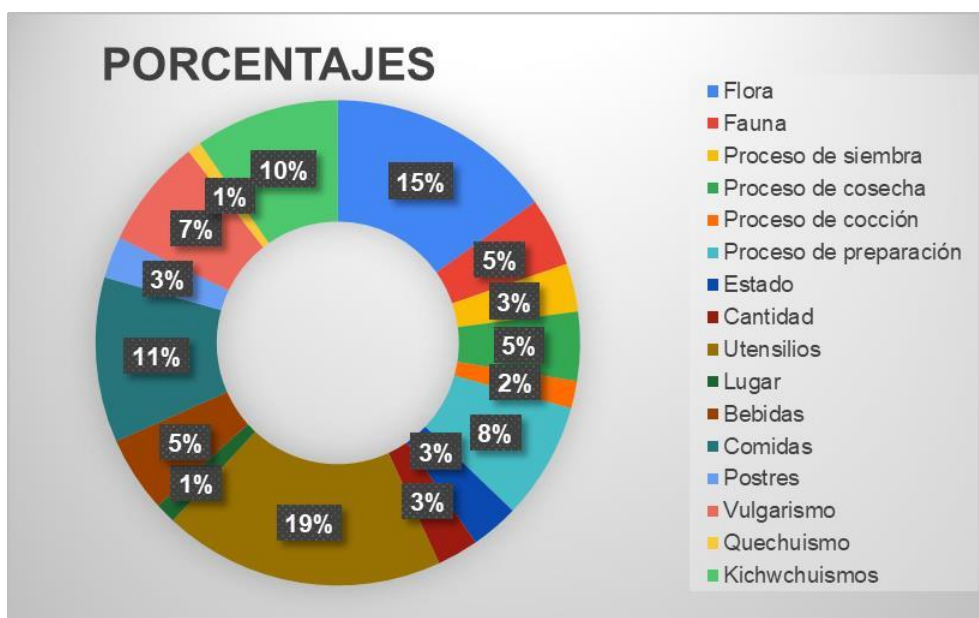
Gráfico 2: Total de términos y ámbitos utilizados



Fuente: Elaboración propia.

Con todo lo visto anteriormente, en el gráfico 3 se presentan los porcentajes y frecuencias de los ámbitos. Empezando por los utensilios con un 19%, los cuales representan la mayor cantidad de términos. Le sigue la flora con un 15% y las comidas con un 11%, además de los kichwismos con un 10%. Los valores descienden en los procesos de preparación con un 8%, los vulgarismos con un 7%, la fauna, los procesos de cosecha y las bebidas con un 5%; los procesos de siembra, estados y postres con un 3%; el proceso de cocción con un 2% y, finalmente, los lugares y los quechuismos con un 1%.

Gráfico 3: Porcentajes de los términos utilizados en cada ámbito



Fuente: Elaboración propia.

Es así que, a partir de la cuantificación de las expresiones, a continuación, presentamos el glosario para la mayor comprensión de la categorización de las palabras, desde sus significados.

2. Análisis léxico-semántico de los términos utilizados para la alimentación

¡pog!

interj. (proceso de cocción) Sonido que produce el dulce de leche al caer de la cuchara de palo. Por onomatopeya, se relaciona el choque del líquido que se levanta en la cuchara cuando se escurre y se golpea con el demás que permanece en la olla. ♦ *Cuando cae el chorro, todavía no está, cuando cae poco así, ¡POG!, otro poco, ¡POG!, de la cuchara, ahí está ya el punto el dulce.*

¡ushi!

interj. (fauna) Sonido que se emite para llamar a los animales cuando se va a arriar. Del kichwa "Ush", suavizar (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 1º, Tomo III, p. 344*). Se asocia onomatopéyicamente al ruido suave que producen los labios para llamar a los animales sin asustarlos. ♦ *Sólo se les decía ¡USHI vaca! Claro, así se les arreaba. A las ovejas igual.*

achupalla

f. (flora) Hoja que se extrae del tronco del penco para alimentar a los animales, sobre todo a los cuyes. Del kichwa "achupalla", planta de la familia de las bromeliáceas, de tallos gruesos, escamosos y retorcidos; hojas alternas, envainadoras y espinosas por los bordes; flores en espiga y fruto en caja. De sus tallos se elaboran bebidas. Anona, piña, Ric. Achupallas, achupilla (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 1º, Tomo I, p.91*). ♦ *La ACHUPALLA es del penquito, eso hay en los pencos. En eso sacaba la hojita, se les daba a los cuyes.*

afrecho

m. (proceso de cosecha) Residuos pequeños, producto de trillar la cebada y el trigo. De "afrecho", salvado (DLE, 1º), y de "salvado", cáscara del grano de los cereales desmenuzada por la molienda (DLE, 1º). Metafóricamente, se relaciona el término con salvar cada parte de los granos trillados y que sirve de alimento para los animales. ♦ *El AFRECHO, lo que sale del trigo cuando se trilla y se le da de comer a los animales.*

agua

1. **agua corrediza** loc. (proceso de siembra) Agua de acequia, utilizada para el riego de los sembríos. De "corredizo", dicho especialmente de una lazada o de un nudo: que se desata o se corre con facilidad (DLE, 1º). Por metonimia, como parte del todo, se relaciona el término con el agua que fluye en una acequia. ♦ *Allí cuando para regar con baldecitos era con AGUA CORREDIZA, agua que corre allá, agua de riego.*

2. **agua fuerte** loc. (proceso de cocción) Agua a punto de ebullición para la preparación de los alimentos. De "fuerte", dicho de una sensación: intensa (DLE, 10º). Por metonimia, se relaciona el término con la intensidad que llega a tener el agua y que sirve para la cocción de la comida. ♦ *Le hago remojar, en AGUA FUERTE, le saco la costrita así y de ahí se cocina y se come.*

3. **agua de montes** loc. (bebidas) Horchata. Se utilizan los mismos ingredientes de la horchata tradicional. De "monte", tierra inculta cubierta de árboles, arbustos, matas o hierba (DLE, 1º). Metonímicamente, se hace referencia a la bebida que se realiza a base de plantas que se encuentran en cualquier monte o cerro. ♦ *Aquí las bebidas, ya les digo, son el agua de horchata o AGUA DE MONTES, que encontramos en los terrenos o en los cerros. Eso va de la tierra a la olla y es natural.*

ahechador

ahechador arnero loc. (utensilios) Herramienta utilizada para limpiar el trigo o la cebada, luego de ser trillada. Parecido a un cernidor. De "ahecha", limpiar con harnero o criba el trigo u otras semillas (DLE, 1º), y de "arnero", véase. Por sinécdoque, se une estos dos términos para referenciarse a una sola herramienta que cumple con el mismo trabajo. ♦ *Para cernir utilizaba el AHECHADOR ARNERO, dejaba limpiecito el trigo.*

agujerear

v. (proceso de cosecha) Hacer hueco en la planta de penco para obtener el mishki. Consiste en cortar las partes internas del penco, formando un círculo, con la finalidad de que salga la miel y sea más sencilla su recolección. De "agujerear", hacer uno o más agujeros a alguien o algo (DLE, 1º). Por metonimia, como parte

del todo, se refiere a la acción de cortar la planta para la extracción del mishki o pulcre. ♦ *Se AGUJEREA la hoja para sacar el mishki y es dulcecito.*

ají

1. **ají de zambo** fr. (comidas) Ají preparado a base de pepa de zambo. Se pela la pepa, se le tuesta y se le muele. ♦ *Para el AJÍ DE ZAMBO, la pepa tiene que ser tostada, sino no sabe rico, al ser tostada el sabor es exquisito.*

2. **ají rocote** loc. (flora) Especie de ají, con una singularidad en su forma redondeada. Además de ser utilizado para la comida, se emplea para los rituales ancestrales conocidos como limpieas. Proviene de "rocote", vulgarismo de "rocoto", planta herbácea de la familia de las solanáceas que da un fruto grande, de color rojo, verde o amarillos y muy picante (DLE, 1º). ♦ *Hay una planta que se llama AJÍ ROCOTE que es una bolita, con eso también limpian y con montes.*

alambrique

m. (utensilios) Parte del trapiche, utilizado para destilar el líquido de la caña. De "alambrique", vulgarismo de "alambique", utensilio que sirve para destilar una sustancia volátil, compuesto fundamentalmente de un recipiente para calentar el líquido y de un conducto por el que sale la sustancia destilada (DLE, 1º). ♦ *Se ponía el ALAMBRIQUE para que ayude a hacer el licor de caña.*

alineos

m. (vulgarismos) Vulgarismo de "aliños", condimento (DLE, 3º). ♦ *Morcilla también, sabrosa, pero poniendo bastantes ALINEOS, para que sea sabrosa, no solo con sal.*

almut

m. (utensilios) Balde de seis galones donde se recoge el trigo molido. Vulgarismo de "almud", medida de capacidad, generalmente para áridos, muy variable según las épocas y las regiones, entre los 1,75 de Navarra y los 5,68 de Canarias (DLE, 1º). ♦ *Entonces ponen en una torva y mueven y botan por un canutito, no sé qué botan, ponen ALMUT según la torva que sea.*

anís

anís de chacra loc. (flora) Tipo de anís pequeño que crece en los cultivos de maíz. También se lo conoce por ser uno de los ingredientes utilizados para la elaboración de la horchata. Del kichwa "chacra", sementera, parcela, sembrío, terreno de cultivo (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 1º, Tomo I, p.385*). Por metonimia, como parte del todo, el término es referido a un cultivo que florece cerca del maíz y es de uso medicinal. ♦ *El ANÍS DE CHACRA le da un rico sabor a la horchata, y se consigue fácil al lado del maíz.*

aporcar

v. (proceso de siembra) Enterrar al maíz cuando éste ya ha crecido un poco para que se endurezca su base. Normalmente, se realiza a las cuatro o cinco semanas después de haberlo sembrado. De "aporcar", cubrir con tierra ciertas plantas, como el apio, el cardo, la escarola y otras hortalizas, para que se pongan más tiernas y blancas (DLE, 1º). ♦ *Eso es enterrar o APORCAR, como se dice. Como en la costa se dice, vamos a APORCAR la caña, también se le entierra.*

archador

m. (utensilios) Cernidor de metal, de tamaño pequeño, utilizado para separar el trigo o la cebada del afrecho. ♦ *El ARCHADOR servía para cernir el trigo o la cebada, para elegir, con eso quedaba limpiecito el trigo y arriba solo el afrecho.*

arder

un arder loc. (proceso de cocción) Dar un hervor a los alimentos. De "arder", dicho de una cosa: Estar muy caliente, despedir mucho calor (DLE, 3º). Se da una transferencia de significado por antítesis, en el sentido de que la comida no debe estar en demasiado calor porque se puede cocer de más. ♦ *Para hacer el trigo pelado, UN ARDER es suficiente, no se deja mucho tiempo el trigo en la olla.*

arenoso, sa

adj. (flora) Ingrediente utilizado para espesar un platillo. De "arenoso", referido a ciertos frutos, en especial a la papa y a la manzana, de textura granulada, similar a la de la arena muy fina (ASALE, 1º). ♦ *Para la colada de manzana, se utiliza solo la ARENOSA, eso le hace espesito.*

arnero

m. (utensilios) Cernidor de metal, grande, utilizado para separar el trigo y la cebada del afrecho. En el proceso, este utensilio se utiliza después que el archador, el cual tiene una similitud en su forma, pero se diferencia por la apertura de los orificios, siendo estos más pequeños. De "arnero", objeto que tiene muchos orificios pequeños que dejan pasar el agua (ASALE, 1°). ♦ *Primero se pasa el archador y luego ARNERO. Con esto queda más limpio el trigo y la cebada, sin afrecho ni piedritas.*

arroz

1. m. (comidas) Forma para referirse a las sopas de granos y cereales, como el arroz de cebada, el arroz de harina de arveja, entre otros. De "arroz", guiso a base de arroz (DLE, 3°). Por metonimia, para nombrar la parte por el todo. ♦ *Nosotros teníamos todo tipo de ARROZ. Comíamos ARROZ de cebada, ARROZ de morocho, ARROZ de harina de alverja, ARROZ de harina de haba.*

2. **arroz de maíz** fr. (comidas) Platillo realizado a base de morochillo, en donde el maíz es molido y, seguidamente, cocinado como una sopa. ♦ *El maíz se le coge, se le chanca y se le cierne y de allí se le saca como para hacer el morocho. Así se le saca y se le come el ARROZ DE MAÍZ.*

asustar

v. (proceso de preparación) Tostar el café. De "asustar", dar o causar susto (DLE, 1°). Metafóricamente, se compara el espasmo instantáneo que se produce en el cuerpo con la puesta inmediata en el tiesto para simplemente darle un hervor al café, que, posteriormente, será colocado en el agua. ♦ *El café se hace ASUSTAR para que sepa bien. Se hierve y se toma calientito.*

ataco

m. (flora) Planta de tonalidad morada, parte de los ingredientes utilizados para realizar la horchata. De "atacu", Hierba herbecía: *Armoranthus musicatus*, de uso medicinal, usado como diurético (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, Tomo I*). ♦ *Existe una planta, que la mayoría tiene en sus huertos, y que es moradito, ATACO le llaman, para hacer la horchata.*

azadón

m. (utensilios) Herramienta utilizada para deshierbar el terreno. Constaba de un pico corvo y un palo de madera ancho. Proviene de "azadón", Instrumento que se distingue de la azada en que la pala, cuadrangular, es algo curva y más larga que ancha, y que sirve para rozar y romper tierras duras, cortar raíces delgadas y otros usos análogos (DLE,1°). ♦ *Nosotros desgranábamos con las manos y deshierbábamos con los AZADONES, con los picos.*

bagazo

m. (flora) Residuos. Utilizado para referirse al sobrante de la caña. De "bagazo", residuo fibroso resultante de la trituración o maceración de frutos, semillas, tallos, etc., para extraerles su jugo, especialmente el de la vid o la caña de azúcar (DLE,1°). ♦ *Entonces, se mete la caña en la molienda y, de ahí, sale el BAGAZO, lo que no sirve.*

bajadita, to

adj. / Ú. t. c. s. (flora) Pequeño. Se refiere al tamaño que tienen ciertos frutos o plantas. Proviene de "bajo, ja", de poca altura (DLE,1°). ♦ *La mashua, son como zanahorias, pequeñitas, BAJADITAS.*

barba

f. (flora) Planta del maíz que no produce granos en su mazorca. Se dice que fue sembrado durante la luna tierna, por lo que crece sólo la caña. Proviene de "barba", raspajo del coco que no llega a granar (ASALE, 2°). Metafóricamente, el término se relaciona con la falta de granos que se presentan en la tusa en el momento de la siembra. ♦ *Sí, se ve que no sea luna tierna, porque si no, no vale el maíz, sale solo BARBA, pero no hace grano.*

batea

f. (utensilios) Bandeja, normalmente de palo, utilizado para hornear pan. También conocido como el utensilio que serviría para lavar el oro. De "batea", bandeja (DLE,4°). ♦ *Entonces, de antes se llamaban BATEAS, ahora les dicen bandejas.*

blanqueado

m. (estado) Cuando el zambo o el zapallo empieza a podrirse, se torna de un color transparente. ♦ *Ahí había los zambos, zapallos, las coles. Cosa que, pudriendo, ya se veían BLANQUEANDO, ya de maduros y pasados.*

bestias

f. (fauna) Animales que trillarán los cereales, como los caballos. De "bestia", animal cuadrúpedo (DLE, 1º). Por metáfora, se compara al término con animales grandes y de trabajo. ♦ *Con las BESTIAS se ponía la varilla y ahí sí se daba la vuelta, se ponía hasta cuatro, cinco caballos y desgranaban todito eso.*

borbojo

m. (fauna) Gusano que nace del maíz cuando éste no se seca bien y se empieza a pudrir. Proviene de "borbojo", vulgarismo de "gorgojo", insecto coleóptero de pequeño tamaño, con la cabeza prolongada en un pico o rostro, en cuyo extremo se encuentran las mandíbulas y que es muy dañino para las cosechas (DLE, 1º). Por vecindad fonética, se cambia la primera letra de la palabra "gorgojo" con el término utilizado. ♦ *Al maíz hay que hacerlo secar, porque crea BORRBOJO, el gusanito, y empieza a pudrirse.*

caca

caca de gringo loc. (utensilios) Forma de referirse al abono y químicos que se utilizan en el proceso de arado y preparación de la tierra, antes de la siembra. De "caca", excremento de animales domésticos (DLE, 2º). Por sinécdoque, el término se relaciona al contenido mismo del abono, mencionar "gringo" hace alusión a los componentes, no naturales, que lleva el abono. ♦ *Entonces, cogen y ponen en un tarro toda la CACA DE GRINGO, el abono de los animales, con los químicos para poder arar el terreno y sembrar el maíz con el fréjol.*

café

1. **café asustado** loc. (bebidas) Café sin pasar, hervido en un balde de aluminio con agua. Del verbo "asustar", véase. ♦ *Se hacía el CAFÉ ASUSTADO, poniendo en la candela y la ollita, sin pasar, solo así.*

2. **café granadizo** loc. (flora) Grano del café que se encuentra directamente en la planta y mantiene un sabor dulce. De "grano", cada una de las semillas o frutos que con otros iguales forma un agregado (DLE, 3°). Por sinécdoque, como parte por el todo, el término hace alusión a la forma física del fruto del café. ♦ *El CAFÉ GRANADIZO es como el capulí, dulcecito, y se extiende los granos en la planta, no es muy grande, es corto.*

calcha

f. (proceso de cosecha) Montón de maíz seco que, normalmente, se deja en los terrenos luego de la cosecha para dar de comer a los animales. Proviene de "calcha" Conjunto de hojas, tallos secos del maíz utilizada como forraje (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 2°, Tomo I, p.224*). ♦ *Se amontona la CALCHA para dar de comer a los toros. Un montón de maíz seco que, mezclado con avena, es rico para los toros.*

caldo

caldo de huagra fr. (comidas) Sopa realizada a base de la cabeza de toro. De "huagra", toro, macho bovino adulto (ASALE, 1°). Por sinécdoque, el término se refiere a una parte únicamente del cuerpo del toro para la realización del platillo. ♦ *Cuando saben encabestrarse el ganado, ahí saben hacer el CALDO DE GUAGRA, pero creo que saben utilizar la cabeza, cosa que hace un caldo que es manteca viva.*

canguro

m. (utensilios) Tractor. De "canguro", tractor de cuatro ruedas, generalmente con las llantas posteriores más grandes que las anteriores (ASALE, 2°). Metafóricamente, se relaciona con la forma del animal, donde su parte trasera es más grande que la delantera. ♦ *El CANGURO es el tractor, bueno nosotros le decimos CANGURO, es la máquina con la que aran el terreno.*

canuto

1. m. (flora) Parte de la caña del maíz. De "canuto", en las cañas, en los sarmientos y tallos semejantes, parte intermedia entre nudo y nudo (DLE, 4°). ♦ *Si se deshiebaba en luna tierna todito se viraba, el maíz se le hacía en el nudito en el CANUTO y en un vientito se viraba.*

2. m. (utensilios) Canal, que tiene el molino, para botar los residuos del trigo o la cebada molida. Proviene de "canuto", tubo de longitud y grosor no muy grandes (DLE, 1°). ♦ *Después ya vinieron los molinos así eléctricos, creo, entonces ponen en una torva, mueven y botan por un CANUTITO todo lo que sobra.*

carishina

f. (vulgarismos) Mujer que no sabe cocinar. De "carishina", mujer inexperta e inhábil para los quehaceres domésticos propios de su sexo (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 1°, Tomo I, p.281*). ♦ *CARISHINA decimos cuando no sabemos hacer. Por ejemplo, yo no sé hacer humitas.*

carne

carne colorada loc. (fauna) Carne de res. De "colorado, da", rojo (DEL, 1°). Por metonimia, se relaciona el término con el color característico que tiene la carne de dicho animal al ser cortada. ♦ *La carne mismo, la de res, la CARNE COLORADA es muy mala para todo y todos; sobre todo, comerla todos los días.*

cascajo

m. (utensilios) Piedra utilizada, por los antiguos, para moler y preparar los aliños. De "cascajo", conjunto de piedras menudas o de fragmentos de piedra y de otras cosas que se quiebran (DLE, 1°). El término hace alusión al uso que se le dió a dicho artefacto. ♦ *Los mexicanos le dicen mortero, nosotros CASCAJO, unas piedras que ayudaban a machucar los aliños.*

cazuela

f. (utensilios) Recipiente de barro para cocinar conocido como tiesto. De "cazuela", vasija, por lo común redonda y de barro, más ancha que honda, que sirve para guisar y otros usos (DLE, 1°). ♦ *En la CAZUELA, tenía mis masitas de trigo para hacer las tortillitas.*

cedazo

m. (utensilios) Herramienta utilizada para cernir el trigo o la cebada, luego de ser trillada. Proviene de "cedazo", instrumento compuesto de un aro y de una tela, por lo común de cerdas, más o menos clara, que cierra la parte inferior. Sirve para separar las partes sutiles de las gruesas de algunas cosas, como la harina, el

suero, etc. (DLE, 1°). ♦ *Entonces, le hacían moler el trigo, primero le cernían en el CEDAZO y después en el floreador.*

chacra

f. (flora) Forma común para referirse a la planta del maíz. Proviene de "chacra", sembrío de maíz (*Lexicon Etnolectológico del Kichwa Andino, 14°, Tomo I, p.386*). ♦ *Con las CHACRAS de maíz se hace un montoncito para luego quemar o darles a los animales; igual, ya está seco.*

chambas

f. (proceso de siembra) Montón de tierra que sale luego de tractorar y arar el terreno para la siembra. De "chamba", champa, pedazo de tierra (ASALE, 4°). ♦ *Una vez entonces salen las CHAMBAS grandes, se hace cruzar y se hacen más delgadas, luego va la yunta y atrás una personita poniendo la semilla de maíz y fréjol.*

chamburo

m. (flora) Fruta pequeña, similar a la papaya o al babaco, de color amarillo. Proviene de "chamburo", fruto del chamburo, oblongo y de corte transversal con forma de estrella, con la pulpa de color amarillo o anaranjado y numerosas semillas recubiertas de una capa mucilaginosa (ASALE, 3°). ♦ *Otros se llaman CHAMBURO, casi, así como el babaco, pero más pequeñito y más jugosos eran los CHAMBUROS.*

champús

m. (postres) Dulce espeso que se realiza a base de maíz molido, panela y canela. De "champuz", bebida espesa que se prepara con guanábana, mote sancochado, membrillo, harina de trigo y especias (ASALE, 1°). ♦ *Antes, a mis hijos, le hacía CHAMPÚS, es como el dulce de leche, así espesito, se hacía con el maíz molido, dulce y canela.*

chancar

v. (estados) Aplastar. De "chancar", triturar, machacar, moler, especialmente minerales (DLE, 1°). ♦ *Pero, si al cocinar las humitas no le pone sal, salen CHANCADAS y no con la formita que debe ser.*

chapo

m. (comidas) Mezcla de máchica o harina del maíz con el jugo del penco. Considerado un gran alimento que ayuda a los huesos y los dolores del cuerpo. Proviene del kichwa "chapuna", mezclar, entreverar (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 1º, Tomo I, p, 428*). ♦ *Chapu en kichwa es mezclar, chapuno es el verbo si no estoy mal [...]. Entonces se hace el CHAPO que dice, se agarra la máchica y se come hasta con miel o mishki, del penco.*

carchar

v. (proceso de cosecha) Cosechar el maíz. Para ello es necesario el uso de hoz o machete, que permitan cortar el tronco de la planta. ♦ *Para cosechar el maíz es necesario el machete o la hoz, sobre todo para CARCHAR, o sea, cortar el tronco o caña que le dicen.*

chaspar

v. (proceso de preparación) Flamar el cerdo para sacar la cascarita y la manteca de puerco. Proviene del kichwa "Chaspana", chamuscar, tostar, sazonar (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 1, Tomo I, P.438*). ♦ *La cabeza era CHASPARLE y rasparle que quede brillando como el cuerito del puerco hornado, para poder cocinarle.*

chicote

m. (utensilios) Látigo. Cuerda utilizada para pegar a la yunta y guiarle al momento de arar el terreno. De "chicote", látigo largo, delgado y flexible, hecho de cuero, cuerda u otra materia, usado especialmente para avivar o castigar las caballerías (ASALE, 1º). ♦ *Yo tengo un CHICOTE, entonces, con eso, le hago caminar a la yunta cuando estoy arando. Cuando llegamos al final, les golpeo para que den la vuelta y sigan.*

chingana

f. (lugares) Plaza central en donde se vendían los productos de los agricultores y también servía como un lugar para hacer fiestas. Del kichwa "chincana", Baile, reunión de gente pobre (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 12º, Tomo I, p.468*). Por metonimia, el término se refiere al espacio en donde la gente compra

y se divierte. ♦ *Los domingos hacíamos así en la plaza, y en las fiestas hacíamos ya desde el jueves, viernes, sábado, domingo, lunes, llamábamos CHINGANA.*

chuchuca

f. (comidas) Maíz seco y cocinado que se comía con sal o con dulce. Del kichwa "chucha", plato típico preparado con maíz tierno secado al sol (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 4° Tomo I, p. 499*). ♦ *El maíz mismo le agarramos, le cocinaba, le pelaban bien, de ahí le hacían secar; se comía sea hasta en sal o en dulce, eso le llamaban la CHUCHUCA.*

churo

m. (utensilios) Herramienta. De forma curva que sirve como raspador, utilizado para sacar el jugo del penco. Del kichwa "churo", caracol (*Diccionario Kichwa*). Metafóricamente, el término se relaciona con la forma circular que tiene el objeto y el animal, mismo que permitirá recolectar la mayor cantidad de jugo. ♦ *El CHURO es como una cuchara, sirve para raspar el penco y luego, de unos cuatro o cinco días, con el CHURO mismo, se recolecta el mishki.*

clarada

f. (comidas) Clara de huevo. Vulgarismo de la palabra "clara", materia blanquecina, líquida y transparente, de naturaleza albuminoidea, que rodea la yema de huevo de las aves y ha sido segregada por pequeñas glándulas existentes en las paredes del oviducto (DLE, 25°). Del paragoge, figura literaria que agrega un fonema al final de la palabra sin alterar su significado; en este caso, /da/. ♦ *Para hacer el chumal se le pone leche, manteca, huevos, ahí se le bate primero la CLARADA, después se le pone la yema.*

clavija

f. (utensilios) Herramienta que se introduce en el yugo para detener el arado. Proviene de "clavija", trozo cilíndrico o ligeramente cónico de madera, metal u otra materia apropiada, que se encaja en un taladro hecho al efecto en una pieza sólida (DLE, 1°). Metonímicamente, se refiere al instrumento que, encajado a la yunta, controla a los animales al arar. ♦ *La CLAVIJA se ponía en yugo, eso mantenía el control de la yunta para arar.*

colada

colada de mashua fr. (bebidas) De "mashua", véase. En la preparación, se disuelve en una olla la panela con el agua, mientras que, en otra, se coloca la mashua para cocinarla. Al momento en que la mashua está diluida, se coloca la panela, la canela y la leche. ♦ *La COLADA DE MASHUA es riquísima, espesa, con panelita, todo queda rico.*

combo

m. (utensilios) Pico utilizado para matar toros. Proviene de "combo", herramienta de percusión que consiste en una cabeza de hierro y un mango, generalmente de madera, adaptado a ella (ASALE, 5°). Por metáfora, se compara la forma del "pico", como una herramienta certera para clavar. ♦ *Ahorita, como coge la gente un COMBO, o pico, le dan aquí en el cuello, pucha si le pegan bien enseguida cae el toro.*

costrita

f. (proceso de preparación) Piel de las habas. Estas se extraen luego de ser hervidas para poder comérselas. Diminutivo de "costra", cubierta o corteza exterior que se endurece o seca sobre una cosa húmeda o blanda (DLE, 1°). Por metonimia, este término es referido a la capa superficial que tiene el alimento. ♦ *Las habas le hago remojar, en agua fuerte, le saco la COSTRITA así y de ahí se cocina y se come.*

cuchareta

f. (utensilios) Herramienta de forma curva. De "churo", véase. ♦ *La CUCHARETA es como una cucharita, se raspa el penco y sale el mishki.*

culito

culito de penco loc. (flora) Tallo del penco. De "culo", extremidad inferior o posterior de algunas cosas (DLE, 4°). Metafóricamente, se hace alusión a la parte posterior y evidente del penco para conocer su estado antes de extraer su jugo. ♦ *Y para saber si el penco está listo, viene como a hacerse morada la planta y, nosotros le llamamos el CULITO DEL PENCO, como que se hace más grueso.*

cushmita

f. (proceso de cosecha) Residuo del trigo y cebada. Sinónimo de "afrecho", véase. Del kichwa "cushma", granos de trigo atrofiados (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 1º, Tomo I, p.361*). ♦ *La CUSHMITA es la basurita que tira el trigo luego de trillar.*

cuy

m. (fauna) Vulgarismo de "cuy" o "cuyes", referido al conejillo de indias (DLE, 1º). ♦ *Yo no tengo a dónde tener los CUYS. Compró si es que hay. No ve que el cuy hay que tener cuyero.*

dar

1. **dar machete** loc. (proceso de cosecha) Cortar una planta contaminada, desde la raíz, para que no se propague a las demás. De "machete", arma blanca, más corta que la espada, ancha, pesada y de un solo filo (DLE, 1º). Por sinécdoque, se toma el nombre de la herramienta para definir su acción. ♦ *A la papa ya le está pegando la peste, dañándole ya, entonces para que no contamine más entonces hay que DARLE MACHETE, acaba hasta ahí.*

2. **dar punto** loc. (proceso de preparación) Mover el dulce de leche mientras hierva, para que no se asiente y lograr la consistencia esperada. De "punto", estado perfecto que llega a tomar un alimento al cocinarlo, condimentarlo o prepararlo (DLE, 33º). Metonímicamente, se refiere al punto exacto que debe tomar el dulce para que no se queme. ♦ *Al dulce le hago DAR PUNTO para que no se queme, por eso hay que mover constantemente la cuchara y estar pendiente.*

dulce

1. **dulce de durazno** fr. (postres) Dulce que se prepara en base al durazno. Se pela el durazno y se cocina. Sin escurrir el agua, se le agrega el azúcar o la panela. Se deja espesar y se le pone la canela. ♦ *El DULCE DE DURAZNO se hace en carnaval, en las casitas.*

2. **dulce de fréjol** fr. (postres) Dulce a base de fréjol. Se remoja el fréjol, después se pela la cáscara y luego se cocina con la panela. ♦ *Es demorado, pero es*

natural, sabroso y no entra mucho dulce, el DULCE DE FRÉJOL hace solo quien sabe hacerlo.

3. **dulce de haba** fr. (postres) Dulce realizado a base de haba. Sigue el mismo proceso para hacer el "dulce fréjol", véase. ♦ *El DULCE DE HABA es lo mismo del de fréjol. Es rico, y solo se pone panelita, no azúcar.*

4. **dulce de higo** fr. (postres) Dulce realizado a base de higo. Se coloca al higo en forma vertical para picarlo. Después, se deja remojar en agua para que salga la "leche", líquido blanco que cae del higo. Cuando esto sucede, se sancocha el higo y se le exprime el agua que éste retuvo. Se lo pone en la miel y se lo deja cocinar. Cuando está cocinado, se lo deja por tres días para que pase bien el dulce. ♦ *El DULCE DE HIGO no me gustaba mucho, muy dulce, pero con quesito si me pasa.*

5. **dulce de leche** fr. (postres) Dulce a base de leche y arroz o arrocillo. Cocinar el arroz hasta que espese. Después, colocar la panela, la canela y mover, con cuchara de palo, hasta que dé punto. ♦ *Para el carnaval siempre era el cuy, el chancho, el DULCE DE LECHE con pan y ahí sí a mojarnos toditos.*

encubadora

f. (lugares) Lugar donde se guardan los huevos de gallina para su venta. Proviene del vulgarismo de "incubadora", aparato o recinto que sirve para la incubación artificial de huevos. (DLE, 2°). ♦ *El fideo se hacía solo con huevos criollos, antes no se conocían los pollos de la ENCUBADORA.*

era

m. (lugares) Sitio donde se ubicaba a las bestias para trillar. Constaba de un terreno empedrado, de forma circular. De "era", espacio de tierra limpia y firme, algunas veces empedrado, donde se trillan las mieses (DLE, 1°). ♦ *ERAS se llamaban, se buscaba donde solo hay piedras y no tierra, bien aplanado y ahí se trillaba.*

errumba

f. (estado) Hollín que sale de la olla de aluminio cuando se cocina. De "herrumbre", óxido del hierro (DLE, 1°). Metafóricamente, se compara al término con el color

del óxido que se hace por humedad; en este caso, por la cocina. ♦ *La ERRUMBA es un feo negro que sale en la olla de aluminio, en la de barro no sale nada.*

espinazo

m. (fauna) Columna vertebral del cerdo. Al ser cortada, se la extrae con la parte carnosa del lomo. De "espina", columna vertebral (DLE, 4°). ♦ *El ESPINAZO del chancho es el lomo. Todo lo que es la columna se sacaba con hueso y todo y se comía.*

estar

estar tieso loc. (estado) Estado en el que se encuentra el pan después de dos días, cuando este no es preparado en horno de leña. De "estar", para expresar un determinado estado del sujeto (DLE, 1°). Por sinécdoque, se hace referencia al estado en que se encuentra el alimento. ♦ *El pan que se compra en las panaderías a los dos días ya ESTÁ TIESO, no como el pasito de leña.*

estofado

estofado de cuy fr. (comidas) Platillo que se realiza a base del cuy; primero asado y luego cocinado, que se sirve con arroz. Proviene de "estofado", guiso que consiste en un alimento condimentado con aceite, vino o vinagre, ajo, cebolla y varias especias, puesto todo en crudo en una vasija bien tapada para que cueza a fuego lento sin que pierda vapor ni aroma (DLE, 1°). ♦ *El cuy es rico comerle asado, pero el ESTOFADO DE CUY es más rico porque entran más especias, mantequita dolor, papitas y arroz, así como el seco de pollo o carne.*

eucal

m. (flora) Eucalipto. Utilizado para chaspar el chancho en la candela y de un color amarillento. Por apócope, se suprimen las últimas letras de la palabra "eucalipto". ♦ *Luego de matar el chancho, se le ponía por encima unas hojitas de EUCAL y ahí sí era chasparle para que saque la manteca y con un machete se iba raspando.*

fideo

fideítos ralos m. (comidas) Fideo hecho en casa. Éste es utilizado en poca cantidad en el caldo de gallina. De "pasta", pasta alimenticia de harina en forma

de cuerda delgada (DLE, 1°). ♦ *Los FIDEÍTOS RALOS eran fideos de casa, hecho en casa, el fideo se hacía solo con huevos criollos y se ponía en la sopa.*

flor

flor de Cristo fr. (flora) Planta de color morado, que se encuentra en los cerros, utilizada para hacer aguas aromáticas. Sirve para controlar los nervios. ♦ *Yo traía la FLOR DE CRISTO del cerro, era de ir arriba, y traje para ver si se da, porque me han dicho que es rica y ayuda cuando una está nerviosa.*

floreador

m. (utensilios) Cernidor con orificios pequeños para limpiar al trigo o a la cebada después de que estos hayan pasado por el "cedazo", véase. ♦ *FLOREADOR, ese es para cernirle la harina para que quede como la harina del norte que es ahora, le hacían moler el trigo y le molían, primero le cernían en el cedazo y después en el FLOREADOR.*

fresco

m. (bebidas) Jugo de frutas procesadas de manera natural. De "fresco", dicho de un alimento: Que no ha sido sometido a procesos de congelación o conservación (DLE, 4°). Por metonimia, el término hace alusión al jugo sin ningún preservante. ♦ *El FRESCO era solo de, decimos "limonada", antes hacíamos de naranja, o del siglalón, o del chamburo.*

garfio

m. (utensilios) Herramienta utilizada para sacar el pan del horno de leña. De "garfio", Instrumento de hierro, curvo y puntiagudo, que sirve para aferrar algún objeto (DLE, 1°). Por metonimia, se relaciona el término con el uso que le dan dentro de la cocina. ♦ *El uno se llamaba pala y el otro GARFIO, como una horquetita jalaba el pan.*

gavilla

f. (cantidad) Conjunto de trigo o cebada recogido por manojos, para ser trillados. De "gavilla", conjunto agrupado de sarmientos, cañas, mieses, ramas, hierba, etc., mayor que el manajo y menor que el haz (DLE, 1°). Metonímicamente, el término hace alusión a la cantidad necesaria para cultivar ciertos granos. ♦ *La cebada no*

es de estar cosechando, sino está creciendo y se le hace GAVILLAS para llevar a trillar.

gramaduza

f. (flora) Monte de tipo medicinal, utilizado para la inflamación del estómago. Conocido como "grama", Planta medicinal de la familia de las gramíneas, con el tallo cilíndrico y rastrero, que echa raicillas por los nudos y tiene hojas cortas, planas y agudas, y flores en espigas filiformes que salen en número de tres o de cinco en la extremidad de las cañitas de unos 20 cm de largo (DLE, 1°). *Proviene por paragoge de "grama", que permite especificar el tipo de planta encontrada únicamente en el cerro. ♦ Se hacía agüitas para todo, por ejemplo, la GRAMADUZA, servía para la inflación de la panza.*

granar

v. (proceso de cosecha) Cosechar un gran número de frutos, gramíneas, hortalizas o tubérculos. De "granar", dicho de una planta o de una parte de ella, como las espigas o los racimos: Producir y desarrollar el grano (DLE, 1°). Por metonimia, el término se refiere a la cosecha en general, no únicamente a aquellos que generan granos. ♦ *El árbol de durazno GRANA bien en noviembre, y salen dulcesitos.*

granito

1. m. (flora) Granos, de tamaño pequeño, que se dan los montes. De "grano", cantidad pequeña o escasa de algo inmaterial (DLE, 5°). Por sinécdoque, se hace alusión al tamaño, generalmente pequeño, de los granos. ♦ *Entonces, se siembra GRANITOS: dos GRANITOS de maíz, dos GRANITOS de poroto, dos GRANITOS de habas, así, poquito.*

2. m (cantidad) Poca cantidad de granos de capulí. De "grano", cada una de las semillas o frutos que con otros iguales forma un agregado (DLE, 3°). Se relaciona con la cantidad de granos que brinda la planta de capulí, por metonimia. ♦ *Ahora el capulí no da frutos, poquito carga. Así hace GRANITO, pero no mucho como antes.*

guarapo

m. (bebidas) Primer jugo que gotea de la caña. Proviene de "guarapo", jugo de la caña dulce exprimida, que por vaporización produce el azúcar (DLE, 1°). ♦ *La panela sale primeramente del GUARAPO, después se hace la miel y, de ahí, el dulce.*

guayunga

v. (proceso de cosecha) Técnica para secar el maíz mediante la unión de dos mazorcas que se cuelgan. Préstamo del colombianismo "aguayungar", unir dos cosas de una misma especie que estaban separadas (THDLE, 1°). Por aféresis, se elimina la primera letra de la palabra. ♦ *Para sembrar en septiembre el maíz, necesitamos GUAYUNGAR los choclos.*

gullán

m. (flora) Taxo. Proviene de "gullán", planta trepadora de la familia de las pasifloráceas, que da un fruto comestible (DLE, 1°). ♦ *No digo, tenía manzanas, duraznos, peras, GULLANES, babaco, granadilla. Eso había como sembrar en mis tierras.*

gushita

f. (comidas) Mote o maíz cocinado. ♦ *Al mote también le decimos, no sé si es palabra kichwa, no le decimos solo mote, le decimos la GUSHITA.*

hacer

1. **hacer la feria** loc. (proceso de preparación) Comprar en el mercado, las frutas y vegetales, los días domingos. De "feria", mercado de mayor importancia que el común, en paraje público y días señalados (DLE, 1°). Por sinécdoque, el término se refiere al lugar dónde se realizan las compras para el hogar. ♦ *Los domingos viene más gente a HACER LA FERIA, el mercado, y ya llevan para toda la semana.*

2. **hacer sopa** loc. (proceso de preparación) Disolver la panela en agua, para hacer colada. Por metáfora, se compara el líquido generado con el de una sopa, por su color y espesor. ♦ *En el agua le pone panela y ya se ha de disolver, ya se ha de HACER SOPITA, le pone canela y leche y toma.*

hilar

v. (flora) Enredar en la planta. Cuando se siembra poroto, la planta de éste se enreda en la caña del maíz para que crezca. Metafóricamente, este término se relaciona con la forma física en la que el poroto crece, como un hilo para coser. ♦ *Porque cuando crece el maíz se envuelve el poroto. Entonces, no se necesita estar poniendo árboles, porque el poroto tiene que HILAR en la caña.*

horchata

f. (bebidas) Agua aromática que se realiza a base de nueve especies, que son: el ataco, la manzanilla, la hoja de naranja, la hierba luisa, las rosas, las penas, anís de chacra, cedrón, menta. De "horchata", bebida hecha con chufas u otros frutos, machacados, exprimidos y mezclados con agua y azúcar (DLE, 1º). ♦ *En Cochapata, se brinda la tradicional HORCHATA, pero en vez de limón, se pone maracuyá y sabe mucho mejor.*

horne

m. (proceso de preparación) Del vulgarismo de "hornear", meter algo en el horno para asarlo o cocerlo (DLE, 1º). ♦ *En el horno de leña, les acomodan a las esquinas, de ahí entra la batea con el chancho para que se HORNE durante toda la noche, es un proceso de toda la noche de hornado de chancho.*

horqueta

f. (utensilios) Herramienta parecida a un palo largo, utilizada para cocinar en leña o mover el fuego de la leña. De "horqueta", horquilla (DLE, 2º), y "horquilla", palo terminado en uno de sus extremos por dos puntas (DLE, 5º). Por metonimia, el término se relaciona a la forma que tiene la herramienta. ♦ *Una HORQUETA, es un palo, se mete en el horno para sacar el pan.*

labroso

loc. (vulgarismos) Trabajador. Proviene del vulgarismo de "laborioso, sa", trabajador (DLE, 1º). ♦ *Uno debe ser muy LABROSO con la tierra, el campo no es fácil.*

lagrimear

v. (proceso de cosecha) Extraer la miel de penco. De "lagrimear", gotear (DLE, 2°). Por sinécdoque, se menciona la acción de la cual se obtiene el mishki, a partir del goteo constante de la miel de penco. ♦ *Se hace un hueco en la planta. Y de ahí sí, eso LAGRIMEA, la cosa dulce, se junta y se coge con un jarro y se hace hervir y se toma.*

lampa

f. (utensilios) Herramienta utilizada para deshierbar. Proviene de "lampa", instrumento de labranza consistente en un palo largo con punta de hierro en uno de los extremos, usado para hacer hoyos y remover tierra (ASALE, 1°). ♦ *Con la LAMPA se deshierba, cuando vamos a cosechar el maíz. Es como un palo, pero se llama LAMPA.*

lampear

v. (proceso de siembra) Utilizar la lampa para deshierbar el maíz cuando crece mala hierba alrededor de éste. De "lampear", remover la tierra con la lampa (DLE, 1°). ♦ *De ahí, con las siembras, había que LAMPEAR al maíz, desherbado y bien enterrado, solo así había buena cosecha.*

lampón

m. (utensilios) De "lampón", lampa de mayor tamaño que las normales, usada generalmente en labores de construcción (ASALE, 1°). ♦ *El LAMPÓN es más conocido que la lampa, pero éste es más grande.*

lejía

1. f. (utensilios) Cal utilizada para la limpieza del fréjol. De "lejía", solución de sales alcalinas en agua, que se utiliza en limpieza como desinfectante y blanqueador doméstico (DLE, 1°). En este caso, únicamente se utiliza la cal para la limpieza del grano, por metonimia. ♦ *Se pone a remojar el fréjol y luego se va pelando con la LEJÍA, la cal, y sale sabroso el dulce de fréjol.*

2. **lejía de maíz** fr. (proceso de preparación) Utilizado para referirse a la acción de pelar el maíz. De "lejía", véase. ♦ *Se pelaba el maíz que se decía LEJÍA DE MAÍZ, y quedaba lindo, tiernito.*

leudo

m. (utensilios) Levadura. Forma común de referirse a la levadura o royal, para realizar diferentes preparaciones. De "leudo", dicho de una masa o de un pan: Fermentado con levadura (DLE, 1º). Metonímicamente, como parte de todo, el término hace alusión a uno de los componentes de la levadura. ♦ *Para hacer el pan coge la harina, le pone un poco de LEUDO, huevitos y mantequilla.*

licua

f. (vulgarismos) Proviene del vulgarismo de "licuar", hacer líquida una sustancia sólida o gaseosa (DLE, 1º). ♦ *El ají le hacen algunos con las pepas también, pero de ahí el ají va con cebollas, con tomates, se LICUA y así.*

manejo

m. (cantidad) Conjunto de plantas u hojas recogidas para ser trilladas. De "manejo", haz pequeño de cosas que se puede coger con la mano (DLE, 1º). ♦ *La cosecha de cebada es por MANOJOS, no cortamos como el maíz, solo MANOJOS que forman las gavillas.*

manicap

m. (flora) Hoja de montes utilizada para realizar remedios caseros. Este tipo de hoja se encuentra únicamente en los cerros altos de la localidad, por esa razón, pocos la conocen. ♦ *Para la inflamación, se pone un vaso de leche hervida con canela, y una hojita de MANICAP, y le ayuda.*

marisco

m. (estado) Olor de la carne del borrego. De "marisco", animal marino invertebrado, y especialmente los crustáceos y moluscos comestibles (DLE, 1º). Metafóricamente, se relaciona el olor que emanan los crustáceos con el mismo de la carne de borrego cuando se está preparando. ♦ *A mí no me gusta el borrego, tiene un... un MARISCO, no sé qué, un olior a borrego no sé qué.*

mashua

f. (flora) Tubérculo parecido a la oca. Comúnmente utilizado para tratar problemas de la próstata. Del kichwa "mashhua", Tubérculo de la familia de las

tropaeoláceas: Tropaeoláceas (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 1º, Tomo II, p. 339*). ♦ *La MASHUA es chiquitita, parecida a la oca; yo le doy a mi esposo para la próstata.*

matas

f. (flora) Composición de las hojas de penco. Proviene de "mata", planta, excepto árboles grandes (ASALE, 1º). Por metonimia, se relaciona con la unión de las hojas que formarían la totalidad de la planta de penco. ♦ *En una MATA así, grande, grande, de penco, le da dos galones, hasta tres, en una MATA grande, pero.*

mazamorra

f. (bebidas) Mezcla del mishki con máchica o con harina de maíz. De "mazamorra", comida semejante a las gachas, hecha a base de maíz, y preparada de diversas formas según los lugares de América (DLE, 1º). En este caso, se utiliza la harina de maíz para preparar la mezcla de la bebida; por metonimia. ♦ *El mishki es rico, mezclado con harina de maíz o máchica, MAZAMORRA le decíamos, rico tomar así.*

menudo

1. m. (fauna) Intestinos del borrego. Proviene de "menudo", vientre, manos y sangre de las reses que se matan (DLE, 11º). Por metonimia, se refiere a las mismas partes utilizadas de la res con el borrego. ♦ *El MENUDO son todas las tripas, todo lo que tiene en la barriga el borrego.*

2. m. (comidas) Caldo de mocho o caldo de borrego. Del mexicanismo "menudo", guiso caldoso con callos o pancita, maíz, chile y jitomate (ASALE, 1º). ♦ *El MENUDO o caldo de mocho, allí ponen como ser la cabeza, las patas, los cueritos, no va la carne, carne.*

micunchi

m. (comidas) Queso. Del kichwa "micuchii", alimento (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 1º Tomo II, p. 346*). Por sinécdoque, hace alusión a mayor alimento consumido en Nabón como es el queso. ♦ *Para hacer las tortillas le hacen la masa y le ponen el MICUNCHI, el queso, para que se derrita en el tiesto.*

mishki

m. (comidas) Miel de penco. Del kichwa "mishqui", dulce, miel (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 1º, Tomo II, p.359*). ♦ *El MISHKI es el dulce de una planta de penco, ahí se le se le saca una hojita y se le hace un huequito al penco, y de allí empieza a hacerse el MISHKI y le va cogiendo todos los días*

mishkitullito

m. (bebidas) Licor dulce que se realiza a base de la miel del penco. Proviene de la composición kichwa de "mishki", adj. dulce, fragante; sabroso y "tullu", hueso, caña (*Diccionario Kichwa*). ♦ *Es viernes, les parece si vamos a tomarnos un MISHKITULLITO.*

mistorial

m. (comidas) Platillo realizado a base de la sangre de toro. ♦ *El plato de la sangre de toro se llama MISTORIAL. Entonces le hacen todo ese revuelto ahí, y se come.*

molidito

m. (proceso de preparación) Harina de trigo que aún no ha sido cernida. De "moler", quebrantar un cuerpo, reduciéndolo a menudísimas partes, o hasta hacerlo polvo (DLE, 1º). ♦ *La harina de trigo solo está MOLIDITO antes de pasar por el cedazo o el floreador, aún no se cierne.*

molienda

f. (comida) Panela. De "molienda", porción o cantidad de caña de azúcar, trigo, aceituna, chocolate, etc., que se muele de una vez (DLE, 2º). Por metonimia, el término hace referencia al producto. ♦ *La MOLIENDA es la panela. Sale primeramente del guarapo, después se hace la miel, después se hace el dulce.*

molinas

molinas de piedra loc. (utensilios) De "molino", artefacto con que, por un procedimiento determinado, se quebranta, machaca, lamina o estruja algo (DLE, 2º). ♦ *El trigo molían en unas MOLINAS DE PIEDRA, tenían cerca de los ríos para los molinos. Después ya vinieron los molinos eléctricos*

morochillo

m. (flora) Maíz blanco, utilizado para realizar diferentes platillos ya sea de sal o de dulce. Este ingrediente permite que los alimentos espesen. De "morochillo", maíz blanco quebrantado (DLE, 1°). ♦ *El MOROCHILLO con dulce le como con leche y canela. De ahí, el MOROCHILLO de sal, le hago una sopita con pollo y sale rico también.*

ñutito, ta

adj. (kichwismos) Pedazos muy pequeños de alimentos que han sido molidos, triturados o cortados. Del kichwa "ñutuna", aplastar, apachurrar, pulverizar (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 1°, Tomo II, p.423*). Por metonimia, para nombrar a la forma final de un alimento. ♦ *Para los jugos se le pica finito, nosotros decimos ÑUTITO, finito dígame ahí, se le pica finito y de ahí si se le pone el azúcar.*

olior

v. (vulgarismos) Vulgarismo de "olor", impresión que los efluvios producen en el olfato (DLE, 1°). ♦ *A mí no me gusta el borrego, tiene un... un marisco, no sé qué, un OLIOR a borrego no sé qué.*

parar

parar la cocina loc. (proceso de preparación) Encender el fuego para empezar la cocción de los alimentos. De "parar", ejecutar una acción con atención y sosiego (DLE, 20°). Hace alusión a la acción de comenzar a cocinar. ♦ *Yo a las 10 de la mañana ya tengo que PARAR LA COCINA para poder salir con el almuerzo.*

parba

f. (cantidad) Montón de maíz seco que se recoge luego de ser calchado, para dar de comer a los animales. ♦ *Al maíz se secaba y de allí se hacía una PARBA de calcha para poder dar a los animales.*

pasar

pasar el dulce loc. (proceso de preparación) Proceso por el cual se impregna la fruta en la panela y adquiere la cualidad de almíbar. De "parar", penetrar o

traspasar (DLE, 6°). Por metonimia, se refiere al proceso en el que el dulce se penetra en el zumo de la fruta. ♦ *Para el dulce de higo, se le deja unos tres días, que PASE EL DULCE bien y quede almíbar.*

pena

pena pena loc. (flora) Flor pequeña utilizada para hacer infusiones, como la horchata. Por metáfora, se le otorga este nombre por la forma de la flor al tener los pistilos hacía abajo como si estuviera llorando. ♦ *Entonces, para la horchata, se utiliza el toronjil, el cedrón, el sachanís, la PENA PENA, una flor chiquita y redonda, entre otros; son nueve especies.*

pepucho

m. (comidas) Salsa que se realiza a base de pepa de zambo, en donde se las pelan, tuestan y muelen, para mezclarlas con cebolla y sal. Proviene de "pepa", pepita (|| simiente de algunas frutas) (DLE, 1°). Se establece una paragoge al agregar el sufijo "ucho". ♦ *Con el zambo sabíamos hacer el PEPUCHO, queda buenísimo con papas.*

pedra

1. **pedra de moler** fr. (utensilios) Piedras encontradas en las quebradas de los ríos, servían para pelar el trigo. De "molinas de piedra", véase. ♦ *PIEDRA DE MOLER o piedra de pelar el trigo, porque allí se pelaba el trigo también. Eso encontraban cerca de las quebradas.*

2. **pedra guagua** loc. (utensilios) Piedra pequeña, que servía de moledora junto con la "piedra mama", véase. De "guagua", niño de pecho (ASALE, 1°). Por metáfora, el término se compara con un niño pequeño. ♦ *La PIEDRA GUAGUA era la piedra chiquita que aplastaba el aliño.*

3. **pedra mama** loc. (utensilios) Piedra grande, que servía de base, para moler. De "mama", mamá (DLE, 2°). Por metáfora, el término se compara con la madre, que protege o es más grande que el pequeño. ♦ *La PIEDRA MAMA era lijada y era la base para chancar ahí el ajo, el ají y todas las especias.*

pieles

f. (proceso de preparación) Cáscaras de la arveja que son retiradas para poder moler y hacer la harina. Por sinécdoque, se emplea el término "piel", para referirse a la capa externa de la arveja. ♦ *La alverja se le tuesta; y de ahí si se le escoge que no tenga PIELES y se manda al molino, se cierne y ya está la harina.*

pinol

m. (bebidas) Preparación de máchica con panela disuelta en un vaso. Se tiene la creencia de que beberlo mejora la capacidad de pensamiento. De "pinol", máchica con panela rallada o azúcar y especias (ASALE, 4°). ♦ *Para el PINOL, le muele la máchica con la panela y no sé qué más le pondría y le deshace en un vaso. Ella no comía, ni pan ni nada y era pilas, solo eso tomaba.*

polvear

polvear la tierra loc. (proceso de siembra) Arar la tierra para poder sembrar. De "polvo", parte más menuda y deshecha de la tierra muy seca, que con cualquier movimiento se levanta en el aire (DLE, 1°). Metonímicamente, el término hace alusión al estado en que debe quedar la tierra para que pueda sembrarse y luego ser regada y cosechada. ♦ *Dos bueyes se les juntan y el arador va manejando la yunta para poder POLVEAR LA TIERRA. Una vez arado, ya se puede sembrar.*

pomo

m. (utensilios) Recipiente, utilizado para guardar cualquier alimento. De "pondo", vasija igual de ancha por la boca que por el medio en la que se cuele y se enfría la chicha (DLE, 1°). Por vecindad fonética, se cambia /nd/ por /m/, sin perder su significado original. ♦ *En la refrigeradora yo le pongo, bastante dulce, así en un POMO, ahí está nomás, aunque sea un mes, pero tapadito.*

pulcre

m. (bebidas) Agua dulce. Proviene de "mishki", véase. ♦ *Nosotros hacíamos agujerear unas plantas que se llaman el PULCRE, el mishki, que llaman ahora, son lo mismo, del penco viene.*

puzón

m. (fauna) Intestino del borrego. Utilizado para cocinar el "menudo", véase. ♦ *Como el borrego tiene PUZÓN, donde guarda toda la basurita, por eso se lava bien. Es el intestino, como dirían otros.*

quemar

quemar el horno loc. (proceso de preparación) Calentar el horno de leña. De "quemar", dicho de una cosa: Estar muy caliente (DLE, 18°). Por metonimia, el término se refiere a la necesidad de que el horno se encuentre lo suficientemente caliente para el pan. ♦ *Se QUEMA EL HORNO con la leña y después que ya está bien quemado se limpia con una escoba, se le amontona la brasa para un lado y de allí se le pone el pan, así se le hace el pancito.*

rapra

f. (flora) Cabuya u hoja de penco. Del quechua "Raphra", ala, parte del cuerpo de los volátiles (*Diccionario Kkechuwa - Español, p. 247*). Por metáfora, se compara el ala de un animal con la hoja de la planta. ♦ *Se hace un hueco así, se saca una RAPRA y se saca un hueco con un churo y eso produce un agua bien dulce que se llama el pulcre o mishki.*

raspador

m. (utensilios) Herramienta para hacer huecos a la hoja de penco y extraer el pulcre. De "churo", véase. ♦ *Entonces, se coge el RASPADOR, o churo que le dicen, le raspa bien y le deja que esté choreando, así se saca el pulcre.*

refrigera

m. (vulgarismos) Refrigerador. Proviene del vulgarismo de la palabra "refrigeradora", dicho de un aparato o de una instalación: Que sirve para refrigerar (DLE, 1°). ♦ *Y en la REFRIGERA no se daña, al menos en pomitos de cristal o estos, de hierro enlozado, ahí no se daña nada.*

rejango

m. (utensilios) Beta, herramienta utilizada para guiar el arado. Proviene de "reja", instrumento de hierro, que es parte del arado y sirve para romper y revolver la

tierra (DLE,1º) . Por paragoge, se agrega un fonema al final de la palabra para explicar que éste instrumento se utiliza para sostener la reja. ♦ *En el arado, la reja es envuelta por el REJANGO, y con eso se funciona la máquina.*

reventar

1. v. (proceso de preparación) Tostar la cebada. De "reventar", dicho de una cosa: Abrirse por no poder soportar la presión interior (DLE, 10º). ♦ *La tostada yo le hago primero REVENTANDO, así no está crudo y sabe rico en la sopa.*

2. **medio que venga reventado** loc. (proceso de preparación) Término medio que necesita un cereal anterior a su cocción. Del verbo "reventar", véase. ♦ *La avena es de tostarle, no muy tostado, poco MEDIO QUE VENGA REVENTANDO eso también sale tostadito, ya no es crudo.*

reverbero

m. (utensilios) Cocina pequeña que funcionaba a base de alcohol. De "reverbero", aparato pequeño usado para calentar agua o cocinar alimentos, que funciona con electricidad, alcohol o gas (ASALE, 1º). ♦ *Antes, se cocinaba solo con leña, luego aparecieron los REVERBEROS y ya luego las cocinetas de gas.*

ruales

m. (fauna) Toros. ♦ *La calcha sirve para dar de comer a los RUALES, a los toros.*

ruma

f. (cantidad) Conjunto de trigo, cebada o arveja amontonada luego de ser trillada. De "ruma", montón, número considerable de cosas puestas unas encima de otras sin orden (ASALE, 1º). ♦ *La RUMA es, digamos, un montón grande, así bastantito de trigo. Como si fuera, más o menos que dejan botando la arena para hacer los cimientos, y hacía montón; así era de trigo, cebada o arveja.*

sachanís

f. (flora) Planta pequeña para hacer infusiones. Utilizado como parte de la horchata. Del kichwa "Sacha", hierba (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 10º Tomo III, p. 104*). Por sinécdoque, el término se refiere a la forma física de la planta, parecida a una hierba que se encuentra en la siembra de maíz.

♦ *El SACHANÍS se cocinaba con zambo. Eso hay en el campo, al lado de las chacras, eso sí se encuentra por allí nomás*

salir

salir bien fuerte loc. (proceso de preparación) Cuando la comida, preparada en ollas de barro, está muy caliente y lista para consumir. De "fuerte", dicho de una sensación: intensa (DLE, 10°). Alusión a la intensidad de calor que tiene la comida recién preparada, por metonimia. ♦ *Yo si tengo las ollas de barro para cocinar. En eso SALE BIEN FUERTE y se guarda la comida no pasa nada, ni errumba ni nada.*

samburacho

m. (flora) Planta alta de color rojizo, utilizado como parte de la horchata. También conocida como "samborache". Forma de referirse al "ataco", véase. ♦ *Les he escuchado como SAMBURACHO al ataco, es que depende la zona, depende de los lugares, pero es lo mismo.*

seco

1. **seco de arroz de cebada** fr. (comidas) Se prepara la cebada en agua para conseguir el arroz. Se deja secar en la misma olla y se le agrega el tocino, sal y se tapa. Al servir, se le acompaña con maduros. De "seco", plato del almuerzo o cena que contiene los alimentos principales, como arroz, carne o verduras (ASALE, 1°). Por metonimia, se refiere a un plato de comida que se realiza diario en el campo. ♦ *Lo que más me gustaba que hacía mi abuelita era el SECO DE ARROZ DE CEBADA, no sé qué le ponía, pero me encantaba.*

2. **seco de borrego** fr. (comidas) Platillo donde primero, se prepara el refrito con cebolla, ajo y tomate riñón. Seguido, se le agregan papas rebanadas para que espese. Se mezcla con la carne y se cocina. De "seco", véase. ♦ *No se comía mucho chivo, mejor hacíamos SECO DE BORREGO, a mis hermanos les gustaba, a mí no tanto.*

3. **seco de nabo** fr. (comidas) Platillo que se preparaba como el seco de arroz de cebada, véase. Se agregaba la flor de nabo para tener un sabor más agradable. De "seco", véase. ♦ *A mi abuelita le gustaba hacer, nosotros decimos ensalada, ella decía SECO DE NABO, ella ponía hasta la flor del nabo.*

shura

shura de maíz fr. (cantidad) Montón grande de maíz que se ponía a secar. Del kichwa, "Shura", planta de los páramos andinos. (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 1° Tomo III, p. 147*). ♦ *Mi papá hacía unas SHURAS DE MAÍZ, hacía unas grandes de mazorcas, le ponían colgando para que seque más rápido.*

siglalón

m. (flora) Chamburo, véase. De "siglalón", arbusto de la familia de las papayáceas que da un fruto comestible que se suele consumir cocido con azúcar (DLE, 1°). ♦ *El SIGLALÓN era igual que el babaco, solo que más pequeñito y más jugoso.*

soltar

soltar el agua loc. (proceso de siembra) Dejar que el agua recorra el terreno para la siembra. De "soltar", dar salida a lo que estaba detenido o confinado (DLE, 4°). Metafóricamente, para referirse a dejar salir una gran cantidad de líquido. ♦ *Allá le decimos agua de riego, SOLTAMOS EL AGUA, para poder regar.*

sopa

sopa de habas loc. (comidas) Platillo a base de habas. Se hace remojar las habas, para después pelarlas y cocinarlas en agua hirviendo. Se la acompaña con queso y col. ♦ *De repente, hacemos una SOPA DE HABAS, no me gusta porque hay que sacarle cáscara, pero mi mujer hace riquísimo.*

tambor

1. m. (flora) Tallo central del penco de donde sale el pulcre. De "tambor", objeto que por su forma y proporciones recuerda un tambor (DLE, 1°). Por metáfora, se compara al instrumento musical con la forma de la planta. ♦ *El TAMBOR se encuentra justo en el centro de las hojas, el tallo que le llaman, eso se raspa, y ahí y se encuentra el juguito.*

2. m. (proceso de cosecha) Orificio que se hace en la planta del penco para conseguir el mishki o el pulcre. De "tambor", objeto que por su forma y proporciones recuerda un tambor (DLE, 1°). Metafóricamente, se relaciona con la forma que tiene el tambor y la forma que debe hacerse en el penco para extraer

el pulcre. ♦ *En el penco se hace un hueco así, se le hace un hueco con un churo y de ahí se le deja en TAMBOR, para luego sacar el mishki.*

tamo

m. (flora) Polvo que debe ser aventado para conseguir el trigo o la cebada después de su proceso de trillado. Dicho polvo sirve de alimento para los animales. De "tamo", polvo o paja muy menuda de varias semillas trilladas, como el trigo, el lino, etc. (DLE, 2º).. ♦ *El TAMO es lo que sale, todo ese polvizo del trillado, eso es el TAMO, se le separa, y de ahí se le avienta, que quede limpiecito la cebada o el trigo.*

tiesto

m. (utensilios) Paila de barro utilizado para hacer tortillas, generalmente de maíz o trigo. De "tiesto", pedazo de cualquier vasija de barro (DLE, 1º). ♦ *En el TIESTO se para, se tuesta, se hacen las tortillas, esos TIESTITOS tendidos así, se pone en fuego directo.*

timbulo

m. (comidas) Envuelto. Parecido al tamal, se realiza con harina de maíz, miel, rellenas de queso y envuelto en hojas de maíz. ♦ *El TIMBULO se hace de maíz sabrosa, con miel, unas bolitas café, rellenas de queso, es riquísimo.*

tintilico

m. (quechuismos) Montes de tamaño pequeño utilizado para hacer aguas remediales o infusiones. Del quechua "Tililin", la planta piperácea Piper Tumidum o Piper Piluliferum (*Diccionario Kechuwa - Español*). ♦ *Para la inflamación, había unas hierbitas, TINTILICOS le decían, y eran así unos granitos.*

tipo

monte de tipo m. (flora) Planta del campo para hacer aguas remediales. Normalmente, se encuentra en los cerros. De tamaño pequeño, como hierba. ♦ *Más allá traen MONTE DE TIPO, no sé si han escuchado, eso también es bueno, nos tomamos haciendo agüita.*

tonga

f. (comidas) De "tonga", alimento que el trabajador del campo toma al mediodía, consistente en arroz, carne o pescado, envueltos en hojas de alguna musácea, como plátano o banano (ASALE, 2º). Por sinécdoque, el término se refiere a cualquier comida que llevan los trabajadores y que, con frecuencia, es compartido.

♦ *Para ir a trabajar se va llevando el mote, haciendo como le decían, más antes, el fiambre, ahora le dicen el lunch o la TONGA.*

torva

f. (utensilios) Recipiente para guardar el trigo o la cebada que sale del molino. Proviene del vulgarismo "tolva", recipiente o depósito abierto por abajo, generalmente en forma de tronco de pirámide o de cono invertidos, que se utiliza para dosificar el paso de algo como granos, monedas, bolas, abonos, líquidos, etc. (DLE, 1º). ♦ *Después ya vinieron los molinos así eléctricos, entonces ponen en una TORVA y mueven y botan por un canutito, la TORVA es como un recipiente para que caiga el triguito.*

trapiche

m. (utensilios) De "trapiche", molino para extraer el jugo de algunos frutos de la tierra, como la aceituna o la caña de azúcar (DLE, 1º). ♦ *Compramos un TRAPICHE de electricidad, entonces se mete la caña en el molinito y se mete allí y yo recibía el bagacito que bota la caña.*

trigo

trigo pelado loc. (comidas) Guisado. Para prepararlo se hace el refrito como cualquier otra sopa, se le agrega el trigo ya pelado, se le cocina con el chanco y se coloca dos papas y dos fréjoles. ♦ *A mí me encanta comer el TRIGO PELADO, pero hecho en olla de barro, como hacía mi mamá.*

tronchar

v. (proceso de cosecha) Romper. Se cree que cuando crece el maíz, y ha sido sembrado en luna tierna, se rompe a media caña con facilidad. De "tronchar", partir o romper sin herramienta un vegetal por su tronco, tallo o ramas principales

(DLE, 1°). ♦ *En luna tierna no se siembra, y es verídico, venía un vientito y se TRONCHABA la caña y caía el choclito al suelo facilito.*

tumpas

f. (utensilios) Paraderos o base para el tiesto hecho con cascajo o piedra. ♦ *Hacíamos nosotros ya los paraderos del tiesto para que se asiente, les llamaban las TUMPAS.*

tusa

f. (flora) Maíz sin granos. Del kichwa "Tusa", zuro, corza o raspa de la mazorca del maíz después de desgranada. (*Lexicon Etnolectológico del Quichua Andino, 2° Tomo III, p. 290*). ♦ *Una vez sembré en luna tierna y salió solo TUSAS, o sea, no había grano, solo el tronco, solo TUSA.*

tusar

v. (fauna) Esquilar la lana de oveja. De "tusar", trasquilar (DLE, 1°). Metafóricamente, se compara el acto de desgranar el maíz y dejarlo en tusa, con retirarle la lana al bovino. ♦ *Cortar la lana a las ovejas se llamaba TUSAR con una tijera, se les amarra las patas a las ovejas y de allí se les TUSA.*

ushurumi

m. (utensilios) Morteros. Vulgarismo del kichwa "Ushcurumi", que significa andesita, piedra volcánica (*Lexicon Etnológico del Quichua Andino, 1° Tomo III, p. 344*). ♦ *Teníamos una piedra, se llamaba USHURUMI, y se le molía con otra piedra. Piedra con piedra, hecha un huequito una piedra y se le embonaba con la otra.*

yashipa

m. (flora) Monte del cerro que, al igual que el eucalipto, se utiliza para flamear el cerdo en su preparación. De "eucal", véase. ♦ *Antes se chaspaba con YASHIPA, le daba al chancho otro sabor. Pero era de ir a coger arriba en el cerro.*

yugo

m. (utensilios) De "yugo", instrumento de madera al cual, formando yunta, se uncen por el cuello las mulas, o por la cabeza o el cuello, los bueyes, y en el que va sujeta la lanza o pértigo del carro, el timón del arado, etc. (DLE, 1º). ♦ *Se debe meter el YUGO para que detenga el arado, a los animales, entonces puede arar.*

yunta

f. (proceso de cosecha) Dos bueyes unidos por el yugo. De "yunta", par de bueyes, mulas u otros animales que sirven en la labor del campo o en los acarreos (DLE, 1º). ♦ *La YUNTA son dos bueyes que se les junta y el arador va manejando la YUNTA para poder polvear la tierra.*

zambate

m. (alimento) Envuelto elaborado con zambo, parecido a las humitas o chumales. Consumido mayormente en Loja y las comunidades cercanas de Nabón, como Oña. ♦ *El ZAMABATE le hacemos con zambo, en la leña, bien tapadito, luego se saca con una cuchara y le pone dulce, como la humita.*

Conclusiones

Socio-culturales

El estudio de la variación demostró la gran riqueza ancestral en la preparación de los alimentos, que, además, es un proceso mucho más extenso en donde intervienen los recursos como: las materias primas, los procesos, los estados, los utensilios, las bebidas, los postres y las comidas; que forman parte del patrimonio agroalimentario y lingüístico del cantón. Asimismo, se ha demostrado que es posible aplicar una metodología de una zona urbana a una zona rural y conseguir comprender de qué manera se expresan los pueblos, las comunidades o los grupos sociales.

Por esta razón, es posible conocer la cultura a través del lenguaje y en entes tan cotidianos como el hecho de comer, el cual evidencia una diferenciación entre las culturas. Nabón se reconoce por ser un ambiente de comunidad, de migración y de agricultores, con una gran herencia ancestral que ha permanecido en la oralidad de su gente. Nuestro proyecto de investigación nos ha permitido recolectar información no únicamente de platillos que se realizan en la zona, sino también adentrarnos en la vida de los pobladores y su relación con la tierra que todavía se mantiene vigente. Las tradiciones se han mantenido fuertes y se ha podido ver que son pueblos donde el vivir en comunidad es necesario.

Las bebidas, las comidas, los postres también tienen sus propias significaciones y concepciones, por lo que pueden parecer conocidas, pero varían en su preparación y en el uso de sus ingredientes. De la misma manera, los utensilios todavía mantienen una lejanía con la tecnología, siendo herramientas que dependen aún de quien las maneja. Los lugares siguen siendo tradicionales y permiten la obtención de frutos, cereales, legumbres frescas, como lo mencionan los pobladores: "de la tierra a la olla".

Lingüísticas

La cuantificación de los resultados y el análisis léxico-semántico nos han demostrado la gran variedad lingüística que se presenta en el cantón. Por medio de estos, ha sido posible adentrarse a conocer la herencia oral que se ha mantenido hasta los tiempos actuales en la comunidad. El estudio ha demostrado el gran legado de la lengua kichwa que se encuentra aferrada a Nabón. Aunque esta ha sido castellanizada, en cierta medida, existen combinaciones que evidencian a ambos lenguajes, como el "anís de chacra" o a la utilización de las vocales del español en vez de las del idioma nativo, como "chapo" en vez de chapu.

De igual forma ha sido posible percibir el uso de los vulgarismos como parte del habla natal. Un fenómeno que ha sido detectado es el cambio de letras dentro de los términos; como es el caso de "ají rocoto", para referirse al "ají rocote", de "borbojo" en vez de "gorgojo" o de "olior", que hace alusión a "olor". Son cambios que no influyen en las significaciones de los términos originales. Dentro de este mismo ámbito, se encuentra la supresión de morfemas, como "refrigera" en lugar de "refrigeradora" o "cuys" que se refiere a los "cuyes".

Mediante nuestro análisis, ha sido posible evidenciar que el uso de sustantivos, tanto masculinos como femeninos, se ha convertido en la categoría gramatical mayormente utilizada entre los hablantes. Esto como parte del lenguaje cotidiano y como forma de colocar etiquetas lingüísticas simples para referirse a utensilios, comidas, bebidas o partes de la flora y fauna. Sin embargo, el uso de interjecciones y frases también han sido parte de las formas de expresión de los nabonenses, por ejemplo "ipog!" que es el sonido característico que hacen los dulces para saber que se encuentran en su punto o el "iushi!", utilizado para llamar a los animales cuando se va a arrear.

Por último, el uso de figuras retóricas, ha sido necesario para relacionar los términos con las fuentes oficiales (diccionarios) y tener una mejor comprensión con el significado que le da el hablante. La metonimia, que es la figura que mayormente se encuentra en el análisis, sustituye el nombre original de la palabra por otra que contenga el mismo sentido retórico. Por ejemplo: "carne colorada" que toma su nombre del color característico que tiene la carne del animal, en este caso la res. De igual forma, la sinécdoque ha ayudado a definir algunos términos, desde la relación con su forma o contenido, como "caca de gringo", que, definido por los hablantes, es el abono mezclado con otras sustancias químicas, externas al original. Asimismo, encontramos metáforas, que compara las expresiones con otros términos para poder potenciar el significado ya dado, como, por ejemplo, "barba" que se refiere a la tusa del maíz, sin granos, y solo con los pelos que nacen del fruto. Finalmente, en menor cantidad, se encuentra el uso de apócope y paragoge, que modifican al término contrayendo o añadiendo morfemas. Por ejemplo, "eucal" que, por apócope, suprime las últimas sílabas de la palabra "eucalipto", pero mantiene su significado. O "clarada" que, por paragoge, adiciona una última sílaba al término original "clara".

El proyecto de investigación descrito en este documento, nos ha permitido redescubrir las significaciones que puede llegar a tener el lenguaje y la gran variabilidad o diversidad existente dentro de un mismo territorio. La cultura actúa fuertemente en la manera en la que nombramos al mundo y los saberes pueden ser recolectados en un texto que permita su permanencia en la memoria. Los hallazgos lingüísticos estuvieron centrados únicamente en

la alimentación. Sin embargo, existe una gran variedad fonética, morfológica y sintáctica en el habla de las personas, en especial de los adultos mayores que todavía llevan la labor de transmisores de la cultura. Por lo tanto, subsisten palabras que se han mantenido congeladas en el tiempo y hay lugares donde aún son utilizadas, pero poco conocidas.

Por ende, la investigación deja abierta la mirada sociolingüística a comunidades que son muy poco conocidas y que, como se demostró en el trabajo, mantienen una mayor riqueza oral y cultural que pueden ser estudiadas desde varios campos. Considerar las diferentes variaciones lingüísticas que tienen los grupos sociales, enriquece de mayor manera a las nuevas generaciones y asienta los saberes ancestrales para nuevas investigaciones.

Referencias

- Alcaldía de Nabón. (2022). *Datos del cantón*. <https://www.nabon.gob.ec/datos-del-canton/>
- Álvarez Muro, A. (2007). *Textos sociolingüísticos*. Publicaciones Vicerrectorado Académico CODEPRE.
- Consejo Cantonal de Nabón. (2011). *Experiencia de Gestión Participativa para el Desarrollo Local*. <https://es.slideshare.net/slideshow/consejo-cantonal-nabon/7993458>
- Coseriu, E. (1981). La socio- y la etnolingüística. Sus fundamentos y sus tareas. *Anuario de Letras*, 19, 5–30. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=31322>
- Endere, M., Chaparro, G. y M. Giacomasso. (2021). Grupos de interés, valores y significados del sitio arqueológico Intihuasi, provincia de San Luis, Argentina. Un análisis orientado a su gestión patrimonial. *Arqueología*, 27(1): 69-90.
- Escandell Vidal, M. V. (2007). *Apuntes de Semántica léxica*. Universidad Nacional de Educación a Distancia.
- GAD Cochapata. (2023). *Datos generales*. <https://gadpcochapata.gob.ec/azuay/>
- GAD Parroquial Las Nieves. (2023). *La Parroquia*. <https://gadlasnieves.gob.ec/azuay/>
- Garcés, H. (2000). *Investigación Científica*. Ediciones Abya - Yala.
- González, S. (2006). *Experiencia de la gestión participativa en el Cantón Nabón* [Tesis de posgrado, Universidad del Azuay]. Repositorio Institucional UDA. <https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/2738>
- Guber, R. (2011). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Hernández, R. y C. Mendoza. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill Interamericana Editores, México.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2022). *Visualizador del Censo Ecuador 2022*. <https://censoecuador.ecudatanalytics.com/>
- Lira, J. (1982). *Diccionario Kkechuwa-Español* (2da ed.).
- Micolich, G. R. (2005). El uso social del lenguaje: Saussure y Wittgenstein. Encuentros y divergencias. *Revista Estudios en Ciencias Humanas*, 2, 14. https://hum.unne.edu.ar/revistas/postgrado/revista2/14_micolich.pdf

Municipio de Nabón Gobierno Local. (2011). *Consejo Cantonal Nabón*.
<https://es.slideshare.net/conasa/consejo-cantonal-nabon>

Naula, N. (2016). *Recopilación etnográfica de los agentes de la medicina ancestral del cantón Nabón*. [Tesis de pregrado, Universidad de Cuenca]. Repositorio Institucional UCuenca. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/25830>

Ortiz, G. & Tenecota, P. (2023). *Análisis léxico-semántico de los regionalismos en los mercados de Cuenca-Ecuador*. [Tesis de pregrado, Universidad de Cuenca] Repositorio Institucional UCuenca.
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/42708>

Ramírez Vidal, L. A. (2024). *Manual de etnografía culinaria: un enfoque antropológico*. Fondo Editorial Remington.

Saussure, F. (1945). *Curso de lingüística general*. Editorial Losada Libera los Libros.

Taylor, S. y R. Bogdan. (1992). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados*. Paidós, Barcelona-Buenos Aires-México.

Torres Fernández de Córdova, G. (2002). *Lexicon Etnológico del Quichua Andino Tomo I*.

Torres Fernández de Córdova, G. (2002). *Lexicon Etnológico del Quichua Andino Tomo II*.

Torres Fernández de Córdova, G. (2002). *Lexicon Etnológico del Quichua Andino Tomo III*.

Ureña Rivas, M. T. (2017). *La mujer en la participación ciudadana del cantón Nabón*. [Tesis de pregrado, Universidad Politécnica Salesiana]. Repositorio Institucional UPS.
<https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/13324>

Villavicencio, M. (2021). *Diccionario del lenguaje juvenil*. Editorial Don Bosco - Centro Gráfico Salesiano.

Anexos
Anexo A

Entrevistas a los pobladores de Nabón

Sra. Alejandrina Quezada, vive en Cuenca, nacida en Cochapata (90 años).

E1: Usted ha vivido toda su vida en Cochapata no es cierto o bueno, la mayoría, ¿qué comía cuando era chiquita allá? ¿Se acuerda?

A: Yo me acuerdo de... Ya he comido todo. He comido mote. He comido granos, he comido...

E1: ¿En qué parte de de Cochapata vivió usted?

A: El centro

E1: ¿Siempre en el centro? O sea, no, dónde es ahorita la casa no es cierto.

A: Es **onde** la casa de la Petita, esa casa.

E1: ¿Dónde quedaba esa casa?

A: Más allacito, más allá de la llegada. Viniendo a la plaza al frente donde sube a la a la escuela, frente a frente. Esa casa bajita. Pero para atrás es bonito, bastante terreno.

E2: Sí, sí. Si vimos desde la ventana la casa. Estábamos viendo que estaban haciendo las humitas....

E1: Estaban haciendo el día de las elecciones que abrimos la ventana que tiene la casa para para atrás, allí vimos que estaban haciendo humitas.

E2: Estaban desgranando el maíz.

A: Ya ven, allí le hubieran dicho que cómo se hacen las humitas

E1: O sea, si llegó una señora a comprar allá donde la Rosita y queríamos decirle, pero ya nos dijo que iba a ser la suegra y que no sé qué, entonces ya nos dio recelo decirle que nos deje ver.

E2: A usted le gustan las humitas.

A: Sí.

E2: ¿Sí? Y ¿sabe cómo hacer?

A: Sí. Verá, eso se desgrana los **choclos**, los más tiernitos son más dulces, se le desgrana, se le muelen a máquina y ya y entonces se le pone la se le pone la manteca de chanco, se pone los huevitos, se pone una copita de licor, ah ah, allí también entra el licor [risas] en todo entra el licor [risas], el queso. Yo se poner el queso, también poner el quesillo entreverando en todo y aparte también en la mitad. Se le cocina.

E2: ¿Cómo sabe cuándo está **tierno el choclo**?

A: Porque está saliendo la leche.

E1: O sea, le unte la uñita.

A: Claro, sí. Claro, usted le rompe y ya, le está saliendo la leche, entonces está tiernitos. Y cuando está más maduritos ya no sale la leche, pero cuando están maduritos enseguidita le sale la leche.

E2: Y al que no le sale la leche ¿para qué lo usan?

A: Para tortillas, para hacer el mote choclo.

E1: ¿Por qué le secan al mote?

A: Para poderle guardar. Para poder.... porque se daña.

E: ¿Si no se seca se daña?

A: Claro, se pudre, se viene a pudrir y ya no vale.

E2: Y qué traguito le pone al... a la humita, qué licor le pone a la humita.

A: Verá, así sea zhumir [risas]. Sí. Sale rico.

E2: ¿Sale bien?

A: Ajá.

E2: Y sale como de sal, ¿no cierto? Porque también he visto que hay humitas de dulce.

A: Sea para sal o sea para el dulce. Pero yo si se hacer todo.

E1: ¿Y los tamales?

A: A los tamales se le mueve la harina. Por ejemplo, la harina ya se hace, son de maíz seco. Entonces ahí vuelta lo mismo y se le hace se le pone lo mismo, manteca, se le pone lo mismo se le pone cuando está seco. Si quiere hacer de dulce, le pone miel.

E1: ¿Hay, hay tamales de dulce?

A: Claro [risas]

E: ¡Yo no sabía!

A: Los quimbolitos

E: Ahhh, los quimbolitos [risas]

A: Claro [risas]

E2: Ah, pero es medio parecida la preparación.

A: Es lo mismo. Solo se le pone sea la azúcar o sea, en cambio de los de los tamales entonces se pone vuelta la sal y ahí se pone, ya la se pone el si quiere hacer solo de queso, si quiere ponerle carne de chanco, carne de pollo. Entonces le ponen con pimientos y si es de pollo con pimientos o se le pone esa pepita, ¿cómo se llama?

E: ¿Cuál? ¿El zambo?

A: No, no. Es.... Es, cómo se llama la, lo que se pone en los tamales... en los quimbolitos...

E1: ¿La pasa?

A: Eso, las pasas, ajá [risas].

E2: No sabía que era la igual la preparación de los quimbolitos con los tamales. Pensé que era otra cosa.

A: Por eso digo, es la harina es ya de los quimbolitos es la harina de maíz, para los tamales es la harina de maíz, las... se utiliza las mismas hojas de achira, ya, solo la diferencia es que tiene sal y dulce.

E2: ¿Cuál es la diferencia o el parecido con el chumal?

A: El chumal es lo mismo, se le pone así mismo, cuando está medio más seco la ... se le pone leche pa que se haga más aguadito, manteca, huevos, ahí se le bate primero la clarada, que ahí si después se le pone los, la yema.

E: Ya. Entonces es más aguadito. Entonces allí si a la olla... ¿cómo se llama esa olla?

A: La tamalera.

E1: ¿Siempre ha usado la tamalera?

A: No. Porque allá en ese tiempo no había tamales, no habían las ollas de... en cambio allá había las ollas de barro, entonces en las ollas de barro para que no se quemara se les ponía las mismas **tusitas** de las, de las, de los choclos que se desgranaron. Limpiándoles, que estén limpias se les ponía cruzados, cruzados, cruzados, cruzados haciéndoles una camita, de allí se les ponía.

E1: ¿Dentro de la misma olla?

A: Claro. En cambio, de la tamalera se le pone, solo esa [solo la tapita que se pone allí encima (E)] ajá, eso

E1: No se le pone ni agua dentro para que...

A: Claro. El agua se le pone igualito a las ... tusas, otras le sabían poner hasta las cucharas de palo [risas].

E1: ¿No se quema?

A: No.

E1: ¿Usted tenía su cocina de leña? [claro] allá donde vivía antes o ya cuando se casó?

A: ¿La cocina de leña? [ajá] verá como todo un tiempo no había ser cocinado solo con leña claro, entonces después ya salieron ya las los **reverberos** después ya salieron las cocinas de que se cocinaba con cocinetas así de Kerex. Se cocinaba qué lindo, ¿no? [risas] No, pero cocinar con, con la leña también tiene otro sabor [claro] tiene otro sabor

E2: Debe haber sido mucho mejor.

A: Lo mismo, como ser se le tapaba las ollas, así con tapas de barro [claro].

E2: ¿Y dónde conseguían las ollas de barro, ahí vendían?

A: Las ollas de barro, verán se iban... ustedes no, usted más que todo conoce Las Nieves [ya] se llega a la Jarata se baja para abajo, a las fiestas más que todo. De ahí llevaban y ahí, allí no había eso. De allí llevaban lo que era los **tiestos**, esas así grandes para poner las tortillas. Hacían las Olias con tapas, hacían los cántaros para hacer la chicha de jora [ya], ajá solo de ahí, entonces allí se compraba. Pero

eso llegaban a vender allá. Entonces allí iban ellos propiamente ya con ... ya llevando, ya sabían ellos cómo se acomoda. Nosotros una vez nos fuimos a la fiesta, de muchacha. Nos fuimos y compramos una linda ollita, pero no sabíamos. Allí le pusimos nosotros y se ha, ya cuando me di cuenta ya estaba ya roto. Entonces, en cambio, en vuelta ellos no, ellos acomodaban que se hacía así unos largos las ollas. Pero era como unas redes que envolvía y les ponían y llevan a los demás, en las **bestias**, porque allí no había carro. [¿En las bestias?] Los caballos. Ajá.

E2: ¿Y cómo siembran el maíz? Por ejemplo, para hacer todo esto de los tamales y los chumales cuándo saben cuándo sembrar el maíz.

A: Verá, el maíz, en cuando sea de sembrar allí será de llevarles a ustedes. [risas]. Claro, que siembren y vean. Y, es de ahí, se le hace arar. Yo tractorar, una vez entonces salen las **chambas** grandes, se hace cruzar y se hace más delgadas. Después, entonces con la **yunta** va delante el lo el arador y otro entonces va sembrando, otro poniendo abono.

E1: Pero cuándo sabe cuándo hay que sembrar.

E2: ¿Qué mes le siembra? Por ejemplo.

A: Por ejemplo, más antes era en septiembre para allá. Pero ahurita, por ejemplo, el año pasado si salió bien, pero ahurita no. Ahurita, por ejemplo, salió el choclo, la Melva compró solo al Pepe que trajo de allá, pero eran, eran casi como el canguil, no salieron así choclos grandes gruesos, no. Eran casi como el canguil, así delgaditos. Porque no produjo, porque no hubo agua, tonces iban a regar y el agua por las misma se iba y ya no cogía humedad, entonces por eso se dañaron.

E1: Y no ...antes, antes, antes, no sembraba dependiendo de lo de la luna.

A: Sí,

E1: ¿Y cómo es eso?

A: Pasa, por ejemplo, hasta cuando dicen que va a pasar está pasando la luna y entonces no se siembra, por ejemplo, el cuatro, para las papas sembrar el cuatro de luna tierna es lo mejor. Porque allí carga más, el cuatro de luna tierna. Pero en cambio sembrar en la luna tierna como ser el maíz se hacen se hace delgaditos se hacen se creen no hacen choclos y viene un viento y le tumba, o cuando no hay mucho viento, en tiempo de choclos, se vienen un viendo todito se cae. Ahí se pudre, se daña.

E2: Ya, interesante

E1: Por qué, si me acuerdo que me contó, pero no me acuerdo bien por qué cuando se siembra, perdón, se cosecha maíz hay maíz que salen de colores.

A: Según la semilla.

E: Y cómo ve eso

A: Porque verá, por ejemplo, hay, hay maíz que son que son negritos y que, por ejemplo, si yo sembrara una libra de solo así en una raya, otra, otra, ya los que tocan al lado y así hicieron así con ellos ya se contagia,

E1: ¿Por eso salen algunos con sus manchitas así todo?

A: Ajá y ese le contagia a otro y así se hace más.

E: Entonces, cuando se siembra son todos así es claritos

A: Pero en cambio ese es que son con negritos son mejor porque son dulces y tiene un sabor

E2: Y hay unos rojos también

E1: Sacamos me acuerdo uno amarillo.

A: Ese ya, ya ...

E2: Y el maíz necesita bastante agua, creo, ¿no?

A: Depende sólo cuando está por ejemplo que esté de deshierbar, que no esté seco entonces se riega. Allí se siembra por ejemplo verá, aquí se pone unos dos granitos de maíz, pero otros siempre por ejemplo dos granos de maíz, dos de poroto, dos de habas, dos de maíz y así. En cambio, nosotros por ejemplo botamos, botamos el poroto, botamos la haba y sembramos solo el maíz.

E2: ¿Por qué siempre van mezclando así? ¿Solo para el cultivo tendrá alguna otra razón?

A: Así, verá, cuando se bota así todito el que cae en la tierra, cae en la tierra como dice el evangelio el que no cae en tierra buena no, no vale o si de no se comen los pájaros, los tórtolos, lo que quede de encimita. En cambio, ya sembrando así ya viene otra raya que viene arado, le tapa ya y le tapa, pero eso a veces vuelta no se hace, yo no he hecho así.

E2: Es más demorado, ¿no?

A: Claro y el tiempo verá, por ejemplo, si siembro maíz, siembro una planta de haba, la haba, se de una habas se hace si quiera cinco ramas y se extiende se cierra más allá cuando se saca eso queda el maíz de cortar.

E1: Pero nosotros usted le siembra y queda la enredadera ahí, ¿no? En el mismo maíz.

A: Ese es el poroto. El poroto es el que se enrienda.

E2: ¿Y se dan más pronto el poroto que el maíz y eso? O sea, nacen más pronto, creo.

A: El poroto sí, el poroto sí es ya más, ya más antes, si ya están empezando a abrir los choclitos también ya hay porotos también, pero ya se coge, pero si se quiere, así como así, por ejemplo, que se madure, entonces a veces se revientan para coger los siempre se coge unas tres cuatro veces

E2: Y antes cómo conseguían las las semillas para sembrar o era como que ya crecían ahí

A: No, verá el poroto se coge por ejemplo se coge, lo que ya amarillado un poco ya más pronto; se coge y yo le dejo botando como ser en ese cuarto de esa ventana que ha visto usted, yo ahí le dejo. Bueno otra vez, el año pasado también hicimos así. Cogemos los porotos, pero ya vi los porotos si quiera. Y lo mismo también dejamos, poniéndolos, como allí hay el plastilol le seca, lo mismo el tiempo de mi marido y vamos a cosechar, cosechábamos el maíz y le dejábamos así recargar todito y se secaba ele allí, porque de allí el plastilol le sirve para secar. Y es abrigadito así. [risas] Pero para dormir no.

E: Si dormimos bien tapadas [risas]

A: El otro cuarto es abrigadito. Y yo ya hice traer un poco de cobijas y ya no tengo.

E2: Entonces después de secarle, ya tenía para sembrarle y volvía a nacer.

A: Claro, ya después entonces cuando ya estaba seco, se le avienta bien, se venden y se guarda para comer también. Pero del maíz se sale, por ejemplo, yo tenía allá una paila grande, si ha de haber visto allí encima ha de estar, ese se deja pelando maíz. Entonces se llevaba arriba, a la casa del terreno, entonces suelta el agua de la acequia y de allí se le hacía el maíz al ladito. Y después, se lava allí y después se le deja que se seque. Tonces de allí sale el mote, por ejemplo como ser el mote casado, con porotos, el mote pata, mote casado, el mote y de mote qué, se come haciendo mote pillo.

E2: ¿Y cómo le hace usted al mote pata?

A: El mote pata se cocina con la pata del chancho.

E2: O sea, aquí en carnaval, aquí en Cuenca.

A: Ya es es la costumbre.

E1: ¿Usted tenía esa creencia de que se hace el arroz de cebada los lunes?

A: Oiga, no he tenido creencia, pero dicen así que cuando se come los días lunes el arroz de cebada no le hace falta la comida, pero a Dios gracias no me ha faltado la comida.

E: Y el trigo pelado, cómo le prepara usted.

A: Yo más antes más antes se le ve se le cosechaba el trigo y de ahí se le escogía bien eso sí y se le pelaba en la piedra. En la piedra después, una vez quise pelar en la máquina todito se me rompió, pero pelando así en una piedra es, se remoja pero, sale todito **la cushmita**. Y sale blanquito. Entonces allí se le cocina con chanco.

E2: Allí también le han sabido poner habas ¿no? La esposa de don Segundo le puso habas y fréjol. [A: claro] ¿usted también le hace así?

A: Cuando hay [risas]

E: ¿Qué es la cushmita?

A: La... ¿de qué? [E: del trigo] eso es ya... se le seca el trigo y de allí se le avienta a una lavacara o lo que quiera y es la basura.

E2: Es como la basurita del trigo.

A: Claro es la basurita del trigo peladito blanquito

E2: Estaba rico esa vez que comimos, no he probado la de usted, pero ha de estar buena también [risas].

A: No sé yo, ajá, ya después cuando vine para acá, como ser por ejemplo aquí cuando era del sol, solo allí comprábamos allí era rico el trigo. era de era grande, esto que hicieron pues los del sol. Entonces venía, por ejemplo, solo cosas aseaditas. Y no era cosas como ser, de revendones y revendones, no, este era propietarios. Entonces, por ejemplo, uno daba trigo, traía máchica, traía la, el mote pelado; de todo vendía, pero era grande, si quiera vendía cuatro, cinco sectares de alimento. Después se pasaron acá, la casa es comunal es de la de la Ciudadela era y se hizo el presidente un despilfarro, entonces ahí se molestó la ciudadelas pues porque no presentaba los recibos de lo que arrendaba, él arrendaba toda la casa comunal, el arrendaba cada mes, entonces no presentó nada y eran más de unos diez

años, entonces le siguieron juicio, le iban a quitar la casa y entonces ha puesto al nombre de la hija. Después todo ladrón se va a Estados Unidos [risas]. Todo ladrón se va allá, tonces fueron y entregaron al municipio. Entonces al municipio de ahí a la gente. Entonces se pusieron acá bajito pero era poquito. Y también era con venta así que daba a la calle, las congeladoras ya no, se dañaba la carne y perdieron [claro].

E1: ¿Usted tenía animalitos? [ujum] ¿qué no más tenía?

A: Tenía cuys, tenía pollos, tenía perros, un gato.

E1: Cuando se casó tenía o, ¿cuando era soltera?

A: No es soltera, tenía solo borregos [risas].

[Interrupción]

E1: ¿Usted vendía a veces la carne de los animales o se quedaban usted?

A: No, nosotros teníamos en el oriente. De allí venía a veces la carne. Y esas carnes eran extranjeras y venían a veces tres, cuatro mulas de carne. Porque allí, a veces se rodaban, entonces a mi marido pelaba y ponía así las presas enteritas que son las presas una pierna, un brazo o así has hecho presas, pero colgaba y así el siguiente día traía. Entonces vendía porque aquí para comer tanta carne [risas]. Entonces se vendía.

E2: He escuchado que a los cuyes como que hay que darles bastante cuidado, no, que son un poco delicados o no.

A: Depende.

E2: Porque una vez una amiga me contó que a veces tenían un cuartito no estaban los cuyes y si alguien que no le conocía de entrada, se moría, eso no pasaba con los suyos.

A: Como ser, como tener así, por ejemplo, a la vista de cualquiera toda cosa se daña, así sea una planta. El que tiene mal ojos no es que depende de la persona.

A 2: ¿Cómo es eso del mal ojo?

A: Por ejemplo, verá, hay una señora por, ahora vive por arriba y vivía por los eucaliptos. Y si ella le veía ive qué linda esa guagua! ve esto y el otro, se enfermaba, venía el dolor de la barriguita y solo haciendo limpiar, haciéndole soplar se curaba. Y una vez nosotros le contábamos al Jorge, de la Eli, ellos vivían aquí al frente, tenía no podía enderezarse, me duele el pupo, señora Alejita, perdía los días

no podía dar clases, él era profesor. Dice, no puedo enderezarme, no puedo enderezarme, doctor no puedo y ha llegado un tío, ¿pero por qué no te paras hombre? Me duele el pupo, me duele el pupo, parece que parece se rompe el carro, ah ya dice que le ha dicho: vamos en el carro, vamos dice que le ha dicho yo te llevo con el doctor que que esa cura. Dice que le ha dicho ya, va llevando ya la a la 9 de octubre, pero a dónde me llevas, a la 9 de octubre, rápido para el carro al frente de las mujeres que que limpian, entonces que le dice vea señora deme limpiando a este señor que dice que está, ha dicho de viendo. ¡Ay, pobrecito! Dice que ha dicho ha estado usted con chuca, está ojeado y no cierto que le duele el pupo; si dice que dicho. Dice, pero me limpió, me sopló, con esos montes dice, me pusieron en el pupo no sé qué cuanto, yo veo a los alumnos ive ese es nuestro profesor! ive el profesor! Dice y yo no daba la cara y conversaban entre ellos, pero fue como quitarme un mal. Sí, dice, así sea, así sea un animal, así sea una persona racional según ellos sea un viejo. Sí, es cierto.

E2: Chuca, significa ¿mal de ojo?

A: Ajá

E1: Usted sabe limpiar.

A: No. Yo así limpie, peo no tengo ningún, ningún, ese hay que saber, algunos rabiosos [risas].

E1: Y papito Daniel (esposo de la señora), ¿sabía?

A: No, él no limpiaba. Porque le contagian de eso.

E1: Entonces... ¿cómo aprendió mi papi a hacer las limpias?

A: Pero...

E1: O sea, él me quita el mal aire y así.

A: Rabioso ha de ser [risas]. Él lo que hace es la fumada. Pero ese cigarrillo el full, el antiguooo. Es una armago, dice que es. Entonces ese es para la limpia.

E2: ¿Qué es?

A: El cigarrillo, le fuma por ejemplo el Jorge le metía así en la boca y le fumaba en la cabeza y lo que se hacía en la cabeza todito, como si se estuviera incendiando la cabeza. Le fuman así mismo, le alzan la camisa y le fuman, cuando le duele el brazo es bueno.

E2: Ah, eso no sabía, solo sabía lo que me contaste de la cabeza.

E1: Sí, eso me hacía mi papi. Eso nos hace, eso y pasarnos el huevo.

A: ¿Pero eso no hace su abuelito?

E1: Mi papá nos hace. Mi papi es el que nos hace con la tijera, el imán y los fósforos, y nos pasa y después nos fuma y después nos pasa el huevo.

A: Eso no sabía, peros si yo le dijera déjame limpiando dijera "mamita yo no sé eso".

[Interrupción]

E1: Y para curar el espanto, ¿usted no sabía escupir?

A: Yo les hacía bañar.

E2: Ah, ¿les bañaba?

A: Claro, como ser [conversación inaudible]. Les sacaba, uno adentro y otro afuera, y la que le hace el espanto sabía estar uno con agua calientita y otro con alcanfor.

E: ¿Con qué?

A: Con alcanfor, con trago

E 2: De allí de les curaba el espanto. [La A asiente con la cabeza].

E2: Y, ¿sabe usted qué hierbas utiliza para curar el espanto, por ejemplo?

A: Así como dice la Danielita, pero en montes por ejemplo la Santa María, la ruda, los montes.

E1: ¿Eso se les pasa por la cabeza? O ¿hay que irles golpeando?

A: Claro, de darle duro, se tapa con una toalla y en verdad, si usted le pasa con toda la delicadeza noo...

E1: Tiene que hacerle duro [risas]

A: Claro.

E2: Y ¿a usted cada cuánto le hacía cuando era guambra?

A: ¿A mí? Eso no me acuerdo [risas]

E2: Pero cuando le dolía algo allí le limpiaba

A: Eso no me acuerdo.

E1: ¿Y a sus hijos?

A: A esos siempre.

E1: ¿Cada cuánto le hacía?

A: Cada que yo les veía que andaban espantados, enfermos, no podían, dormir, sabían pasarse así inquietos, con el agua bendita sabía hecerles soplar.

E2: ¿Y a los animales no les hacían eso? Yo he visto que hasta los perros les hacen eso.

A: Antes, yo no he hecho, ipero ahora Jesús!, el perro es más cuidado que un niño [risas]. ¡Más cuidado que un niño! Jesús, están poniéndole, no ve la María José, le pone las vitaminas, las vitaminas para.... para, que está mal del hígado, que esta grasoso el hígado, por allí le deja en la clínica.

E2: Y, ¿a usted le enseñó a cocinar su mamá?

A: Ajá, veía lo que cocinaba. Entonces yo también hacía para vender las ollitas, vendían pues las ollas pues, esas chiquitas, esas más grandes y de allí iba poniendo yo también las cosas y hacía. Y de allí ya... ustedes saben que se ve y se cocina con amor.

E1: ¿Y así también aprendieron toditas?

A: Claro.

E2: ¿Cuántos hermanos tiene usted?

A: Ahurita tengo solo estamos doscitas vivas y dos muertas.

E2: ¿Eran solo cuatro hijas?

A: Ujum

E2: ¿Todas mujeres?

A: Si hubo dos varoncitos, pero murieron en tiemitos, nacieron, pero al tercer día ya murieron. Vuelta tuve otro hermanito vuelta al tercer día se murió.

E2: ¡Qué pena!, ¿no? Antes era un poco así. Se morían pequeñitos.

A: Verá, antes en el campo se sabía esperar, no como aquí que se corre al doctor, pero a veces allá en cambio, no ve que eso también se pasa [claro], se pasa lo que está ya, ya de la hora de nacer, ya pierde los dolores, ya no... entonces, la, ya me olvidé yo también [risas]

E2: Claro, a veces se demora, el parto se demora.

A: Claro, pero entonces, de allí de mis hermanitos en verdad debió estar pasándose, cosa que cuando vinieron traendole, ya, ya ya había estado moradito.

E2: Pero bueno, se quedaron cuatro mujeres. [ajá]. ¿Todas ayudaban en la cocina?

A: Claro, todos.

E1: ¿Usted siempre tuvo terrenitos?

A: Mucho, mucho terreno.

E1: ¿Y los jugos de qué nomás tomaba allá en Cochapata?

A: Verá, como no había licuadora para hacer ¿no cierto? [claro]. Allá no había licuadora, ni nada, por ejemplo, allá lo que había es moras, sabían haber esos cercos.... De gullanes.

E2: Y han de haber sido las moras grandes ¿no? Las moritas así...

A: En esos cercos, como eran. Una vez ... [interrupción porque pasa una de las hijas]. Y, tonces no sabía qué hacer y una vez le cocina así un galón de, de, de moras, allí no había, cemideros sino de lata. Allí le cociné y allí le cerní, más no sabía qué hacer, le hice dulce [risas]. Le hicimos la mermelada.

E: Buenazo.

A: Verá, todo... se comía, pero sin nada de... como ahorita por ejemplo todo es [procesado]...

E2: ¿Y la horchata? ¿Hacían en su casa la horchata?

A: Claro, eso se hacía.

E1: ¿Usted tenía los montes para hacer?

A: Pero en cambio, cuando se hay, uno no se da, le da la importancia, pero por ejemplo hay como hacer como dicen aquí para una inflamación, había se llamaba **gramaduza** y era así **tintilico** era las hierbitas y se le sacaba y era así unos granitos. Y eso era bien buenos.

E: ¿Dijo gramuza?

A: Gramaduza

E1: ¿Cómo es la gramaduza?

A: Aquí no hay.

E2: ¿Es una planta?

A: Es como un potrerito. Se tiende así en la tierra, pero de este portecito alza [de un tamaño muy pequeño]. Pero ya cuando está madura así, como no se le daba importancia, solo el que sabe... entonces ya cuando se enferma...

E1: ¿Hacían agüitas para todo? Por ejemplo, para el dolor de cabeza, ¿qué se daba?

A: Para el dolor de la cabeza, verá en ese tiempo, no me acuerdo que pastillas eran de tomar, pero si no, de no se ponía hojitas, por ejemplo, del, de la, del llantén se le cocinaba en el traguito, se le sacaba, se le exprimía y se le ponía en la cabeza, en la frente. Qué hacía, como ser, por ejemplo, yo estaba con dolor de cabeza, ya tiempo que no me pasa eso. Me mojo en agua fría y me pasa.

E1: ¿Y para el dolor de estómago?

E2: Creo que era el cedrón allí, para el dolor de estómago. Tomaba la agüita de cedrón o no era así.

A: No.

[Silencio]

A: Por ejemplo, por ejemplo, en ese tiempo para hacer las humitas había plantas, nosotros si sabíamos sembrar el anís y tal como el culantro y así salían los **granitos** y se le cosechaba. O sino, de eso tiempo, como ser por ejemplo en el tiempo de, de, de, ahora se ve que todo el tiempo hay choclos. Antes no, antes por tiempos, y como en ese tiempo llovía, entonces la, bueno usted si conoce, pero no se ha de acordar, el **sachanís**, no sé si ha oído. De este portecito es [señala una cantidad pequeña], cuando es tierra buena, nosotros allí de rari teníamos eso en la costa, caliente, ese se ponía, como ser para hacer las humitas debajo de las **tusas** que digo y que se cocine y así mismo sabía riquísimo el vapor.

E2: Entonces era una planta

A: Unas plantas. Antes, nos vamos arriba al lado del cementerio, por allí había.

E1: Por allí arriba.

A: Ahurita ya no, ahurita qué va a haber, tanto verano ese es en las aguas.

E1: Le cocinaba en el vapor dijo

A: Claro debajo de las tusitas o debajo se le ponía nada más esos palitos se les ponía en las ollas, pero ya se tenía propeso, se ponía por debajo eso, lavado bien las raíces y se le pone eso tendiendo adentro, con lo que hierve subía [ah, ya] ya ve lo que es [risas].

E1: ¿Cómo usted diferencia la papa normal? Creo que le dicen papa chola con la papa chaucha, por ejemplo.

A: La papa chaucha a los cuatro meses ya está yendo a salir todo, en cambio los otros aún no. Y se va, se va, nace más pronto, se cría más pronto, florece más pronto y se cosecha más pronto y lo mismo para cocinar es, ya ve que, como es rapidito.

E1: Y la flor ¿es mismo morada como las otras?

A: Allí hay veces verá, cuando hay la chaucha, la papa chaucha es más blanquita la flor es blanca y la otra es morada mismo.

E1: Allá en el terreno solo la otra papa, ¿verdad?

A: Claro, no allí no salió la flor. Por ejemplo, allá como ser se sembraba las granadillas en los cercos, una planta de capulí y cómo amarillaba, así como estaban las granadillas! Y aquí también hay.

E1: ¿Usted si tenía allá siembra de granadillas?

A: Sí.

E1: ¿Qué nomás tenía?

A: Nosotros allá vera teníamos granadilla, teníamos ¿de frutas? [ajá] bueno de frutas, lo que hay en tiempo de capulíes, pero en tiempo de frutas, es decir todo el tiempo, granadillas, es los hijos, ya ve maduros son ricos, los higos ehh toda fruta es tiempo. Por ejemplo, en este tiempo está empezando a haber las chirimoyas, las guabas, las guayabas, entonces uno como, nosotros teníamos, hacia la Costa ya, una planta de guayaba, era como capulí grandota, y era pero las ramas, eran así como las ramas que hay en el cajas de papel, ele así eran las ramas, lisitas lindas y como cargaba.

E2: ¿Qué hacían con el capulí? ¿dulce, comían así, colada?

A: ¿Con la guayaba?

E2: Con el capulí.

A: Ah claro, eso se comía.

E2: ¿Sólo así o en colada?

A: Así no más o ... en colada no, poco [risas].

E1: Coladitas, ¿qué no más le hacía?

A: Coladas allí por ejemplo allí se hacía coladas de, de, de, nosotros si sembrábamos avena, nosotros sembrábamos avena, trigo, lenteja, cebada, la, el la avena. Le hacemos tal como el trigo, le cosechaba, con bestia se trillaba, ahora dice que hay vacas.

E2: ¿Cómo le hacían? Con la bestia dijo ¿no?

A: Con las bestias se ponía la varilla y hay si se da la vuelta, depende de la cantidad que haya de arando se ponía hasta cuatro, cinco caballos y se le amarraba en los pescuezos y de ahí si se les movía así con la, de allí si ellos corrían y desgranaban todito eso. Se le llamaba **eras** ya donde se ponía donde no haiga tierra, que no haiga, que no este saliendo mucha tierra.

E: ¿Eras?

A: Aja, eras se llamaba. Para hacer eso se buscaba donde haiga, haiga con, como ser por ejemplo ese **cascajo** donde no haya tierra, se le planeaba así bien y para hacerle. O cuando es de bajita y aquí hay subiditas también se desgrana mejor.

E2: Solo he visto que hacen las cañas pues, que en Gualaceo giran y están los [A: bestias] toros, claro.

A: ¿Toros? No, allá los toros en cambio se utilizaban por ejemplo para las **moliendas** [ya] entonces allí se le ponía el **alambrique** a los **trapiches** y se les ponía a los toros allí daban la vuelta, pero para **lastrillar** solo los caballos.

E1: ¿Usted sabe hacer la chicha de jora?

A: ¿De jora?

E1: Ajá, ¿usted sabe?

A: Sabía, ahora ya que...

E1: No se acuerda que no más usaba o cómo se hacía.

A: De cosechar el maíz amarillo. Se cosechaba el maíz amarillo, solo el amarillo y se le ponía tres días en agua, que esté bien remojadito, y de allí si se le ponía como ser en una canasta tendiendo las hojas de achira y se tapaba con hojas de achira. Entonces como ser en una canasta grande, entonces, como ser se le arropaba por encima y se le destapaba a los cinco días o a los ocho días. Entonces sabia estar todito nacido, ya, entonces eso es la jora. Entonces para la chicha, se le tuesta.

E1: ¿Allí no se le pone licor? [risas]

A: Se chuma cuando está bien maduro, por ejemplo verá, allá de la chicha de jora, hay unas ollas de barro pero son como cántaros como esos que tenemos allá en la sala, es como adorno, ele así son los cántaros pero como, y entonces se le deja allí y como ya... nosotros hacíamos, por ejemplo, la chicha de jora para una fiesta, para carnaval, para comor un chanco, entonces se le hacia sobrar si quiera un galon, entonces ese se dejaba ahí que este, entonces se vuelve a cebo, le miden ya con un medidor da el cero es ya eso, por ejemplo, para poner como ser en carnes, aquí se pone aquí no se ve, no se seca allá como no había refrigeradoras, entonces como ser, pelábamos un chanco pero teníamos que tener nosotros esa chicha de jora ya como ser peor que vinagre, entonces se le ponía con salsita y se le mojaba todito, todito, no había un mosco.

E1: ¿Para secar la carne?

A: Para secar la carne.

E2: ¿Qué significa "que se chuma"?

A: Cuando está borracho [risas]

E2: Ah ya, pensé que tenía otro significado. Interesante que le sabido usar para repeler los moscos.

A: Claro para la carne, imagínese los moscos, pero así hacían y hacían o si no de cómo para secar. Y, entonces se le ponía la sal, esa, esa vinagre que hacíamos y no era, nosotros teníamos criadero de chanchos de esos grandotes y, cosa que se colgaba este encima y las patas se endurecía en el piso y así mismo entonces yo, hacia un poco de morcillas y así un poco de las tripas más delgadas se hacía lo que dicen aquí la longaniza.

E: Ahh, la longaniza, yo iba a decir envuelto.

A: No la longaniza. Entonces allí se lo ponía carne, bien adobadito con todas las...

E2: Ha de haber sido buena la carne.

A: Claro, se iban de aquí de Cuenca un compadre que era padrino de mi Kleber, él se iba. Un día nos coge así, ese día que íbamos a empezado a sacar y le convidamos, al tercer día llega con toda la familia [risas] Vengo a que me dé comadre, eso sí a que me dé las longanizas, eso yo quiero.

E1: ¿Qué nomás le ponía a la longaniza?

A: Allí se ponía verá, todos los aliños, comino, ajo, se ponía esa... la que aquí decimos el pimientito porque es medio picantito, entonces todavía hay jóvenes imagínese un poquito de ají le ponía allí entreverando en todito y salía medio picante [risas], ahurita ya que.

E2: Eso se le envuelve la longaniza ¿no?

A: Es la tripa que llena de carne. Así como se vende las morcillas, así se le llena de carne, pero bien aliñadito, entonces eso se agarra trocitos y se fríe en el arroz queda riquísimo.

E1: Usted mismo le lavaba las tripas, ¿no cierto?

A: O sea... ese día como había quién ayude, pero bien lavadito, bien lavadito y como digo todo se comia sanito, todo, la, por ejemplo, cocinaba en leña tiene otro olor otro sabor. Como el otro día que se va la Petita con la Fabiola, se han ido para allá y ha traído un pozuelito de leche, mal hecho porque yo le hice, tiene sabor a humo, por eso le hace rico. Y en verdad.

E2: El dulce de leche ¿cómo le hacía usted?

A: En una paila.

E1: ¿Qué nomás le ponía?

A: Allí se pone la leche, la harina, la... el arroz molido y de allí si se le cocina y se pone la panela, después la canela.

E1: Y en el carnaval, ¿se acuerda qué nomás se hacía en el carnaval allá?

A: ¡Ay mijita, no me acuerdo de carnaval en la juventud lo primerito es mojarse! [risas] allí se comía de todo, así como aquí.

E2: Allí se comía el borrego ¿no?

A: Borrego, chancho, gallinas. Se comía de todo.

E2: ¿Cómo le preparaban al borrego?

A: Verá como ahí la costumbre no era como aquí. Allí era por ejemplo que, si hoy me tocaba como ser un almuerzo, taba toda la familia, la gente lo que estaban más cercanos, podían ser unos diez, veinte hasta treinta ya, así se prepara chicha, el trago, mojarse. Y vuelta, claro, entonces a la tarde ya le invita tarde, todo el que comía tenía que volver [risas], claro. Entonces ya para el siguiente día ya vuelta le invita otro. Así mismo eran todos y así se andaba de casa en casa. El gasto era grande, pero vuelta así todos tenían que hacer eso. Unos mataban chancho, otros borrego, otros solo gallinas, cuyes.

E2: Y al chancho le hacían igual como hornado, ¿así?

A: El chancho, así se hace verá, la cascará, la fritada, el sancocho.

E2: ¿Con mote?

A: Eso sí, lo primero. Mote pelado.

E2: Y el ají, ¿si hacían el ají?

A: Eso, claro el ají también.

E2: ¿Cómo le hacía usted el ají?

A: Oigan ele si no he hecho, porque me sale muy picante.

E2: Nos contó una señora que le entrevistamos que le hace con la pepa del zambo.

E: ¿Usted le hace con la pepa?

A: No, yo le hago con tomate y con cebollita verde, un poquito de culantro.

E1: Pero le ha de poner la pepa del ají para que le salga picante.

A: No, yo allá le sacaba toda la pepa y teníamos allí la, una piedra se llamaba **ushurumi** y se le molía con otra piedra. Piedra con piedra, hecha un huequito una piedra y se le embonaba, eso sí tenemos todavía. Allí está en la cocina, aquisito. Allí se molía el ají primerito, le limpiaba con ajo para que vaya saliendo.

E2: Y los cuyes así, así ...

A: Así como aquí.

E2: Y el, al día anterior alineados con salsita y todo eso.

A: Claro.

E2: ¿Y cuál le gustaba más a usted?

A: Verá en la juventud todo le gusta, sí, ahorita sí, ya cambia y hace mal.

E2: Y la gallina, ¿le hacían caldo o...?

A: Caldo o borrego a la Barbosa y sería así.

E2: ¿Qué tal es el borrego a la Barbosa?

A: Rico es. Pero en cambio ese no es como el chanco, ese se va enfriando y se vuelve cebo.

E1: Hay que comer caliente.

E2: Es, es, es grasoso ¿no? Es un poquito más grasoso la carne del borrego o un poquito más suave.

A: No sé, pero el borrego a la Barbosa es para comer ese rato pero el caldo rico, como se hace, el menudo. ¿han comido?

E: No

E2: Creo que le dicen caldo de mocho, ¿no?

A: Cuando hay, vayan a comer yendo como quien va para Loja, onde están asando los chanchos, borregos, que también será, allí venden ¡qué rico, qué rico el caldo!

E2: ¿Qué nomás le ponen al menudo?

A: No sé qué no más le pondrán, pero es rico.

E2: ¿Es con yuca?

A: No. Solo caldo de mocho, allí ponen como ser la cabeza, las patas, los cueritos, no va la carne, carne.

E2: Medio como un caldo de patas algo así, solo las partes.

A: Sí, una vez comí en la Ramada, no me gustó.

E2: El chivo no hay en Cochapata, ¿no? El seco de chivo y eso.

A: El chivo, chivo no sé si habrá.

E2: ¿Ustedes no comían?

A: El chivo, allá se comía hasta por remedio.

E1: ¿De qué?

A: Por ejemplo, para el aire de frío, por ejemplo, aquí le dicen que limpiando se cura.

E1: ¿Pasado de frío?

A: Ajá. Dicen que es bien bueno, y la carne es más cara, así como la carne de burro también dicen que es bien bueno. A mí me dieron sin que me avisaran y ya.

E: ¿Y qué tal es?

A: No sé [risas].

E2: No sé bien, aquí sabían vender la leche de chivo. Pero allá no he visto chivos, en Cochapata.

A: A los campos tal vez haiga, a los campos. Ahora no hay ni borregos, antes había caballos, había, ahora hay carros. Carreteras, por un lado, carretera por otro lado que ni se sabe por dónde, hay solo carros. Antes eran caballos que se fletaban para llevar una carga, para ir uno a alguna parte se fletaba uno, ahurita no. Ahora solo carros, no hay ni bestias.

E: La otra vez que fuimos estaban dos toros, porque estaban arando el terreno, primera vez que vi, los toros grandes, pero de allí no he visto.

A: Eso poco se va. Eso viniendo, por ser, por Paso, por allí es la criadera de ganados, solo potreros, entonces allí van sacando la leche y van depositando en los tanques para que venga el carro y vaya llevando. Yo digo, lindo de ir metiendo un balde y sacar un balde de leche e ir llevando.

E2: Claro ha de ser buenazo la leche.

A: Claro, leche pura.

E2: Y la nata, ¿si comía la nata?

A: Oiga ya no comemos, nosotros también compramos la leche a una señora que tiene acá abajo, una propiedad anoche me ha venido a dejar un galón de leche, pero sale hartísima nata.

E1: Y la ... cómo se llama esta leche que sale cuando [calostra] la leche calostra, ¿a usted si le gusta? [A mí sí] ¿cómo le prepara eso?

A: La, eso se, cuando es la leche calostrá, pero cuando recién pare la vaca, se le cocina y entonces se le pone un poco de leche porque cuando de verás es calostrá es espesa se quema, entonces se le pone más leche y se le pone con panela y ahí se pone con con canela o clavo de olor y se le cocine bien, solo me moviendo así, así que nos quemé.

E2: Y sale dulcecito

A: Es que es el mejor alimento porque no ve que es el la primera leche. Claro. La primera leche, de así como decía que aquí también la primera leche que den de lactar a los bebés porque evita tantas enfermedades. Entonces allí también... a mí sí me gusta.

E1: A nosotros no sabe dar a veces doña Pachi, la vecina de enfrente, ahí se acaba mi papi.

A: Sí, y así mismo verá no son ni enfermizos. A mí si me gusta, yo si daba a mis hijos.

E2: ¿Y la máchica? Porque yo me acuerdo que de niña me dieron máchica para que crezca y no crecí [risas]. Pero, ustedes también ¿tomaban la máchica?

A: Sí. ¿usted no comía?

E2: Sí, me daban para crecer, pero no crecí [¿mande?] para crecer, para ser más altas.

A: La inteligencia. Mi Marlene, sabía estar, ella vino de allá y le internamos allá donde las marianitas y dice que entro también allí una lojana. Pero decía, ella llega a cualquier hora de la noche, así de las clases ella saca un vaso de agua, ella saca de una fundita, le deshace, le deshace toma y amanece dice. Y al siguiente día lo mismo, dice lo veo que deshace de una fundita hasta que un día le ha dicho: ¿qué es lo que toma? Dice porque para hacer los deberes, sabía hacer los deberes y ya salía. Dice y, cuando estaban ya... ¿cómo te fue en el colegio, cómo te fue en el colegio? Dice de p... dice buenazo, y toditos, toditos muy bien. Mi desayuno mismo, dice que es. ¿Pero qué desayunas? Le ha dicho, entonces le ha dicho no sabes qué es ¿conoces la máchica? Claro, le ha dicho, entonces toma le dicho y allí me dio un vaso. Le ha sabido hacer con **pinol** [¿pinol? ¿qué es eso?] le muele la máchica con la panela y no sé qué más le pondría y le deshace en un vaso. Ella no comía, ni pan ni nada.

E2: A mí me daban con leche, me acuerdo.

A: Aquí también una señora, de un restaurante que vivía al lado de mí, nosotros cuando vinimos dejamos los terrenos, así partidos, que nos den sembrando a medias y les daba la mitad de lo que cosechaba. Entonces nosotros dejábamos vendiendo de todo lo que teníamos, cuando era de traer la cebada, era de mandar a tostar, y de allí si de hacer moler y venía trayendo. La máchica hecho rico. Y un día sale la Marcia, comiendo, comiendo, y dice la señora, yo tenía una tiendita, y dice ¿qué está

comiendo?, la máchica dice ella. Dice, pero estas máchicas a mí no me gustan, porque son, vienen hasta con maíz, con trigo, entonces digo: "no, la mía es propia", dice: "véndame una librita", qué vender, yo Juana del Arco, yo regalaba y le mando reglando, total después viene, oiga qué rica, es de usted. Digo: no, yo mando a hacer, yo ya estoy aquí. Y dice, le vendía a ella me compraba cuatro, cinco libras, pero me decía, no les de café a sus niños, deles solo, si no tiene, deles chocolatito con leche, no les dé pan. Ella me compraba y dice esté es bien bueno, este no es como el pan que le va a engordar, no.

E2: Según yo, lo que me acuerdo, no tenía mucho sabor a máchica, ¿no?

A: Claro. Pero como ser, nosotros yo, por ejemplo, yo a mis hijos les daba la máchica hasta friendo y allí les raspaba panela o les ponía azúcar y era rico. En un sartencito le ponía un poquito de aceite o manteca de chanco y se le fríe y si le pone panela. Y yo como he vivido allá de eso mismo, pero ya nietos ya no [risas]. Ya no quieren. Ya no quieren comer esas cosas que se han comido, como se han comido más que todo.

E2: Estaban contando que usted sabía sobre una bruja que había por allí.

E1: Mis papis habían dicho sobre una bruja que usted había visto.

A: Sí yo vi

E1: Y ¿cómo fue eso?

A: Era, era, pero eso era en una noche clarita, pero dice que es en el entero de la luna que está, cuando la luna se hace grandota, pero aquí ya no se ve ni estrellas ni nada porque la luz. Entonces allí yo vivía en otra casa y la Petita onde vivían, al ladito allí donde vivían. Entonces, después que como vivíamos al lado, mis guaguas quedaron todavía lavando la vajilla, serían pues las ocho de la noche. Entonces, yo bajo la grada es de dos pisos y ellos quedaron en la cocina haciendo lavando los platos, imamita a dónde se va!, iya regreso no me seguirán! Digo, yo me iba donde la Petita.

Me voy, y a lo que bajaba la bajadita detrás de la casa y veo tres brujas, como ser en verdad y era una aquí, otra así y la otra más acasito; cómo le digo, una aquí, la otra más adelantito y la otra más adelantito. Tres, montadas en la escoba, el sombrero tal como de las brujas como se ve y era luna de noche clarito, clarito y yo gritaba ¡Petita! ¡Petita! De la esquina, no me oían y daban la vuelta detrás de esa iglesia que es de los evangelistas, esa casota grande, allí daban la vuelta así. Digo Petita, le llamo ¡salgan a ver las brujas! Salimos y cruzaban como ser de nuestra que vivimos, pero allí había árboles y cruzaban entre los árboles y por allí se fueron, y ya no vieron, pero yo si vi, y eran las 9 de la noche.

E2: ¿Y que eran pequeñas o grandecitas?

A: Grandes eran, grandes

E1: ¿No le dio miedo?

A: No, no, no me dio miedo, me dio curiosidad. Me dio una curiosidad y yo decía, ¿quién es de aquí? Solo una mujer había venido de Saraguro a vivir aquí, era una mala, y así ella ha de ser, pero no sé.

E1: Mi papi también me había dicho que usted había visto esa ciudad de oro con Papito Daniel.

A: Sí, nosotros estábamos en las cosechas, allí arriba recto de Dumapara para allá era de nosotros, y entonces en noche de luna clarita, había sido esa noche lo mismo, el entero de la luna. Pero como allí era de ir a orinar afuera, sale él afuera y dice ¡Alejita, ven a ver una quema! Yo también, la media noche ha de haber sido. Y era donde es Dumapara, donde se da la vuelta así en ese cascajo blanco, se da la vuelta así y allí fue. Yo hasta ahora me acuerdo como si hubiera sido anoche. Era cerquito de pencos y hay allí una lomita, pero ya le habían desmochado cuando abrimos la carretera para ensancharle, era una cosa, pero se veía encima la llama amarilla y así mismo sabía estar allí y se prendía y dice: "es quema de oro, voy a ver", no digo, tienes que irte, media noche en esa quebrada que es honda, digo: "no, no, no te vayas, el diablo te ha de coger, no te vayas" y tabamos como una hora allí cuidando y nos fuimos mejor a dormir y cuando abrieron la carretera, la Melvita, ya estábamos aquí viviendo, dice que un señor ha dicho, que ha sido chofer y que enderezó por allí y se encontró la mina de oro. Y que sacó oro, no sé si haría la bulla o se sacó él solo y ha comprado un carro nuevito del año y que se ha comprado un tractor para poder para poder tractorar pues eso. Entonces dice sacó, y ya no sacó más. Por eso se va de las manos. Pero dicen que, por lo mismo, para las brujas hay que tirarse al piso y en cruz si se cae. Porque allacito como ser recto donde es de nosotros y para subir al terreno, entre eso por allí subía, en el aire subían para arriba.

E2: Y nos contaban también de los gagones.

A: No, eso no he oído.

E2: Sólo de las brujas ha oído, visto.

A: Yo ví. Y me quedo esa impresion y no me olvdio. Porque yo digo, eso dibujan nomás pero yo ví. Y a mi me decían, y a lo que les llame a la ventana al Manuel, hasta que salgan ellos de la cocina y den la vuelta ya se cruzaron más allá, ya se cruzaron más arribita del terreno y cuando salimos más a la calle ellos dijeron no vimos, yo si vi. Y se cruzaron por allí, no sé a dónde se irían.

E2: ¿Y no habían duendes?

A: No.

E: Porque igual, la esposa de don Segundo nos contó, que arriba había una bruja que prestaba plata, pero solo a las personas que necesitaban o que sabía que necesitaba que iba se viene intencionado en la Plata que les prestaba. Que vivía arriba esos terrenos así nos contó.

A: Cómo diga que el Segundo, cuando nosotros salimos, no sé si habría ya él, cuántos años tendrá él, será unos cincuenta...

E1: Más ha de ser, porque mi papi tiene cincuenta, más ha de ser.

A: Claro, cuando salí yo con el Miguel, tenía 6 meses. Cuando nosotros salimos ya todo.

E1: ¿Cuándo vinieron acá a Cuenca?

A: Claro, de allí los otros cuando salió la Marlene, la Rita, ellas salieron pronto con el papá, ellos salieron para el colegio, la Marlene salió a las marianitas y la Rita para este colegio, de la Huayna Cápac, ¿cómo se llama? De las salesianas

E1: ¿La Teresa?

A: Sí, entonces no apareció el hombre.

Sra. Carmela Quezada, nacida en Cochapata, vive en Cuenca hace 30 años (55 años).

E1: Entonces ¿usted es de Cochapata?

C: Sí.

E1: Desde... ¿cuándo vino a vivir acá, a Cuenca?

C: Más o menos unos 35 años. Yo ya vivo tiempos.

E1: Usted vino con el Pepito (esposo de la señora).

C: Claro.

E1: ¿Y usted, allá, tenía sus terrenos con su familia?

C: De mis papás sí.

E1: ¿Y desde chiquita, ayudaba allá a la siembra, la cosecha?

C: Sí, a sembrar el trigo, arar, a sembrar el trigo, la cebada, maíz

E2: ¿Con qué araban el terreno?

C: Con la yunta.

E1: ¿Tenía animalitos?

C: Sí

E1: ¿Qué animalitos no más tenía?

C: Ganado, ovejas, pollos, puercos, allá todo.

E2: ¿Cuyes también tenía?

C: Sí.

E2: ¿Y cómo era el cuidado de los cuyes? Porque he escuchado que son bien delicados.

C: Bueno, en ese tiempo solo se les cogía el... la hierba y se les botaba hierbita y nada más. Ahora es que le hacen más cuidado, le dan de comer grano y ahí antes no antes no se les daba nada, solo se les botaba hierbita y nada más, pero ahora, ahora sí entiendo que ya les dan el **afrechillo** todo eso balanceado y ahí antes no antes se les botaba solo hierba y se tenía que ir natural.

E2: He escuchado también que le saben dar la retama

C: La retama, la achupalla

E2: ¿Cuál es la achupalla?

C: La achupalla es como un penquito [ajá] eso hay en los pencos. En eso sacaba el tronco y se les daba con la hojita, se les daba a los cuyes.

E1: Para cocinarle en cambio al cuy, ¿cómo le hace?

C: Se le pelaba y se le sazona igual para... sale o para hacerle un estofado de cuy se le pelaba y como el pollo se le pela se le hace trocitos y se le pone, se le pone el ajo el comino, la mantequita de color y se le adoba y se le cocina al cuy cuando se le hace seco de cuy, se le pone unas papitas y se come con arroz.

E: ¿En serio?

C: Sí, eso sí hay. Si se le hacía, de allí para comer asado se comía con papitas un plato de papas con cuy.

E2: ¿Y eso se le comía en el carnaval?

C: De vez en cuando si se comía también, de allí era más en el carnaval.

E2: Porque el carnaval, allá no han sabido comer mucho el chancho...

C: No, es solo el cuy allá, el dulce de leche, el pan, sí, eso se sabía hacer antes.

E2: ¿Y el dulce de leche cómo le hace usted?

C: El dulce de leche, se le pone la leche, la panela y el arroz molido, de allí se le cocina bien y de ahí sale el dulce a la leche con canela.

E2: ¿Cómo se le molía el arroz a mano?

C: En el molino de mano, ya ahí se le molía una media librita de arroz. Depende cuánto se hacía y el dulce de leche, si se le hacía un balde o más de un balde, entonces ahí se le muele el arroz y se le va cocinando el arroz. Este le pone la panela y ahí va espesando por sí solo.

E: Y con la cuchara de palo, ¿no?

C: Con la cuchara de palo sí

E2: La cuchara de palo que, ¿le espesa más o algo así?

C: Es cotidiano porque o sea se utilizaba solo eso.

E2: Y, ¿usted cocinaba solo en las ollas de barro?

C: Sí, sólo en cocina de leña, antes no había cocina de gas, claro, no antes no había, había solo cocina de leña, después salió la cocina de kerex y después la cocina de gas y el último ahora el últimamente, de allí antes no, no, no había, solo era leña. Entonces iba a traer leña del cerro y por ahí se tenía y se cocinaba.

E1: ¿Todavía tienen la cocina de leña allá o ya no?

C: Algunos sí, algunos los que viven ahí sí, sí, todavía tiene y a pesar de que yo también cuando me voy allá, cocino con leña todavía.

E: Creo que es más rico.

C: Sí, a lo menos hagan arrocito con papas.

E2: ¿Y las ollas de barro se las curan?

C: Emm, allá sí, como antes había solo las ollas, no había las ollas vidriadas como ahora ahí. Entonces sí se les ponía la harina de maíz y se le cocinaba para que se cure la olla, ajá, con la harina de maíz, se movía bien, se le curaba ahí y se le cocinaba hasta que esté la harina de maíz entonces allí sí quedaba la olla curada y ahí no se rompía.

E1: ¿Qué nomás tenía? Las ollas de barro...

C: Casi solo ollas de barro porque no había olla de aluminio o había muy pocas.

E1: Y siempre con la cuchara de palo...

C: Sí, con la cuchara de palo después ya salió la otra cuchara así de esas de fierro. De allí antes sólo con la cuchara de palo y se comía también con la cuchara de palo en los platitos de barro. Sí, sí, sí, antes sí.

E2: ¿Y utilizaban las, el mortero? las piedras de estas para...

C: Para moler, para pelar el trigo, ajá

E1: Sí, ¿mortero se llama?

C: O **pedra de moler** o piedra de pelar el trigo, porque allí se pelaba el trigo también. Eso tenían mis tías nosotros ya no teníamos eso.

E2: Y todo esto, ¿dónde conseguían?

C: Eso había propiamente por allá, sacaban por el por aquí había unas quebradas, entonces de ahí sacaban las piedras.

E: Y de ahí vendían

C: De allí traían, a veces cuando la piedra pequeña y piedras grandotas que habían eso ya tenían los antiguos mismo.

E2: Y esto del, bueno el carnaval nos dijo que era el cuy, el dulce de leche, el pancito...

C: Y dulce de leche, el pan

E1: Y ¿cómo le hacía el pan?

C: Le hace... coge la harina, le pone un poco de leudo, huevitos y mantequilla. Ahí se le ponía solo huevos y los que no tenían **leudo** le ponían el mishki, el pulcre; ponían y le hacían el pan. Y los que tenían leudo, se hacía con leudo, entonces allí se ponía huevo runa.

E: El leudo es...

C: Es igual que la levadura, eso que ya hay actualmente ya.

E2: ¿Le hacían en el horno de leña?

C: En el horno de leña.

E1: ¿Cuánto tiempo, más o menos, se demoraba en hacerse el pan?

C: Ese si es demoradito, una hora dos horas, o sea, se hace el pan y se le deja leudar de ahí para poner en el horno, entonces allí le da unas 2 horas, sería dejarle **leudar**, poner el pan en el horno.

E2: Pero rico...

C: Sí, sí. No, eso sí es pan rico.

E1: ¿Cada cuánto hacía el pan?

C: Más era para el carnaval. Solo para carnaval se le hacía, no hacían todas las veces. Porque allí le prendían el horno y se hacía.

E2: Y en la fiesta de la de la Virgen allá en Cochapata, de la Virgen del Rosario, ¿cómo le hacía?

C: Es el primer domingo de mayo.

E2: ¿Y qué preparaban allí para comer?

C: Bueno, ahí preparaban los priostes, eso no se preparaba, o sea, las personas aparte ahí preparaban los priostes para para darles.

E1: ¿Y cómo era antes, pero la fiesta? ¿qué nomás se hacía así en todo ese tiempo?

C: La fiesta antes era la que daba la misa hacían...cómo es pues, los que hacían, las... ponían a la reina y hacían... ele, se me fue. Las comedias que hacían, cómo les explico... hacía una... hacían como una velada entonces eso hacían los sábados noche, como ahora hacen mejor que llevan los conjuntos, ahora llevan los cantantes ahora llevan los orquestas, entonces antes vuelta hacían llevaba un poco los músicos, eso es lo que hacía mi suegro, él hacía las fiestas.

E1: Y para... la siembra de alimentos, nos dicen que siempre hay que ver la luna y eso, ¿usted también hace eso?

C: Sí, eso sí que no sé mucho, la que sabe es mi suegra, de la luna si no me sé mucho. Porque si dicen que, o sea, cuando usted siembra en luna tierna el maíz se crece, crece y hace un viento y se quiebra o decirme en la Luna en la Luna tierna, es igual es igual que se no vale sembrar, hasta cuando es el hasta el cuarto de luna.

E2: Hasta el cuarto de luna, se quiebra

C: Claro se quiebra, o sea, no, no puede sembrar porque si usted le siembra la plantita solo crece, crece y se hace muy delgado. Tienen la creencia eso, no sé,

E2: Hemos conversado con algunas señoras y nos han dicho eso, que se...

C: Rompe, sí, eso sabe decir mi papá también, no sembrarán en luna tierna, porque sembrando en luna tierna se hace muy delgadito la cañita del maíz y se vira, entonces no vale ni sembrar ni desherbar.

E2: ¿En su casa sembraba su papá? [Ajá] y, ¿les hacía trabajar a todos? [Ajá] ¿Cuántos hermanos tiene usted?

C: Cinco, solo hermanas, todas mujeres... [Y se dedicaban igual todas...] Sí, todas ellas, a sembrar, el maíz, el trigo, la cebada...

E: ¿Y el fréjol? ¿también le sembraban?

C: Claro, el fréjol en el maíz, las habas. En el maíz se siembra, se siembra un maiscito y un poroto, un maiscito y un poroto, entonces allí nace el poroto y el maíz igual

E2: ¿Y por qué? Para que el fréjol se...

C: Se enrienda en el maíz, entonces allí hay como coger. Entonces allí nace igual los dos.

E1: ¿Cómo aprendió a cocinar usted?

C: Ya, las cotidianidades que se necesitaba aprender mismo, para poder cocinar.

E2: ¿Viéndole a su mamá?

C: Sí, ya ayudándole a ella mismo ya en la casa como ella cocinaba entonces ya uno le va ayudando poco a poco.

E2: ¿Qué era lo que más le gustaba que preparaba su mamá?

C: Ella hacía **el arrocito de maíz**, antes cocinaba la sopita de maíz, le hacía con un trocito de carne, unas papitas y le ponía. O un trigo pelado con poroto, entonces le ponía, le cocinaba el arrocito de cebada con papas o con alverja, ella cocinaba eso.

E2: ¿Y cómo es el **arroz de maíz**?

C: El maíz se le coge, se le chanca y se le cierce y de allí se le saca como para hacer el morocho. Así se le saca y se le come el arrocito de maíz.

E: Ha de ser rico.

C: Rico es, a lo menos poniendo un trocito de carne, carne de chancho.

E1: ¿Ustedes consumían igual, a los animales que tenían?

C: Sí, se pelaba las gallinas, se pelaba los cuyes, al borregito cuando había.

E2: ¿Y qué tal es el borrego?

C: Rico, bien preparado es rico. ¿No han comido?

E: Nunca hemos comido.

C: El caldo de borrego de las tripas ¡qué rico que es!

E: ¿Cómo se prepara?

C: Eso se le saca las tripas, se le lava, se la lava bien como un limón, con sal y se les pique y se les cocina, con todos los aliños que usted utiliza.

E1: ¿Qué no más les sabe, qué aliños le pone usted?

C: La manteca, el ajo, el comino que es natural, si a ellos no le pongo ají nomoto, digamos ahora tampoco no le pongo ni ají nomoto, ni es otras cosas, solo el ajo y el ajo, la cebolla y el comino.

E2: Ají nomoto, ¿qué es el ají nomoto?

C: Hay un sobrecito que siempre salió ya después ahora últimamente salió también, los condimentos que ponen.

E2: Si nos contaban que más arriba de Cochapata, no me acuerdo dónde era, [en Carchi] sí que allá hacía bastante borrego a la... a la Barbosa.

C: Puede ser.

E: No hemos probado [risas].

E1: ¿Y el chivo?

C: El chivo no, eso sí no he hecho. Tenían sí, los vecinos, pero nosotros no teníamos. Nunca hemos tenido chivos.

E1: ¿Qué creencias tenían sobre la cocina? Por ejemplo, mi mami hasta el día de hoy, también sabe decir que cuando una mujer está con el mes no puede hacer la mayonesa porque se le corta o porque está embarazada. ¿Tenía tal vez esas creencias?

C: No, lo que saben decir es que no coman, este de no comer, este el aguacate la naranja el limón, el guineo, que eso es hace daño. [Cuando está con el mes] sí, o que no se bañe si quieren los tres días porque eso hace daño, pero como aquí, o sea, ahora actualmente, pues digamos ya no, no creen las chicas, no es creencia, o el aire, el aire también pega. Si usted saca la basura, a veces en la propia basura da aire, cuando empieza el bostezo, el mal aire.

E1: ¿Y usted sabe limpiar el mal aire?

C: No, yo limpiar no. Hacer limpiar sí. De allí no, no he limpiado.

E2: ¿Cómo le hacen la limpia de eso?

C: Le cogen unos montes que siempre quitan bien. Y vamos a hacerle limpiar a la guagua, por el susto, por el mal aire, **tonces** cogen un huevo le limpian todo el cuerpo o el **ají rocote**, que hay una planta que se llama ají rocote que es una bolita, si ha de conocer usted Dani [no, risas], con eso también limpian y con montes. Y eso le saca el aire, el susto.

E1: ¿Cómo sabe que alguien está con mal aire?

C: Cuando empieza a estar decaída y bostezando, eso ya es mal aire.

E2: ¿Y de niña también le hacían limpiar?

C: No me acuerdo, me imagino que me hayan sabido hacer limpiar, porque si tenían esas creencias, sí. Sí porque con eso también nos quedamos, está espantando, está con mal aire tonces hay que hacerle limpiar.

E2: Eso de curarse el espanto si he escuchado pues. Y del pan, ayer estábamos conversando con una señora que nos estaba contando que hay dos tipos como de cernidores que son como estos tamborcitos, así que...

C: Con el **cedazo**

E2: El cedazo, ajá, ¿para qué harina le utilizaba?

C: Para la harina de trigo.

E2: Había otro más ¿no?

E1: Se llama floredora...

C: **Floredor**, ese es para cernirle la harina para que quede como la harina del norte que es ahora, porque antes no había harina del Norte entonces de eso le hacían moler el trigo y le molían, primero le cernían en el cedazo y después en el floredor

E1: Les usaba los dos iguales.

C: Ajá. Eso mi suegra tenía y mi mamá no tuvo la floredor, el cedazo si tenía. Ese la telita es bien delgadita, pasa solo la harinita, entonces queda blanquita la harina de trigo.

E2: Ha de haber sido buenazo esos panes

C: Ah no, eran ricos, era solo de harina de trigo. Que ese trigo se cosechaba allá mismo, se cortaba, o sea, se sembraba, de ahí se le ha maduraba, se le cortaba y se trillaba con bestias, con caballos, con caballos de trillaba y, y se sacaba solo al trigo y quedaba el, el tallo al otro lado, se llamaba tamo.

E2: ¿Qué era lo que decían que se quedaba del trigo?

E1: El chu...

C: **Afrecho**. Pero de lo que cernían la harina salía el afrecho.

E1: Lo que queda... pero nos decían **la chusmita**...

C: El afrecho sería.

E: ¿Es lo mismo?

C: Claro, el afrecho, porque no se queda ninguna cosa más.

E1: Y, ¿las agüitas aromáticas, tenían igual allá?

C: El toronjil, la hierba luisa, el cedrón, esas son las aguas aromáticas que se tenían las plantitas sembradas allá.

E1: ¿Qué beneficios tienen?

C: Este... beneficios tienen de tomar el sabor es bonito y el toronjil era para los nervios igual que la flor de Cristo que se cogía de arriba también. Eso en el cerro había que ir a coger, no sabe haber allá. Entonces se pone la flor de Cristo, el ataco, la hierba luisa, el toronjil había una planta que se llamaba pena pena, es una hojita larga o hay otra pimpinela.

E1: ¿Y el sachanís?

C: **El sachanís se cocinaba con zambo**. Eso hay en el campo, al lado de las chacras, eso sí se encuentra por allí nomás

E1: Se cocina con el zambo, ¿qué...?

C: También se hace agüita con panela, pal dolor de la barriga.

E1: ¿Del zambo con sachanís?

C: Antes se comía el zambo bastante allá.

E1: ¿Qué nomás se hacía allá con el zambo?

C: El zambo maduro solo se cocinaba y se la comía como una coladita. Del zambo tierno se hacía sopa.

E1: Y saben decir que hacen el ají con pepa de zambo...

C: La pepa de zambo, es el zambo maduro.

E1: ¿Y usted le sabe hacer?

C: No eso yo no sabía hacer yo. Mi papá comía así el ají puro. Le cogía, le chanca, le ponía unas dos cebollas y se comía.

E: ¡Qué picante!

C: Es picante, le gustaba el ají picante. De ahí nosotros, no, no comíamos picante.

E2: ¿Ha escuchado usted de la **mashua**? Como la oca

C: Ujum, sí, eso bueno que tomen los hombrecitos para la próstata.

E2: Ayer nos compramos, para que una señora nos ayude.

C: Sí, sí, sí hay la mashua, pero eso hay lo más en los cerros, eso no hay por allá.

E2: ¿Y se ha probado usted?

C: Sí he comprado yo, pero no he comido yo la mashua, le hecho agua sí.

E1: Nos dijeron que se hacía colada.

C: Sí puede ser, no he hecho yo, de la oca sí, el melloco también se hace ensaladas, la oca también se le cocina con panela y se le come, eso si se hace colada. La mashua no, no he comido yo, sí conozco sí, ahora también yo cojo le compro y le doy haciendo el agua mi esposo, sí, pero no he comido la plantita esa.

E2: ¿Ha probado usted el **dulce de fréjol**?

C: No, eso no he hecho.

E2: Ayer también nos enteramos que había dulce de fréjol, dulce de haba.

C: Debe hacerse, porque no ve que eso, todo eso es harina entonces se le cocina bien y se le hace. Debe haber, pero no he probado yo para que voy a decir yo.

E2: Solo los dulces de fruta conoce usted

C: Sí, de fruta nomás se hacía. De frutas y de leche, eso nomás se hacía.

E2: ¿Y de qué frutas nomás le hacía?

C: Allá si había la fruta del tomate también se hacía, del tomate de árbol, eso sí se hacía allá, de otra de la manzana, del durazno, dulce del durazno, de eso se hacía. Del resto no, no he hecho yo, ni mi mamá.

E2: Y de la manzana, ¿también hacían coladas y eso?

C: Coladas, ujum

E: ¿Cómo le hacía usted?

C: Se le cocina, se le cocina bien y se le pone canelita y azúcar y listo.

E1: ¿Cómo en almíbar?

C: Ajá.

E2: Rica la colada. Justo hay las manzanas que son para...

C: Justo es la manzana que yo tengo por allí.

E1: Cómo arenosas, ¿no?

C: Ayer me fui a cosechar yo.

E1: ¿Tienen manzanas?

C: No, me regalaron por allí unas plantas de manzana.

E1: ¿Qué frutas tenía usted allá?

C: Allá donde mi papá lo que había era durazno, durazno, granadillas...

E1: ¿Y se daban todo el tiempo que en mes?

C: No, solo al año hay, en el mes de febrero más hay los duraznos.

E: Justo para carnaval

C: Ajá, entonces eso nomás tenía sembrando allá.

E2: ¿Y el trigo pelado cómo le preparaba usted?

C: Allí, hasta ahora le preparo, o sea, le compro el trigo ahorita compro antes se le cogía, se le pelaba el trigo en la piedra que dice ustedes y ahí si se le lavaba y se le cocinaba en la olla, allí con porotos, con carne de puerco, cuando había cuando no había no se cocinaba. Ahora si se cocina un trozo de pierna de puerco o lo que sea [risas]

E1: ¿Y el arroz de cebada?

C: Y eso también se le hacía, se le lo mínimo, se le tostaba a la cebada, de ahí se le molía y se le se molía grueso, grueso para que salga el arroz de cebada.

E2: De allí también sale la máchica dijeron

C: Sí, la máchica sale de allí.

E2: ¿Si comía usted la máchica?

E1: ¿Si les daba de comer la máchica? [refiriéndose a las hijas que se encontraban presentes]

C: [risas] A ellas también sí, hasta ahora sí comen, si comen ellas, ellas comen de todo. Sí, ellas comen el trigo pelado, ellas comen, de todo les hago yo aquí. Ah los nabos no les gusta, de allí el trigo pelado, les hago el arroz de cebada, sí.

E1: Bueno, decían que el arroz es cebada, se se comían los lunes para tener prosperidad en la semana, ¿usted sí hacía eso?

C: Así dicen, ahora le hago yo todos los días antes, mi mamá no hacía mucho ahora sí hago yo todos los lunes.

E2: ¿Funciona? [risas]

C: Sí... de allí esa es la creencia sí, de aquí yo aprendí de que todos los lunes, de aquí yo aprendí, yo no soy yo aquí, aquí era "todos los lunes el arroz de cebada".

E2: ¿Y el mishki? ¿cómo?...

C: El mishki hay una planta de Penco ahí se le se le saca una hojita y se le hace un huequito al penco, y allí empieza a hacerse el mishki y entonces allí se le va cogiendo todos los días. Y de allí se le saca, tonces ahí se le daba antes a las puerquitos o se cernía y uno le cocinaba y se comía. Cocinando se comía, era dulce, nosotros todos los días íbamos a traer de lejos, un buen balde de mishki, ellas dicen "donde se bañaban los sapitos".

Hija C: Se saca de un penco grande, literal que tiene como una tapita y saben estar los tulines allí nadando.

E: ¿Los qué? ¿los tulines?

C: [risas] Hasta ahora le dice tilines, sapo no tulines a veces entra a veces no, cuando no se deja tapando entran los sapos.

E2: ¿Cuáles son los tulines?

Hija de la C: Es el sapo bebé, tulines, ¿no les conoces?

E1: ¿No les dicen shugshis?

Hija de la C: ¿No son tulines?

C: Es igual, es shugshi o tulines, nosotros les sabíamos llamar tulines, porque allá en el pozo había bastantes, por eso ellas conocen, porque les llevábamos para allá y decíamos "cuidado los tulines" [risas]

E1: ¿Los renacuajos?

C: Ajá. Sí, de allí el penco, mishki es rico, es rico, cocinando con...

E2: ¿Le mezclaban también con máchica?

C: Sí, nosotros sí comíamos con máchica o con harina de maíz, se decía una mazamorra.

E1: ¿No le mezclaban con licor?

C: No, ahora ya le hacen tequila pues, de allí antes no, antes se comía y los puerquitos.

E2: O sea, era buen alimento.

C: Claro, ahora con eso curan los huesos.

E2: Ah sí, el reumatismo, creo que dijo

C: Ahora hasta miel le hacen, del mishki le hacen miel.

E2: ¿Y qué tal es?

C: Eh, dulce, dulce, dulce

E2: ¿Y el tequila no le gusta?

C: No, muy fuerte [risas]

E: Si nos hicieron probar, pasa quemando. Pero es tremendo negocio ¿no?

C: Ahorita sí, ahorita ya empezaron a vender, o sea a sembrar más penco para que haya más tequila. Si creo les va bien porque rentan bastante.

E2: Y, ¿usted no se ha ido al rodeo?

C: Amm antes sí, ya años no me voy.

E2: ¿Y cómo era?

C: ¿El Rodeo?

E2: Sí, o sea nos dijeron que a 30 minutos de Cochapata está el Rodeo, y que allá también está la fábrica del tequila.

C: Antes no había nada, antes era solo un caserío nada más, ahora dice que si hay. No, ahora yo no he ido. Antes yo si conocí Yanazacha, Rodeo, Granadilla, toditas parroquias que hay para abajo, Rari, Uduzhapa, donde hay la caña. Si eso si conocía yo, ya años que no he ido, son 40 años.

E1: Es bastante lejos, nosotras no hemos llegado tampoco tan lejos [risas]

C: Ahurita si es... ya dicen que para abajo ya hay carretera todo, antes era camino vecinal nomás. Era lejos de ir caminando. Sí, ahora no.

E1: ¿No ha escuchado mitos, leyendas por allí?

C: No, eso si no hay, o no he escuchado yo.

E2: A nosotras nos contaron de las brujas, de los gagones...

C: Ah del mono [risas] del mono que había en Pucohuyaco, eso era allí donde se baja a Pueblo Viejo hay una quebrada profunda dando la vuelta así, allí decían que hay un mono, pero eso es últimamente nomás.

E: ¿Un mono?

C: Ajá, un mono decían que a la madrugada, se bota un mono encima de los carros y hace asustar, pero nosotros no hemos visto para que si yo, a mí me encontró, no decían sí que hay uno en esa quebrada fea, yéndose de Cochapata para Pueblo Viejo.

E2: Y de la agricultura mismo ¿qué instrumentos no más utilizaban para cortar para cortar...?

C: Para cortar el trigo, la hoz

E1: ¿Sólo la hoz o tenían más instrumentos?

C: No, solo la hoz se cortaba

E1: Igual para el maíz, y el resto de...

C: Para el maíz era el machete para charchar, la hoz para cortar.

E2: ¿Qué es carchar?

C: O sea se corta el maíz cuando ya está seco, antes se cortaba y se hacía un montón, así para deshojar. Ahora es que se coge y se deshoja así nomás. Antes, se hacía un montón que se dejaba ocho días que se seque el maíz. Entonces se hacía una barbita, decíamos nosotros.

E2: ¿Cómo un montón?

C: Ajá, un montón.

E1: ¿Y qué hacían con eso?

C: Se secaba y de allí se hacía una **parba** de calcha para poder dar a los animales, se utilizaba para los animales, igual el tamo para los animales, para el ganado que se tenía.

E2: ¿El tamo?

C: El tamo de trigo, de cebada, de la arveja.

E2: ¿Era alimento?

C: Alimento para el ganado.

E1: ¿Por qué se hace secar el maíz y el fréjol creo?

C: Para que no se pudra, o sea se guardaba antes, ahora le venden rápido, porque ahora cría borbojo, es un gusanito, entonces antes se secaba y se guardaba. Mi papá hacía unos, unas parbas, unas shuras de maíz, hacía unas grandes de mazorcas, de guayungas, le ponían colgando pa que se seque el maíz, él colgaba así, así. shuras de maíz le decía.

E2: Y, ¿cuál es la guayunga?

C: Del maíz, se le coge los dos choclos, se le une y esos son las guayungas.

E: Eso no hemos visto ahora.

C: Y ahora han de estar en plena cosecha de maíz.

E1: Si fuimos cuando cosechó mamita el maíz, pero no hizo eso.

C: No hizo guayungas, o sea ahorita no hacen guayungas, antes, los antiguos hacían, de ahora no, ahora se le arranca todo y se desgrana, se seca y se vende [más rápido].

E2: Luego, igual, de allí siembran

C: Claro, de allí mismo se guarda la semilla y se siembra, tanto del maíz como del poroto.

E2: Y ¿sólo araban con la yunta?

C: Solo con la yunta.

E1: ¿No utilizaban otro ganado?

C: Por eso, ese es el ganado, el toro y la vaca.

E2: Y para regar, ¿cómo hacían?

C: Agua natural, o sea, allá es agua de riego, tiene el agua de riego, de las acequias.

E2: Y les ponían baldecitos.

C: No, se les soltaba el agua allí. Allí cuando para regar con baldecitos [risas] era con agua corrediza, agua que corre allá, agua de riego.

E2: O sea los caballos servían más para moler... y esas cosas

C: Para trillar, para cargar todo lo que había.

E2: Y había algún cuidado especial al toro de la yunta y a la vaca

C: Se les daba de comer bien nada más, o sea, el día que iba a arar entonces madrugaba a darles de comer bien, carcha, hierba, la carcha del maíz.

E2: Si ha sido buena la carcha

C: Sí, si era buenazo eso. Denantes había animales entonces eso se les daba a los animales.

E2: ¿Y a usted le mandaban a pastar?

C: Claro, igual al ganado sí.

E2: ¿Cómo les iba llevando?

C: Arriando, allí adelante.

E2: ¿Tenía algún sonido para que se agrupe?

C: Solo se les decía "ushī vaca" [risas] Claro así se les arriaba. A las ovejas igual.

E: ¿No se les escapaba?

C: No, no las vacas no.

E2: ¿Alguna vez le pasó algo cuando les llevaba? Se le perdía una oveja o algo así.

C: No porque llegábamos y nosotros ya les amarrábamos donde llegábamos, no les íbamos a soltar a pastar, porque no teníamos muchas. De ahí cuando se va a pastar, pastar, ahí si se pierden porque ya se va uno, por un lado, otro por lado, si se sabe perder. Pero no, yo no me he ido a pastar, yo les iba y les dejaba amarrando.

E2: Y ¿usaban también la lana de la oveja?

C: Claro, para hacer cobijas.

E2: ¿Y cómo les trasquilaban?

C: Se llamaba tuser con una tijera, se les amarra las patas a las ovejas y de allí se les tusa.

E1: Debió ser demasiado laborioso

C: Claro, de allí se le saca la lana todito y de allí se... si sabe hilar, le hacen, le hilan, sino le manda a hilar y se manda a tejer en unos telares que había antes allí.

E2: Y, ¿usted sabía tejer?

C: No, mi tía sabía tejer. Ella tenía el telar de mano y les hacía con los pies y las manos y allí hacían las cobijas, las chalinas.

E: Calientito.

C: Claro, de la lana de borrego.

E2: ¿Y no sabía hacer tal vez la mantequilla o esas cosas?

C: De la nata sabían decir, pero allá no hacían mantequilla, o sea de la nata de la leche sacaban, no allí no hacían.

E: ¿La nata con pan?

C: Con pan. Le sacaban encima de la leche y a lo que se le cocina, se seca y allí la nata y se le pone en el pan.

E2: Debió haber sido buenaza porque directo ...

C: Directo, claro.

E2: ¿Y las tortillas?

C: ¿Las tortillas de trigo? Ahí mismo se le hacía la masa, se les asaba en el tiesto. Hasta ahora hago yo.

E2: ¿Tiene el tiesto?

C: Sí, tengo el tiesto.

E2: ¿Cuándo usted eta niña igual usaba el tiesto?

C: Claro, mi mamá si usaba el tiesto. No, yo hasta ahora, las tortillas les hago sí.

E1: Rico le ha de salir [risas]

C: Sí.

E1: ¿Ustedes allá no hacían el queso o quesillo allá mismo, o compraban?

C: Si se hacía, pero como no se tenía mucha vaca, los que tenían más, si mi mamá si hacía el queso, el quesillo, de allí se le hacia el queso. Le molía el queso, el quesillo, le ponía sal y de allí le formaba en una quesera que había y de allí se le hacia el queso.

E1: Entonces tenían todo natural allá.

C: Todo natural.

E2: O sea, tenían el tiesto, las ollas de barro, la quesera, ¿qué otras cosas tenían en la cocina?

C: El ahí, ahí había el cedazo, el archador, el amero. El archador para... arriba todavía tengo el archador, ¿quieren foto? Tómenle al archador, al cedazo, estaba rotito nada más. El cedazo es ese que está arriba de la madera y tiene cerditas abajo.

E2: ¿Cuál era el archador?

C: El archador, el arnero es el más chiquito del archador

E1: ¿Para qué servían?

C: Igual para cernir el trigo, para escoger, entonces se le echaba así y se le cernía para escoger el trigo, la cebada.

E2: De allí la cuchara de palo, después la moledora

C: El molino

E1: "La moledora" [risas]

C: ¿Quieren la foto?

E: ¿Todavía tiene?

C: Claro, yo todo utilizo, ahora para hacer las humas pues.

E: ¿Usted si hace las humas?

E2: Eso también que nos cuente, cómo hace las humas.

[Traen todos los utensilios para poder tomar fotografías]

Hija de la entrevistada: El molino

E: Con eso sacan buen músculo.

E1: ¿Todavía le utiliza para hacer los...?

C: Claro, para hacer los aliños.

E1: ¿Los aliños también?

Hija de la entrevistada: Claro, no ves que con eso muele el orégano...

C: El comino, la cebolla, el ajo.

E2: ¿Utiliza bastante el comino?

C: Sí.

E2: ¿Y la cúrcuma?

C: Poco. No he utilizado, dicen que es bueno, pero no he utilizado mucho

E2: Dicen que es mejor que la color pues, que saben hacer

E1: ¿No sembraba tampoco cúrcuma?

C: Ahora recién salió la cúrcuma

E1: Pero si nos mostró ayer la señora, parecía una... no sé algo raro [risas]

C: Sí, es igual que la, el jengibre, casi igual es la cúrcuma.

E1: ¿Usted hace sus propios aliños?

C: Sí, le hago el orégano, el comino, la cebolla y el ajo, eso le hago en manteca de color

E2: Y no usa el pimiento

C: No, el pimiento no, no utilizo, nada de eso. Solo lo natural utilizo ahorita.

E2: Y antes, nosotros por ejemplo comemos la salsa de tomate, la mayonesa, antes acompañaban con...

C: No había nada, ahora, últimamente es que consumen eso

E: La salsa bbq.

C: Ahora hay de todo [risas]

E2: Entonces el archador y el arnero eran igualitos

C: Sí, este era más libertero para escoger el trigo y la cebada. Entonces de allí salía toda la piedra y quedaba solo el trigo.

E1: ¿Y los envueltos cómo le hace? Las humitas, los tamales, los quimbolitos

C: ¿Ah, la humita? Eso se le coge, se le muele el choclo, se le pone todo lo que a usted le gusta poner, se le pone mantequilla, se le pone huevos, se le pone queso y se le envuelve en la hojita de maíz.

E1: ¿Así hacían antes? Usted nos dijo, por ejemplo, que no usaban mantequilla

C: No pues, allá no, allá no había, aquí sí, horita sí, allá no, allá no había mantequilla. Allá solo había huevos y queso, quesillo.

E2: ¿Qué tal era?

C: Ricos también.

E2: ¿Si se quedaban compactados?

C: Sí, todo, todo queda, igual queda.

E2: Si sabían comer bastante las humitas.

C: Claro, allá teniendo propio si se hacía. Los tamales ahora que se hace de maíz sabrosa, antes se hacía del propio maíz blanco, o el maíz amarillo, se la mandaba a moler, había un maíz amarillo, entonces se le molía y se le hacía la harina. Entonces, se le cernía la harina y se hacía los tamales con carne de puerco.

E2: ¿Y dónde se le mandaba a moler?

C: Había un molinos de, ahora también si hay aquí pero molinos de piedra, de eso grandes que dan la vuelta.

E2: ¿Es más difícil esta harina de hacerle así como en la piedra y eso?

C: Claro, es bien difícil de hacer, es duro, cogen la piedra y para chancar es duro, pero si había el molino y luego salió el molino así, entonces ya.

E2: El arnero me dijo que era un...

C: Igual, es más pequeño que este nada más. Igual para el trigo

E1: Cuando hacía aquí el tamal, las humitas, ¿tenían ya la olla tamalera? ¿ya había?

C: No, antes se ponía en la olla de barro se ponían unas tusas debajo para que no se quemien y encima se le ponía el chumal y ahora hay la olla tamalera, antes para que no se vaya se le ponía en la olla de barro se le ponía haciendo un cuadradito las tusas y se le ponía los chumales haciendo un cuadradito para que no se hunda; entonces el agua hirviendo se le ponía en la mitad, se le tapaba y se cocinaba.

E1: ¿Cuánto tiempo se demoraba hacer?

C: Dos horas de cocinar, hora y media a dos horas para que se cocine bien

E1: Claro, y aquí en la olla tamalera, ¿cuánto es?

C: Igual dos horas.

E1: Ah, pensé que se demoraba más.

C: Es que no, es igual para que se cocine bien, que no haga daño

E2: ¿Y chumal es lo mismo que la huma?

C: Igual, es la misma

E2: ¿Son los mismos nombres?

C: Es igual, lo mismo, las humas y el chumal.

E1: ¿Y los quimbolitos?

C: Los quimbolitos si no he hecho yo

E1: Aquí saben decir que debe tener más cuidado porque tiene que inflarse...

E2: Pero ha sido medio parecido al ...

C: Pero solo se le envuelve al revés, o sea pa que quede, pa que se alce por encima.

E2: Y ¿el café? ¿si tomaban café?

C: Eso... le hacía de haba y de maíz. Le hacían de haba y... no, de cebada... creo que le hacían más.

E: ¿Haba?

C: Ajá, le tostaban bien y le hacían el café ellos allá. Lo natural.

E2: ¿Luego solo en el agüita?

C: Claro

E2: Hada de pasado, nada

C: Nada, antes no había nada de eso. Ahora hay de todo.

E2: ¿Y tenía mascotas usted?

C: Perritos

E2: ¿Y no tenía gatos?

C: Gatos no, a mi mamá no le gustaba los gatos

E2: Y ¿a usted si les gusta?

C: Mis hijas, a mí no, pero a mis hijas sí.

E1: Pero ya toca tener [risas]

C: Tienen dos

E2: No hemos visto muchos gatos por Cochapata

C: No, no a mi mamá no le gustaba los gatos. Los **timbulitos** también se hace de maíz.

E: ¿Timbolos?

C: Los timbulos

E1: ¿Qué son esos?

C: Nunca ha comido timbulos la Dani [risas]

Hija de la entrevistada: La de maíz sabrosa con miel, unas bolitas cafés, rellenas de queso.

E1: Creo que mi mami come [risas]

E2: ¿Eso no venden en las ferias?

C: Sí, sí venden, en la hoja de maíz le amarran una bolita.

E2: Había también los...pristiños, no sé si ha escuchado; que son una macita de la harina que le hacen así y luego le ponen la piel de caña, no sé si ha escuchado

C: Eso son buñuelos

E2: Ah, mi abuela le dice pristiños. ¿y eso hacían también allá?

C: No eso creo que no. Aquí si ya los buñuelos, eso para la navidad.

E1: Allá en Navidad, ¿qué hacían para comer?

C: Allá hacían, como mis abuelos tenían niñitos ya en la fiesta de navidad el 24 o el 25 de diciembre, pelaban toro, hacían caldo de gallina de, criolla, papas con cuy, eso hacían.

E2: ¿Y el toro qué tal es?

C: Rico, haga un caldo de toro ¡qué rico! De hueso de toro, riquísimo. ¿No ha comido?

E2: No, es que tengo la idea de que el toro va a ser igual de duro que el gallo.

C: Le pone en la olla de presión [risas]. Le pone en la olla de presión y ya está.

E2: Y, ¿eso cómo le hacían antes?

C: En la olla de barro, con leña.

E2: ¿Y tiene el mismo resultado?

C: Claro, era más rico, era más sabroso, no ve que le cocinaba bien pues allí en la olla de barro. Así en ollas grandes de barro, entonces allí le cocinaban bien y era bien cocinado. Claro, y le ponía todos los aliños.

E2: Me parece interesante que se coman el toro porque siempre era como el toro que tenían las terneras o el de la yunta.

C: Claro, es que ellos hacían más bien de antes que se hagan más viejos les pelaban o les vendían a veces. Entonces, allí les hacían carne.

E2: Y en navidad, ¿hacen algún dulce especial algo así?

C: Allá no, no, no me acuerdo que hayan sabido hacer algo.

E1: ¿Y para el año viejo?

C: Igual, allá no había ninguna celebración que podían hacer.

E2: Y ¿si era tremenda fiesta o no?

C: A veces, a veces no, no hacían, después empezaron a hacer. Porque no me acuerdo que hayan así, hagan los viejos y quemaban.

E2: Igual allá es más importante creo que la virgen

C: Claro, la misista, así se le sabía hacer.

E1: ¿No sabe de dónde viene eso de que la virgen del Rosario es de allá? O sea que ocurrió algún misterio,

C: No, eso si no, no sé

E2: Y ¿qué desayunada allá?

C: Allá lo que se desayunaba era los motecitos con queso, con quesillo, con tortillas, machiquita

E2: Yo me acuerdo que aquí nos daban la máchica a nosotros los niños para crecer. Y nos v daban en leche [pero no crecimos] de allí no, no, eso se comía y a ver los animales y eso.

E1: Si vida era los animales, y ahora más grande ir a trabajar. Entonces yo iba a trabajar cortando, desatanto trabajo en campo.

E2: Y allá no le tenían esos cursos de costura y eso para ustedes.

C: Antes no había, después empezaron a ver.

E2: Porque tengo algunas tías abuelas que eran de costura. Y ¿tomaban el café como el café de las 5 así?

C: No, no porque allí se tomaba el café, el almuerzo y la merienda, nada más.

E2: ¿Qué merendaba?

C: A veces cuando había que comer, se comía una sopita de tigre pelado, se comía sopita del arroz de maíz que le digo, allí no había ni arroz si quiera. El arroz se comía solo en carnaval.

E2: Entonces era un festín. Antes era pobreza para allí

E1: Nos contaron que allá la mayoría trabajando lavando oro.

C: No, allí no allí no había oro, creo que es Portobelo, allí trabajamos nosotros, en Cochapata no, ahora ya que veo por un lado por otro.

E2: Es que eso estábamos viendo allí en la plaza pues, de Nabón que hay como un monumento de un plato, no sabíamos qué era y la señora nos dice que era...

C: La batea de lavar oro, sí creo que había en el cerro, sí creo que había poco, pero ahora últimamente, de allí antes no creo.

E1: Mamita si me contaba que se había ido allá

C: Puede ser, yo no me he ido allá.

E2: Y, ¿usted vino acá a Cuenca cuando ya se casó?

C: Sí.

E2: ¿Hace cuánto tiempo dijo que vino?

C: A ver hace 39 años justo

E2: ¿Le gusta?

C: Ahurita ya, cuando recién vine no me gustaba.

E2: ¿Mucha bulla?

C: No, aquí no era mucha bulla. En el centro si era. Yo vivía allá abajo, del centro más abajo.

E1: ¿Cada cuánto usted va a Cochapata?

C: Ahurita ya va más de un año, no más de seis meses que no. De allí sí, antes iba cada 15 cada mes.

E2: ¿Sus hermanos no viven allá?

C: Dos viven allá, el otro vive por Quito, el otro vive por aquí mismo. Que, tres viven allá porque el otro vivía aquí y se fue regresando.

E1: No se acostumbró

C: No, es que todos los terrenos tienen allá.

E: Creo que eso es todo, le agradecemos mucho.

Señora Mercedes Quezada, vivió en Cochapata toda su vida (80-90 años, más o menos)

E1: ¿Sembraba arroz?

M: Comprado el arrocito, aquí en la Sierra no se da el arrocito, se daba la **molienda**, la caña.

E1: ¿Molienda? ¿Qué es la molienda?

M: La panela.

E2: ¿La molienda es la panela?

M: Sale primeramente del **guarapo**, después se hace la miel, después se hace el dulce.

E1: ¿Dulce de qué no más se hace?

M: La panela, de esa que te venden en yunguilla, por ahí, **tonces** yo hacía en mi casa mismo.

E1: ¿Cómo le hace?

M: Cocinando en una paila grande y de ahí se pone alguna cosita para que **dé el punto**, en eso mi Manuelito metía la mano y sacaba las melcochas. Y entonces de eso, vuelta lo mismo se hacía, tostado el canguil se le ponía la miel, entonces salían las chispiolas creo llaman, así se hacía. Claro mis hijos decían "hagan mamita trago" pero no era para trago sino para panela, si nos abastecía hasta el año...

E2: Bastante... ¿el guarapo es?

M: El primer zumo de la caña, porque ahora últimamente compramos un **trapiche** de electricidad, entonces se mete la caña en el molinito y se mete allí y yo recibía el **bagacito** y botaba la...

E1: ¿Cómo me dijo? ¿el bagacito?

M: El bagazo de la caña

E2: ¿Qué es el **bagazo**?

M: De la caña, como es del choclo, ya ve sale la caña. Si del choclo sale la caña, entonces así es de la caña también se siembra la planta entonces se cría así grande como **carrizo**, carrizo si han de conocer.

E: ¿Carrizo? No

M: ¿No conocen el carrizo?

E2: ¿Cuál es el carrizo?

M: Ese que de antes los antiguos hacían las casas, enchacleano para poner la teja.

E2: ¿Qué es enchaqueando?

E1: ¿Qué es enchaquear?

M: De ir poniendo como ahora ponen todo fierro entonces allí se ponía allí, se ponía así y entonces se ponía la teja, entregado la casa de teja, entonces ahora es todo moderno y ahí no era moderno, ahí era todo... lo mismo se hacía el horno, ahí no había horno se hacía todo el horno de adobe, de adobcito y se le fabricaba, se le ponía tendiendo en ladrillo para poner el pan, asando el pan, entonces el pan también se hacía con una palita así grande y el uno se llamaba pala y el otro **garfio**, como una **horquetita** jalaba el pan. Allí se ponía de repente entraban 20 panes en ese horno y salían, por eso mi Kelito todo decían "vamos a hacer pan donde tía Michi porque tía Michi hace el pan de horno", el pan de horno es bien, primeramente, se quema con leña, es una casita que es más o menos así el horno, la boca del horno, para atrás es una bombita, entonces en ese plancito de esa casita se tiende los ladrillos y de allí, entonces, se quema con la leña y después que ya está bien quemado se limpia con una escoba, se le amontona la brasa para un lado y entonces se le limpia y de allí se le pone el pan, entonces se le hace el pancito. Se eleva cuando está ya leudado, se eleva por encima y amarillito, bien amarillito entonces se jala con otro palito y sale así y se saca. Entonces, de antes era **bateas**, ahora son bandejas. Ahora como todo es horno eléctrico, en nuestro tiempo vuelta no. En mi tiempo no era el horno que era, todavía quedó el hornito allí.

E1: ¿Si tiene todavía el horno?

M: Si todavía tengo sí. Si quieren de repente bateas, hay que hacer, llevar harina y hacer, comer el pan del horno es rico, porque es bien tostado.

E2: ¿Qué es la batea?

M: Es ese que hacen de palito como bandejita para poner cualquier cosa, entonces el pan, para comer brevemente se hacía el pan de dulce, de sal, entonces allí...

E1: El pan de dulce, ¿qué nomás le ponía?

M: Allí se pone un huevo, se pone mantequilla, **leudo**, ese, ese más, leudo primerito, después se pone mantequilla, manteca también, cuando no hacía mal la manteca de puerco, entonces aceite y huevos, yo misma, hasta el último ponía siquiera unas dos cubetas de huevos para llevar haciendo pan para mis hijos.

E2: Bastante.

M: Y se hace la miel con azúcar, porque con la miel de dulce sale bien morenita. De ahí denantes, como no había harina del norte entonces era de hacer harina haciendo moler el trigo, el trigo también se hacía moler entonces se cernía en el **cedazo**, después en el **floreador**, entonces salía bien bonito. **Ahurita**, ahurtia ya se exporta ese pan ese, del trigo se porta negra, y el pan del norte vuelta es blanquito, bonito. **Denantes**, comíamos solo del trigo, haciendo moler un **almut**, dos almonts, como haiga.

E2: Y, ¿cómo le molían antes al trigo?

M: Molían en unas molinas de piedra, tenían cerca de los ríos para los molinos. Después ya vinieron los molinos así eléctricos, creo, entonces ponen en una torva y mueven y botan por un canutito, no sé qué botan, ponen almut, según la torva que sea.

E2: ¿Un almudo?

M: Un almut, son que lleva el almut, se dicen galones.

E1: ¿Qué es el almudo?

M: El almut, de trigo, es un tarro y el tarro contiene de seis galones. Ahora por aquí, no dice mi Carmelita que, si hay, como ser le tuestan la cebada y ponen en los molinos y dicen que hacen moler.

E2: Y la torva, ¿qué es?

M: Una torvita, una torva así grande como más o menos como un parlante, como esos parlantes que hay, entonces así ponen colocando, de allí en el molinito pequeño que de repente se muele el choclo. Ahora mi hijo también, el año pasado ha llevado un molino de, eléctrico, como ser para moler el choclo, para los chumales, o molerle lo que usted quiera, prender en la electricidad y se le pone la tablita y se bota nomás.

E2: ¿Y cómo hacía usted el chumal?

M: Haciendo en las hojas, poniendo el quesillo, queso, lo que sea, huevos, manteca, así, así sale el chumal también.

E2: Y sabía hacer... bueno el chumal es la humita

M: Eso la huma, la huma es más decente [risas], en nuestro tiempo se decía el chumal, aquí ya vuelta es la huma.

E2: ¿Y hacía tamales usted?

M: También tamales en hoja de achira.

E2: ¿Y cómo le hacía usted los chumales?

M: Así mismo, poniendo todos con composturas de queso, queso, aquí en la ciudad ponen alverja, ponen zanahoria, ponen pechuga, nosotros allá con tal de que había queso.

E1: Con queso le hacía.

M: Sí, con queso, se hacía con huevos, con manteca, y se comía. Ahurita ya ve, para cocinar el chumal mismo es las ollas que tienen tamaleras creo, vuelta en el campo es ollita vidriado, de barro, entonces eso también es de poner colocando de dos en dos haciendo cuadrado, dos para acá, dos para acá, dos para acá, y si de no, no se cocina. Tonces, el tamal es nomás de ponerle, el timbulo es lo mismo, es nomás de poner en la olla, poner soltando en la olla, el chumal no es así, el chumal va como si fuera así, como si fuera ele así se le coloca en la olla de aquí el otro, de aquí se le va poniendo allí, allí, allí, allí, hasta que llene la ollita, según como haga. Y bien cocinado, con leña es bien cocinado, y ahurita así mismo los doctores de ahurita me dijeron que cuestión del humo, como uno cocinaba desde pequeña con la leña, entonces eso viene a afectar los pulmones, por el humo que se hace. Después en la molienda, también empezamos a hacer y ya más de unos veinte años es que empezamos a moler, moler sembrando la cañita, se pedía las plantitas y se sembraba y solo nosotros teníamos caña.

De allí, los demás del lado no querían sembrar. Sí, porque ahora allá en nuestra tierra se da la yuca, mi cuñado, no sé cuándo contó que tiene 300 plantas de yuca, él dice que sale hermosa la yuca unas grandes y a nosotros también si se nos dio un año, dos, pero solo dos yuquitas se nos habían hecho, blancas como algodón, suavitas, lindas, como ya se fueron mis hijos, ya no se van nada. Y allá de primeros, bueno ahurita no, antes si teníamos con ellos dejaron sembrando, ele con Manuelito sembró manzanas, peras, duraznos, granadilla, ahurita ni se cuántos viene trayendo mi Pepe, como dos bandejas de granadillas cogiendo de la planta, la granadilla amarillando.

E1: ¿Si se le da bastante allá?

M: Sí, cuando quiere granar, grana bien la granadilla y como mi marido era para afanado para andar, como esto de sembrar, de abonarle, de regar, entonces la granadilla está colgada así maravilla.

E2: Le dijo ¿granar?

M: Sí, cuando hace... primero florece, después entonces comienza la granadilla a ser así, así como es, como si fuera el guyán, el babaco también se da allí. Todo sembramos, chirimoya también dijo mi hijo, los aguacates como ser de los vecinos, de mi cuñado algunos aguacates venden, de nosotros, una vez cargó treinta, después ya no cargo. Lo mismo se da la toronja, el limón, el café, ahurita también estaba el café grandísimo.

E2: ¿Cómo es el café granadizo?

M: Es como si fuera las ramitas, se extiende así la planta, no es muy grande, es corto y sale las raicitas y es como el capulscito y es dulce, así como el capulí y está de comer parejito el café. Yo el año pasado una libra cogí de dos plantitas, ya después granó, ya cayó y las gallinas se comían, ya no pude comer.

E1: ¿Qué animalitos nomás tiene usted?

M: Ahurita nada. Tenía, primero tenía vacas, tenía ovejas, tenía caballo, tenía puercos, cuys, gallinas, de todo animalito, ahurita ya con la enfermedad de mi Manuelito ya dejé regalando los cuys, perritos, dejé uno que tenía; puercos, ya no engordaron, ya como se fueron mis hijos también, tampoco ya salieron, solo mi hijo el Pepe, pasa ahora, pero no dejábamos de engordar puerquito y llamarles a que vayan a comer, ya ha de ser tres años también peló un puerco diciendo que venían mis hijos de allá y si vinieron y después ya no hay como, porque eso también es de coger, allá en el campo hay mishkis, la planta de penco, eso también tienen que sacar la hoja, hacerle un huequito, de allí eso es como vaca lecera para coger tarde y mañana, con el jarrito y el churro. El churro es así, raspar el churro para que caiga el mishki, ahora hacen más el trago [E: el tequila] Sí eso, eso arruinaron, compraron, empezaron a comprar todito y cuál más vendía pues eso para hacer el San, San... San algo es, sí eso venden, cuál más, algunos también hacen miel de mishki, dice que es buenísimo para curar rodillas, la miel de mishki.

E2: Ha de ser bien dulce, pero ¿no?

M: Miel mismo, yo también a veces he probado.

E1: Y ¿le gustó?

M: Claro, lo mismo casi de la miel de caña, casi lo mismo es.

E2: Usted es de Cochapata mismo, ¿no?

M: Sí de Cochapata yo soy.

E2: ¿Cuántos hermanos tiene?

M: Ahurita tengo, digamos solo tres somos, ya se murió mi Danielito, se murió mi hermana Rosa, que éramos cinco. Ahora quedamos los tres, trescitos y ya casi los tres imposibilitados, mi hermana religiosa también le hizo pasar, más enferma y se pasa en Ambato.

E2: ¿A usted le enseñó a cocinar su mamá?

M: Mi mamita nos enseñó, mi mamita nos enseñaba a cocinar, y no pues, ya la costumbre como aquí no es, ya es bien distinto. En el tiempo de mamita dice "mamita qué olla pararé" cierto, entonces servir, denantes, más antes, cuando íbamos al cerro era de cocinar en baldecitos, claro se hacía una horquetita allí y otra allí y se cocinaba con un palito, ahurita ya no, ahora hasta eléctrico hay. Toda facilidad.

E2: ¿Y qué era lo que más le gustaba que preparaba su mamá?

M: Ele, así como preparaban, ele así cocinando el trigo pelado, eso también es de pelar, le pone en una piedrita y se le pelaba, se pelaba el maíz que se decía lejía de maíz, allí se pone una paila y ceniza, ahurita pelan pero solo con cal, cemento creo que dicen; y nosotros allá vuelta todo era con ceniza, la ceniza del penco, la ceniza de la leña, entonces se cieme en el archador y se hace hervir y se le pone el maíz y sale bien [inaudible] y sabroso. Claro, la cal es cal y ahurita como se sale a comprar solo con cal a la ciudad.

E2: ¿Qué es el archidoris?

M: El archador es un redondito con huequitos, pero para cimir la ceniza se necesita, para lavarse, cuando sale bien peladito solo de lavar y es de refregar y ya.

E1: ¿Cómo hacía los jugos o los frescos?

M: Como ser, ya después en la licuadora, pero pelándole el tomate.

E1: ¿Y antes? Cuando no había las licuadoras

M: Así batiendo en alguna cosita, como ser un rompopo mimo se hacía en un plato, como ser para tomar con la leche, tonces se batía en un vaso, como no es mucho, mi Pepe dice "esto toda una vida ha habido" pero no, no. Toda una vida no ha habido en el campo.

E2: Y el rompopo, ¿cómo le hacía?

M: En el plato así mimo batiendo el rompopo.

E2: ¿Y tomaban eso en navidad o algo así?

M: Eso es vuelta en navidad el buñuelo, es de hacer en navidad para comer con la miel.

E2: El buñuelo es solo de harina, ¿no?

M: Solo de huevos, de huevos y de allí se pone harinita, entonces salen ricos.

E: Claro son ricos [risas]

E2: Pensé que el rompopo sabían hacer, es la bebida ¿no? La bebida esa que hacen con el huevo...

M: Sí, para tomar el rompopo como ser para medicina, o tomar con la leche también se le bate la, hasta para medicina es también la leche como ser para una mujer cuando está con flujo eso entonces dieron un remedio que le hacen de batir, va un vaso de leche de hacerle hervir con canela y batirle unos dos huevos así con cáscara y todo en la licuadora y tomar; de repente como no se sabe cómo pasa una mujer. Porque no ve que la mujer llegó de 12 o 15 años, la menstruación nos llega y vuelta de repente de 30 años de 40...

E2: O sea, cuando de menstruar allí toma

M: Claro, entonces allí ya no tiene nada, por eso no, ay a mí mismo cuando me dio como ser la osteoporosis me empezó a arruinar las manos, las manos, verá ya no podía ni peinarme, no podía coger la cuchara y era que se me amortiguaba y no tenía ánimo para mover. Entonces una señora que mandaba los remedios me estaba curando después me dice "sabe que yo no puedo curarle porque es un mal feo, eso le va a curar un doctor, llévele donde un doctor". Entonces el doctor me dijo, mis manos eran bien atacaditas, bien mi cara todo, entonces yo decía a mi hermana la Rosa "flaquita" y yo mejor gorda por ser mayor, total he estado con ese mal, tonces dicen que no se hacen ver el tiempo que se están dejando la menopausia, como no me dolió nada, qué me iba a hacer ver y algunas dicen que botan flujo, sea por abajo, sea sangre por la nariz, toda enfermedad de repente tenga un granerio en la cara, eso dice que es de hacerse ver ya de 30 años. Entonces, allí el doctor me dijo que he criado ese ni más ni menos como si fuera del animalito, cuando se le guarda en el huesito se le cría un gusanito y le come todito la cebita, entonces eso se da cuando no se hacen ver. Digo, como no me dolió nada doctor qué me iba a hacer ver y algunos dicen que les tira a matar eso, como es un tiempo nomas, llega y si no se le hace cuando es niña no le hace hasta los 18 años también vuelta dice que hacen loquitos, ese también tiene un término ahurita dice que algunos ya les hace de 12, y la regla completa es casi de 14 o 15 años.

E1: Entonces para es bueno el rompopo...

M: Claro, con la leche, canela y no digo batir, ahurita como hay licuadora, entonces ponerle un vaso de leche, hervida con dulce y canela y como ser un remedio una hojita manicap ni sé qué eso hay, bueno ha de haber donde quiera, se pone con una hojita, de ese montecito.

E1: ¿De manicap?

M: Sí, porque una vez una señora bajó de Paso, a hacerse ver donde el médico y no le había curado, le digo porque como a mí también me dieron ese remedio porque yo también estando así enferma pelé así trigoito, creo fue con la leña, veo como si fuera hundida, entonces dijeron le ha dado eso, es malo cuando uno se está enfermo así; lo mimo de mojarse.

E1: ¿En carnaval?

M: No, no, estando así enferma...

E2: ¿No vale mojarse? ¿no vale bañarse?

M: No. Bueno, ahorita como es con doctores, denantes vuelta comer; no se comían agrios, era malo, porque una señora así había estado enferma y había comido creo que fue dulce de leche o creo que fue aguacate, murió pues, si murió. Algunas como desde un principio, ese también dicen que es como la muela, no se hacen curar nada la muela sacan nomás, pero ya cuando son curadas, allí hay que curarse dos, tres días, porque de no haciéndose sacar las muelas y tomando agua así entra en esos huecos vacíos es más dolorido que la muela, entonces es de guardarse; así es esta enfermedad de la mujer, siempre de guardarse. Pero, algunos ahurita no, toman nomás cola, toman nomás lo que venga;

pero, allí desde un principio ya no es malo, pero cuando son cuidados es malo, así como chupar naranja, comer durazno, cosas agrias es malo. Como digo ahurita es otro tiempo, ya no es el mismo tiempo de antiguo. Ahuritas de veras es por medio de los doctores, ponen inyecciones o toman un remedio, ahurita como ser para el embarazo consiguen y ya se hacen ver y el doctor le ve, pone inyecciones y en mi tiempo todavía no, era solo así mujercitas que entendían. Daban componiendo, así de dos, tres meses, daban restregando, componiendo y se tenía a la criatura a fuerza bruta. Sin nada de inyecciones, sin nada.

E2: ¿No le daban nada natural?

M: No pues, como ser remedios de lo que...cuando se tenía ya a la guagua le hacen, ya uno se cuidaba, se cuidaba hasta los cuarenta días. Sí, entonces lo mismo denantes era amarrado aquí el estómago, amarrados a la cadera. Ahurita no, ya se ve que no, nada los remedios dan el doctor, entonces para qué voy a estar diciendo.

E1: Sabían decir que cuando se tenía un recién nacido se le tenía que ponerle algo en pupo para que... ¿se hunda? ¿Qué le ponían?

M: Claro, sí, como a mí me atendía mi mamita entonces yo no sabía ni cómo tengo a la guagua, solo sufría los dolores, en uno más que en otros. En unos sí, yo a la segunda, fue mi hijita poco, poco dolor; de allí como ser ya en el Luisito ya sufrí bastante, sí en algunos, lo mismo en el Luis, faltando 22 días salió la culebra en la piel, pero antes no boté, vino dolores para nacer, pero no boté, tuve a los 22 días se completó los nueve meses, nueve días nació mi hijo, bien. De ser como tas botan, desde los tres meses, como ser tienen un deseo, tienen un susto, un sufrimiento, pocas son duras. No ve que, tando así una mujer delicada, tas deseando una cosa no cuenta.

E2: Fuerte, pero ¿no? Dar a luz y todo.

M: Sí, algunas han muerto. Como no ve que en el campo no hay atención y ahurita es que hay cesárea, hay todos los doctores, ya le ven a los dos, tres meses que va ser varón o mujer, vuelta deantes no, deantes no era así. Y a mi hermana, la Rosa, tuvo casi de 40, ella tuvo que hacerse la cesaría para tenerle al Enrique, si ella ya no fue, como decir de nosotros naturales. Porque ahora conversando con mi Klebitto, como ser la Alejita se casó como es delante de mí y ella ya de 30 años y yo era de 19 años, entonces me casé y al segundo mes ele ella tuvo más familita y yo tuve nada más que los seis digamos, cuatro varoncitos y dos mujercitas. Entonces, míos se criaron los cuatro, dos se murieron. Pero no ocupamos doctor, como ser la Alejita ya haiga ocupado en la Marcita, porque ella concibió aquí. Ella ya haya sido con inyecciones, haya sido...claro. Pero, allá en el campo no era, había unas parteras que eran entendidas, entonces se andaban buscando que vayan a dar viendo. Tonces, algunas padecen hasta día, noche. Bastante, no ve que es fuerza bruta, dolor bruto.

E2: ¿Y no les daban nada? ¿Una agüita, algo?

M: Claro, alguno remedito y uno mismo de hacer, entonces la entendida tiene que estar allí para atender.

E1: ¿Saben decir que a veces les dan hasta licor para que se les baje?

M: Bueno, ele ese no sé, bueno podían dar hasta un vinito dar. De ahí, cuando se asusta también, parece que decían que no porque de repente botan así. Ahora no digo, por medio del doctor, el que esta mismo destinado muere, o muere la criatura o muere la mamá, ahurita es esa facilidad que hay de hacerse ver, tanto en el campo como en la ciudad, porque en el campo si hay subcentros en los pueblos. Van a los subcentros, entonces ya le atienden los doctores.

E2: Y ya cuando nacían las guaguas, ¿Cuál era el mejor alimento para darle?

M: A eso sí, el alimento, el chocolate, la leche, la gallina, los huevos...

E2: ¿Y la máchica también les daban?

M: La máchica no, eso no. Eso no con la criatura que está recién nacida, lo mismo con las humas. Saben decir que es malo. Yo una vez me acuerdo que mi ñaña que es religiosa tenía harto choclo y sabía decir "ñaña coma" y "no" decía "yo le voy a dejar cocinando y asando bien" y cocinado y asado bien tostadito, pero si le hago mal no contará, como ella era de doce años, no contará que le he dado, entonces lo mismo.

E2: Y el trigo pelado, ¿cómo le hacía?

M: De pelarle en la piedra, ahurita el molino le pela, pero no es sabroso porque el molino siempre le **chanca**, claro sale mal. Y cuando es enterito, entonces se le muele con la piedrita y de allí sí sale puro, entonces sale todita la cushmita del triguito y después se le avienta, claro no ve que sale la cascarita del trigo; tonces por eso queda blanquito el triguito, entonces de aventarle en la bandejita que se avienta y de allí se lava y se cocina, calro, poniendo carne de puerco, poniendo carne de res, con porotitos, sale el trigo pelado sabroso pues.

E1: Y el arroz de cebada, ¿hacía?

M: Ele, eso también es de tostarle, no muy tostado, **poco medio que venga reventando** eso también sale tostadito, ya no es crudo. Ahora le hacen crudo, allá en Buravalle no sé si haigan ido o haigan oído en Cochapata, ya tienen máquina, ya propiamente entregan enfundadito todo, lo mismo dicen que entregan tostado, escogido, ahurita como para trillar, ya no es la cebada de trillar, deantes se buscaba unas dos, tres veces para trillar, entonces se cogía a las bestias y se daba la vuelta. Y ahurita, ya ve, tiene molinos, entonces bota aventadito la maquina esa. Ahurtia ya, más antes era de tener dos, tres meses. El Danielito como tenía el potrerito, así se hacía **eras** grandotas, como decir bien terraplanito la era, entonces las bestias lo que trillaban y daban la vuelta allí, después se saca con una **horquetita** el **tamo**, después con una pala se avienta, una horqueta, un palo como si fuera así [indica la forma de la horqueta], entonces es de ir aventando así, así, así en el viento, entonces va quedando limpio, después se pone, entonces de repente como cuarenta, cincuenta, setenta almuds, entonces van aventado así, así y así la **ruma** de triga, de cebada. Después de que esta aventadito, entonces se coge los costales y se lleva a la casa.

E1: ¿Qué es la ruma?

M: El que se hace bastante, así como si fuera...

E2: ¿Un montoncito?

M: Un montón digamos. Como si fuera más o menos que dejan botando la arena para hacer los cimientos, y hacía montón, y así era de trigo, cebada o arveja.

E1: ¿Qué nomás sembraba usted?

M: Mis papacitos sembraban trigo, cebada, alverja, lenteja, linaza, la linaza también, ele vuelta ese de golpear con un palito, ponían un banquito y golpeaban para que salga la lenteja, lo mimo la linaza, la linaza que usan para remedio.

E1: ¿Qué remedio hacían con la linaza?

M: Cualquier remedio, claro ponen la linaza.

E2: He escuchado que ponen la linaza para el dolor de estómago.

M: Para las horchatas.

E2: ¿Y la horchata con qué flores nomás le hace?

M: Ahurita como hay máquinas que hacen en Cochapata, que vienen ya hechos los paquetitos de horchatas, sí, son afiliados esas personas.

E1: Pero ¿usted con que nomás le hace la horchata?

M: Le hace con la cola de caballo, con la malva, con la ataco, con menta creo dicen, por donde mí también iban a pedir bastante cola de caballo vuelta de una posesión que yo tenía dicen que sacan por costales cola de caballo y aquí está perdido. La borraja, la toronjil, la manzanilla, la pentinela, es una planta bonita y fragante, malvolorosa, rosa de castillo, rosa blanca, clavel blanco, clavel negro, clavel rosadito de entre mis horchatas.

E1: Bastantes plantas,

E2: ¿Y a usted le gusta las flores?

M: Claro, allá sí, de repente se tiene sembrando, claro allí es de propiedad, y ya después como toda planta es ingrata, de repente se pierde [risas], claro se pierde.

E2: ¿Y cómo era el carnaval allá en Cochapata?

M: El carnaval también era de hacer el carnaval de hacer caldo, el arroz, las papas con cuy, el dulce de leche con pan.

E2: ¿Cómo le hacía el dulce de leche?

M: Con la leche, los baldes de leche en la paila, el arroz de castilla, poner un poquito con canela, anís estrellado...

[Interrupción]

M: Antes era por invitación, se invitaba a las familias, entonces se andaba comiendo carne o vaca, venían poniendo polvo, poniendo las serpentinas, de repente hacían con agüita Florinda, ahurita como es así con bombas, luego salieron las bombas, total un piedraso.

[Interrupción]

E2: ¿Cuál es la agüita florida?

M: Un perfumecito que había onde venden la espuma ha de ser.

E2: ¿Y comían el borrego también?

M: ¿Comer el caldo?

E2: Claro, ¿en el carnaval comían?

M: Claro, también se comía el borrego, se hacía el pan.

E2: ¿Y si le gustaba el borrego?

M: Claro, sabroso era.

E2: ¿Cómo le preparaba usted?

M: Eso de lavar bien el **menudo**, bien lavadito con agua fría después con agua hirviendo para pelar todo el menudo, todo eso, de allí entonces estando bien lavado con limones, con sal, entonces se cocina picando, picando las patitas, las manitas, ele las tripietas todo, todas esas cosas, como el borrego tiene **puzón**, el libro que tiene.

E2: ¿Qué es el puzón?

M: Ese que guarda la basura, ah, ah.

E1: ¿Sería como el intestino del borrego?

M: Claro. La cabeza de chasparle y rasparle que quede brillando como el cuerito del puerco hornado, para poder cocinarle.

E1: ¿Qué es el menudo del borrego?

M: Las tripas. Todo lo que tiene en la barriga.

E2: Y el caldo de gallina, ¿si comía usted?

M: Claro, ese es lo principal. [risas]

E2: ¿Y cómo le hacía usted?

M: Pelándole a la gallina, lavándole las tripas, si es de comer, se cocina sea caldo...

[Se aclara que se mueven los celulares para escuchar mejor el audio de la entrevistada]

E1: ¿Dónde consiguió usted todas las ollas de barro y eso? ¿Dónde vendía?

M: De Chaya allá ido. Chaya, Nieves, por ahí, pero más por Chaya. De ahí, de aquí de Cuenca son las ollas vidriadas, claro de ahí de Chaya iban a vender en Hulucapa, iban más antes iban a nuestra tierra mismo porque mi papacito daba posada a los caballos allí, ahí donde vivimos acá arriba, si conoce, allá amarraban en el cerco la tía Zoila y era toditos los caballos que iban con guineos, con panelas, con ollas, todo a vender en el pueblo, el 12 de diciembre era la fiesta de la virgencita de Las Nieves. Tonces se iban en romería haciendo... iban los músicos, iban los danzantes, iban llevando con diablos, tejiendo las cintas. Salían por el camino, era camino de herradura, pasaban Casabel, después pasan Hurucata, pasaban Quillaquin y Chamba es ya, ya se llega y llegaba a Cochapata.

E2: ¿Cómo era esto de los diablos? ¿Se disfrazaban?

M: Disfrazados, así como hay donde quiera, les iban haciendo calle para que hagan, como ser calle para que vaya la virgencita, iban cargados a la virgencita cargándole, allí eran bonito un día antes, los danzantes iban disfrazados, iban con un palo así y las cintas iban bailando con guitarra y violín y combo, como deantes no había equipos, no había Dj´s nada. Entonces yo de 25 años me acuerdo, tonces

íbamos a Chamba, allí donde ahora es el colegio a encontrar, y ya salía abajo la virgencita y cantando el Dios te Salve María, la Virgen de las Nieves iba a pasar en Cochapata. Después ya hicieron, ya los chaeyos no quisieron dar, hicieron bulla y entonces empezó ya mi Manuelito empezó entonces digo no, si nosotros también tenemos virgen y mil veces mejor celebremos a nuestra patrona en Cochapata, porque se habían enojado el último año, había habido peleas y era que venía ella y todo lo que recibía la limosna iban llevando porque era de allá; y allí era priostes era, entonces los priostes que tocaba era de hacer la comida para los músicos, para los danzantes.

E2: ¿Y qué les preparaban?

M: Les preparaban todo lo que es de comer gallina, siendo borrego, de antes hacían **champús**

E1: ¿Champús?

M: Allí molino el maíz con dulce y con canela.

E1: ¿Es como una bebida?

M: Es especito, así como el dulce de leche. Ele como ser mis hijos no conocieron, ya no conocieron, una vez les di así, no quisieron, no dijo no, pero para nosotros vuelta si valía pues, como del **morochillo** hacen, del maíz blanco, ya ve como hacen aquí el morocho hacen.

E2: ¿Le gusta a usted el morocho?

M: Sabroso es.

E2: ¿Si comían allá también?

M: Sí, si se hacía allá denantes, la chicha en los cántaros, ahí no había cola, era la chicha, entonces nos hacían hacer la jora y hacían chicha de jora en los cantaritos, entonces medio picantinto, sabroso de tomar.

E2: ¿El cántaro es como un pozuelito?

M: Esos que son unos tiene grandes con orejitas y con pescuezito así, ese el cántaro.

E1: Así como un jarro... ¿cómo hacía usted la chicha?

M: Así moliendo, nos enseñó mamita, moliendo haciendo así la jora, se hacía en hojas de achira en la cazuela, se hacía nacer la jora, se remojaba el maicito y se tendía con hojas de achira y entonces se tapaba, dentro de 15 días sabía estar con patitas, entonces eso ya se quitaba las hojas entonces se cogía y eso era hasta remediable.

E2: ¿Cómo son las patitas?

M: Como va a nacer el maíz. ¿Han visto lo que va a nacer el maíz? Entonces allí le quitan y viene a fermentar entonces se le muele en el molino y se le pone una tacita unas poquitas, poco para hacer con la panela y la jora y se le hace, pone en el cántaro entonces de repente está al segundo día, tercer día ya está la chicha de tomar. Chicha de jora no dicen.

E1: ¿Allí no le mezclaban con alcohol?

M: No se le unía con nada, cernido y repartido. Ahora después vino la cola. En mi tiempo, yo que era de guambra de unos ocho años, así había un hombre que hacía ele así unas botellitas pequeñitas así de, con agüita qué también sabrían poner, llamaban cola, después vinieron las javas de cola, coca cola, la cola Pepsi, de todo ahora vienen ya ve esos otras, que vienen ni sé cómo esos compuestos, que acostumbrabas esos jugos. De allí no, de antes no, de mi edad no era.

E1: ¿Usted comía la máchica?

M: Sí, me encantaba la máchica.

E1: ¿Cómo le prepara, usted, la máchica?

M: **Cirniéndole**. Cimiendo, entonces como mi ñañito cogió una vez un partido en Chota, virando esas lomas donde pasa el carro, allá nos íbamos entonces él haciendo remesa llevando la máchica, tonces teníamos para un mes para comer, claro.

E1: ¿Les daba a sus hijos también?

M: Ay, cómo digo, yo era de 14 años, allí no tenía nada [risas]

E2: A nosotros nos daban la máchica, me acuerdo, para crecer, decían que íbamos a crecer.

M: Lo mimo moliendo con dulce, con canela. Allí sale maravilla. Como ser en el cuartel mismo recibe, se les da también para cuando salen medio francos así [risas], yo para mi Pepito si le llevaba, ya los otros sirvieron aquí en Cuenca, ya no.

E2: ¿Cómo es medio francos? ¿Medio francos, dijo?

M: Míos todos fueron servidos, todos sirvieron pero aquí en Cuenca. Mi Pepito, el primero, sirvió en Loja, allí el año que murió Roldós, ahí, ahí jue, el servicio de él. Claro, no ve que allí murió Roldós y a los 15 días que había entrado en el cuartel le tocó caballería; entonces murió el presidente, entonces allí no daban ni de comer, entonces llegó una hambruna, sufrió y creo que salió al año cuatro meses creo que salió; después que salió de eso se acomodó más bien. De allí, ya ve ahurita ni califican, no llaman para nada. Entraban en donde quieran, no ve más antes, en el tiempo de mi hijo nomás libreta militar para dar trabajo. Él no anduvo en la cola de San Pablo para entrar, pero no le dieron porque no tuvo la edad, no tuvo la libreta, la Marlenita, de mi Alejita, también entró allí para trabajar, pero los hombres si no tenían libreta militar no daban trabajo. Sí, así fue.

E2: Y cuando sembraban allí en su terreno, ¿qué herramientas nomás usaban para sembrar, o para arar?

M: ¿Para arar? El arado, la reja, envolver con el **rejango**.

E1: ¿Qué es el rejango?

M: Una beta para guiar así en la reja, en el arado, o poner el **yugo** es la **clavija**. Ele el yungo con conyundos llaman. El yungo con coyundos.

E1: ¿Cada cuánto sembraban? ¿Qué tiempos tenía que sembrar?

M: Era en enero, era de sembrar la cebada, el trigo. La arveja era de sembrar en marzo, claro esas cosas; de allí el maíz, vuelta se sembraba en septiembre, octubre, noviembre, hasta diciembre es bueno, el maíz.

E1: ¿No veía la luna para sembrar?

M: También se veía, que esté altita.

E2: ¿Qué es la clavija?

M: Como ser de meter el yugo, se le mete así para que detenga el arado, entonces puede arar.

[Interrupción, llega familia a la casa de la señora]

E1: ¿Usted veía las fases de la luna? O, ¿sabía de eso?

M: Luna tierna creo dicen cuando está pasando, la luna llena cuando es la llena de la luna, de allí que también será las otras.

E1: ¿No le veía eso para poder sembrar?

M: Sí, si decían que dejen unos tres o cuatro días de que pase la luna, entonces allí era de bueno. Para deshierbar era lo mismo, porque si se deshierbarba en luna tierna todito se viraba, el maíz se le hacía en el nudito de la canuto, en un vientito se viraba, entonces como ser una col sembrada en la luna tierna, luego florece no se repone. Eso también es la col, la lechuga, entonces no, cuando está la luna tierna. No ve que se pierde y se aparece, a los días ya de repente se aparece, a los tres días se aparece la lunita. Entonces ya llega a los 15 días, entonces la llena de la luna, entonces ya se ve que sale a las 6 de la tarde se vira el sol y sale la luna, ya redondita, es la llena de la luna.

E1: Y en frutas, ¿qué nomás tenía en su terrenito?

M: No digo, tenía manzanas, duraznos, peras, gullanes, babaco, granadilla. Eso había como ser en mi tierra que sembraban.

E1: Y ¿cuándo era, por ejemplo, tiempo de duraznos?

M: En enero, ahora vuelta en febrero está floreciendo, de allí en enero, febrero el capulí, la naranja también si se da. El plátano, también sembramos el guineo, pero eso solo casi adorno casi no se da; como ser a Pueblo viejo todavía. Si hizo una vez, así para hacer racimitos, pero no se hizo, necesita afán. Ahurita ya, ahurita si se ha de acabar todo, porque en nuestro tiempo en el maíz mismo se sembraba el zambo, el zapallo, cosa que ya vamos de repente por carretera el zapallo. En carro se traía de repente el zapallo, porque mi marido trabaja con eso, entonces había zapallo, sandía, se da limeño, achogcha.

E1: ¿Qué le gusta a usted cocinar?

M: Me gusta de todo cocinar.

E1: ¿No tiene un palto específico que le guste hacer?

M: No, ahora al menos aquí ya seis meses estoy servidita. Servidita ya aquí, cuando estábamos en la casa entre los doscitos, hacia comidita para los doscitos. Se hacía la sopita, se hacía el arrcito, tomábamos un vaso de jugo.

E1: ¿Sopita de qué hacía?

M: Sopita de papa, así de repente cuando se sembraba una colcita, ya se comía con una lechuga, con la zanahoria, lo mismo le hace culantro, cebolla, cebolla paiteña se da bien y de repente cuando no se da, no se da; el orégano, se da todo eso, esas plantitas se dan, el ajo mismo sembrado, claro ese es ocioso se da a los seis meses así, si no se da pronto, el ajo criollo ese casi al año, el ajo peruano ese es lueguito, salía solo hoja.

E2: ¿Y cuál era la diferencia? ¿el sabor?

M: El sabor, del criollo, del que siembra uno. Ese también a uno les gusta así en la piedrita como que se muele con otra piedrita y ahurita es solo picado, entonces claro, o sea a unos le gusta licuado y a otros vuelta, ele así se muele con el comino, con el ají, se hace la mantequita de color con el achote.

E2: Y el ají, ¿le gustaba a usted el ají?

M: Poco, también, pero tenía ají. Si para los gorriones como saben decir, de ahí poco nos gustaba,

E2: ¿Y le hacía con la pepa de zambo?

M: La pepa de zambo también, yo pelaba el día antes, como había hartísimo zambo...Hace tres años, ya me dio pereza, yo hasta de repente vendía o me daban vendiendo, era a dólar ahora hasta cinco dólares dicen que venden y los zambos que eran así, que salían hartísimo, del zambo también. Yo una vez sembré, digamos, me dio 30 dólares por hacer, yo pelaba de noche, hasta rezar y hacer yo pelaba las pepitas del zambo ya después me puse vieja y ya no.

E2: ¿Y hacía dulce de zambo?

M: No, pero si dicen que algunos, pero yo no. Como ser yo el zambo para hacer en el campo con el maíz, sabroso dicen que es pues no. Cocinar el zambo bien ñutito y hacer tortillas de maíz, claro poniendo quesillo, iriquísimo! Claro, asando en el tiesto, el tiestito de barro.

E2: Y, ¿si hacían el mote pata?

M: También se hacía con la... se acordó del mote pata [risas]

E2: Es que me acordé porque mi abuela hace con la pepa de zambo.

M: Nosotros de repente molíamos, de ahí como dicen que es malo comer la pepa es muy [inaudible] como no pega a todos, de ahí hasta el último le ponen la pepa de zambo.

E2: ¿Es como malaire?

M: Por eso ya no le pongo. Entonces le cocina el mote con el porotos, claro es sabrosos con la pata del ganado, cociendo con cuertiro, con carne, es sabroso la pata de res.

E2: Caldo de pata.

M: Caldo de pata, sí. Ya ven...

E2: Y las gelatinas que salen, los suavitos, es la gelatina, el principio de la gelatina.

M: Claro bien cocinadita, ahora hay unas ollas de presión, es riquísimo. Y pone con el maíz pelado. ¿Y su abuelita vive medio en el campo o aquí en la ciudad?

E2: Ambas viven aquí en la ciudad, pero, tengo una que es de Cayambe, de allá de Quito, ella es la que hace el mote pata que le digo y la otra abuela hace caldo de pata, entonces ya le enseñaron aquí en la casa, vivía en el centro de Cuenca, antes.

M: Claro, de todo le hacen, de la alverja le hacen la mazamorra

E: ¿Cómo es la mazamorra?

M: De la alverja, de tostarle la arveja, de allí moler, cierce, entonces se hace la mazamorra, cómo también le llaman aquí.

E1: Mazamorra, o la harina.

M: Claro, harina de alverja, porque si dicen en el restaurante "¿quieren mazamorra?" dicen. Claro, dicen que hacen de la quinua también.

E2: ¿Y la avena si...?

M: La avena también, la avena también se siembra, también se da bien la avena.

E2: ¿Qué nomás le hacían de la avena?

M: Le hacían del trillarle y de ahí de hacerle la avenita para la sopita.

E2: ¿Qué nomás le ponía en la sopa de avena?

M: Quesillo de repente para comer o con la carne de puerco o cuy, con el cuy también queda bien, queda bien sabroso, asado el cuy y como pone la presita del cuy que hierva, la cabecita es sabroso, pero muy cocinado queda invalido. Porque toda cosa bien cocinado, cocinado si pero como el cuy va asado, no es crudo.

E2: ¿Y usted ha comido el dulce de fréjol? ¿si ha escuchado del dulce de fréjol?

M: No.

E2: Ni nosotras [risas] Eso nos cuentan que han sabido hacer dulce de fréjol y dulce de haba.

M: También, ¿no en colada?

E1: ¿Se hace también en colada?

M: Claro, de haba también hacen colada. Así, como la mazamorra, tostando y moliendo, cimiendo, claro.

E2: ¿Y qué tal es?

M: Sabroso es pues a unos les gusta, otros comen hasta el cañaro, yo como ser tenía plantas hermosas de cañaro pero esas vainas hermosas, no nos gustaba, para qué seguir comiendo.

E2: ¿Cuál es el cañaro?

M: Es una florece una flor colorada y de ahí salen las vainas una grandotas no digo, claro así como de guaba.

E: ¿Y ha escuchado usted de la mashua?

M: La mashua también ahora en la, para que no nos dé el covid, acostumbramos a comer mashua y eso era bueno.

E2: ¿Y eso le hacía como colada?

M: No, de cocinarle dijeron que es de hacer hervir en una tacita de agua y poner la verbena y la mashua con bicarbonato.

E: ¿Cuál es la verbena?

M: Una planta que es amiguísima, entonces no nos pegó el covid.

E2: Mejor que la vacuna.

M: Claro, mejor, la vacuna mejor hasta que perdimos algo de vista, cuatro veces más. Para ir para allá a Estado Unidos, cuatro veces tocó.

E: Muchas gracias por compartírnos todo.

Sr. Vinicio, nacido en Cochapata, fundador de las horchateras de Cochapata (40 años, aproximadamente)

V: Bueno, hablemos un poquito del Carnaval, ¿qué se hace ahora? Bueno eh, un saludo cordial a ustedes. Que gusto que nos visiten en Cochapata, sobre todo a usted (señala a una de las entrevistadoras) que tiene sus raíces acá. Su abuelito era de Cochapata, un gran amigo, vecino incluso y también quien le acompaña pues [Risas]. Entiendo que vino a conocer Cochapata...

E1: Sí [risas]

V: Es una parroquia de bastantes años, eh... Es la más grande del cantón Nabón. Como parroquia en sí, ahurtia, según el último censo estamos sobre los 5 000 habitantes. Cochapata como tal tiene 14 comunidades y tiene sus tres climas: el páramo que es bien frío, el templadito que estamos aquí, pero tiene la parte tropical, donde se produce todo lo que es la caña, la yuca, el camote, el maní incluso y estas variedades que se da en la zona tropical. Eso, en sí, la parroquia Cochapata, ¿no? Constituida por 14 comunidades y sobre los 5 000 habitantes. Eso. Y bueno, en sí, en estos momentos estamos justo preocupados por el carnaval. El carnaval es una tradición que por años se viene celebrando en los pueblos, en las comunidades. Si bien es cierto, en Cochapata como tal, el tema del carnaval un poco como que se fue perdiendo un poquito eso. Por el simple hecho, de que por la situación económica la mayoría de los familiares tuvo que migrar a la ciudad, buscar otras alternativas de vida; y los pocos que fueron quedando en su momento y también los que nos quedamos después, eh, empezamos vuelta a pensar, o sea, no podemos pensar que nuestro pueblo puede perder todo. Porque hubo un tiempo de que aquí en el centro parroquial nadie se quedaba, en un feriado de navidad, tenemos los feriado de años viejos, de camavales, por el tema del día de la madre, nadie venia; todo el mundo se iba y se iba. Nadie venía todo el mundo se iba y se iba entonces esto era vacío totalmente y en algún momento estamos hablando ya de unos 25 años empezamos nuevamente a retomar y era bastante muchacho todavía y y a ver qué pasa, qué se puede hacer, ¿no?, entonces no, no nos identificamos algunas personas algunos amigos amigas y dijimos, pues hagamos algo, no nuestra gente adulta se ha ido muy poquito, se han quedado y estamos muy poquitos jóvenes también acá, por ejemplo, en mi caso personal yo estudié aquí la escuela parte del colegio porque son pocos años, que ya tenemos el bachillerato acá, antes solamente básico. Entonces, creo que, de mis años de mi leva, como se dice, nos quedamos tres personas acá de 25 chicos, todos migraron y todo se fueron viven en la ciudad viven en otras ciudades fuera del país también. Entonces, bueno por ahí con los amigos dijimos, pues hagamos algo iniciamos haciendo ciertas actividades primero retomando el tema y luego nos fuimos poniendo metas. Bueno, qué hacemos por Navidad, luego vivimos hicimos un programa por Navidad nos salió bonito, nos reunimos hicimos algo pequeñito y luego dijimos hagamos algo por carnaval, fuimos siete personas contadas, así tres varones y cuatro mujeres, qué hacemos por carnaval de nos acordábamos que se hacía. Porque cuando uno era bien pequeño, por ejemplo, eran las reuniones familiares, ¿no? Entonces, todas las familias se preocupaba, yo hablo por mi mamá, ella decía. Ay, qué engordar el chanco para el carnaval entonces ya pelaba el maíz, ya pelaba ahí y venían todos los

hermanos de ellos, los los primos los vecinos allí entonces y eso se fue perdiendo, ¿no? Tonces, ya casi no hacía así nosotros los siete chicos dijimos, pues hagamos algo invitemos a la gente para el domingo de carnaval, no tenemos nada y no sabíamos que que hacer entonces y decimos papas, tenemos, hagamos un ají, hay un señor que no es de aquí vino a vivir acá en Cochapata y si yo sé hacer el **ají de Pepa de zambo** hagamos llegamos las papas, pero ¿dónde hacemos? Pedimos el convento entonces ahí y justamente, ehh, tenía yo mismo las llaves del convento en ese tiempo estaba ahí un poco cuidándole nada más. Entonces hicimos hagamos entonces compramos, no compramos, buscamos nosotros mismos las papas de nosotros. Papas pequeñas y luego le preparamos el ají de Pepa de zambo pero también tostamos la Pepa y le molimos y le mezclamos en en las papitas y le acompañamos con pedacitos chiquititos de cuy porque no no había para más, como quien dijo le desmenuzamos el y les invitamos a la gente, pues estamos haciendo un programita y la gente salió y nos faltó [risas] dijimos ahora qué hacemos, pues ya me había más que hacer entonces estoy hablando ya de 19 años, 19 años que empezamos así con en ese tono y luego dijimos bueno, nos fue bien, nos quedamos contentos la gente participó y nos felicitó y todo lo demás, entonces dijimos, ya pues elijamos un Taita carnaval para el próximo año hagamos y ahora, pero a quién le rogamos. Hazte vos me decían a mí y digo no, no, yo no digo buscamos una persona de más años. Entonces lo identificamos al señor fuimos a hablar con el vecino, se llama Miguel Patiño también, viven ya está viejito. Entonces dijo ya ellos les acepto y hagamos. Dijimos bueno, ya le elegimos como el Taita Carnaval para el próximo año, pues ya el tiempo se acercó y dijimos bueno, ahora qué hacemos. Vuelta nos reunimos, hagamos esto, invitemos por acá. Entonces hicimos, nos salió bonito, el señor también se se preparó digamos y busco apoyo vino a su familia, hicimos ya como un pequeño desfile, desde acá del Centro de Salud un poquito así ese segundo año ya fue un poquito más y así se eligió un Taita Carnaval, entonces desde allí venimos venimos eligiendo año por año, pero toda la gente colabora participa se motiva y así entonces se fue haciendo para el segundo año se dijo el señor dijo aquí tenemos que visitar a las familias recorramos visitamos a todas las familias del centro parroquial y si efectivamente la gente respondió que se acaba su galón de papas , un tanto de maíz, sus 5 dolaritos. Bueno, ese tiempo ni dólares no, ya había dólares claro, pero era poquito, ¿no? Entonces nos daba una cola, una lechuga y bueno, ya nos dieron pues le dijimos y ahora ¿qué hacemos? Preparemos pues, para mañana domingo, porque eso era un sábado, viernes era porque ya nos organizamos así y hagamos entonces para el domingo, preparamos estas cosas, pero ya algo más decía el señor. Entonces el señor dice, pero, y ahora ¿qué hacemos? Compremos cuy, hagamos gallina. Bueno, dijimos lo que sean por ahí buscamos pollitos, así entonces preparamos así mismo les hicimos y ya listo nos salió también bonito el carnaval. Y así es que para el tercer año ya me eligen a mí me dejan ahí porque dijimos usted usted Taita carnaval sorpresivamente tiene que elegir a quién se quede para el otro año, o sea eso nadie sabía cuando me salen dejando a mí ¡ay! [risas]. Yo digo no, pues si yo soy parte del de la iniciativa, no me podían dejar, no sean malos y viene un señor dice, Jaya te vamos vamos a dejar a vos, gracias por todo y te va a pasar. Yo te doy un toro para el otro año y era la emoción, pues digo un toro, dios mío, no puede ser y pues ya acepté y la gente así y de verdad y de verdad, ehh, me dio el toro pues, ni la gente los vecinos de apelar al toro para la comelona del Carnaval. Oiga y así les cuento entonces ya ya sé si ha venido

recorriendo año por año entonces cada Taita Carnaval y se vería el próximo año quiero hacer tal cosa, entonces nos encargamos de ahí de ayudar de buscar de acompañar y a veces preparan el chanco, sancocho por ejemplo, hace dos años claro, hace dos años fue mi hermano le dejan a mi hermano se preparó chanco sancocho hicimos este año Yoco, que es la mama carnaval porque el esposo se fue a Estados Unidos, dice no, yo voy a hornear los chanchos, hace algunos años, otro, otro compañero dijo no, yo voy a mandar a hornear pollos; me parece que fueron como 60 pollos, pero bueno, el hecho es que la gente empezó a participar y la gente de las ciudades a venir y venir. Por ejemplo, nosotros de estos últimos años tenemos que asegurar la comida no menos para unas 600 personas, 800. Entonces bastante es por eso ustedes ya ven los movimientos ya está llegando la gente a pelar las papas, hacer las cosas porque tenemos que estar en esta actividad, entonces sí, esa es la historia del Carnaval muy bonito, la gente se prepara hace sus comparsas sus carros alegóricos, entonces se y la gente también colabora con dinero, entonces dice: no, contratemos al disco móvil, queremos bailar también y se hace el desfile desde acá del sector del colegio, se hace ahora este último año ya se hace el concurso del mejor carro alegórico, la mejor comparsa. Entonces la gente se motiva más como digo estos últimos años la gente de las ciudades vienen bastante empieza a llegar y porque eh, hemos iniciado así de cero porque hemos visto en otros lugares, no como la gente se prepara y así un poco el tema del Carnaval ahora estamos en este en este nuevo año. Esperemos que nos salga bien, pero siempre estamos ahí detrás del primer personaje que es del Taita Carnaval todos los colabora, por ejemplo, los días vienes se hace el recorrido de casa por casa van 10 15 personas voluntarias acompañado cantando las coplas con la guitarra entonces... justo, justo y yo tengo una propiedadcita aquí de aquí a unos 4 km caminando llegaron donde mí también en la tarde, entonces cantan bailan se toma un traguito y ya listo. Entonces el sábado, vuelta nos reunimos así no todos los que más podamos a ayudar a preparar a preparar para que esté listo para mañana es el desfile después del desfile del gran almuerzo comunitario para todo el mundo entonces y así se refleja el carnaval

E2: ¿De dónde viene esa tradición del Taita Carnaval?

V: Del Taita Carnaval como le decía anteriormente hace muchos años atrás hacían esto por familias, ¿no? Hacían, entonces en muy poquito yo me acordaba, por ejemplo, lo que hacía mi mamá mis abuelos se reúne a la familia, pero no tan así no sé cómo se nos prendió el chip de decir hagamos algo como comunidad como como pueblo, pero fue nosotros así las siete personas que todavía todos vivimos, todos estamos como fuimos más o menos de la edad, entonces estamos ahí siempre. Pero claro, ya de todos de los siete ha quedado alguien de Taita Carnaval todos hemos tenido, hemos pasado por esto. Sí, sí, entonces así un poco copiando a veces ciertas cosas de otros las dejamos esta también ha salido, pero la gente participa bastante vienen de las comunidades y claro las comunidades también hacen, ehh... Pero ya no hacen los domingos porque los domingos aquí ellos hacen los lunes y los martes, por ejemplo, el día lunes tenemos el Taita Carnaval la comunidad de Belén, en Tambo viejo, en el Rodeo, entonces la gente empieza ya de aquí, vamos por acá, vamos por acá, vamos para acá un ratito y así sí.

E1: Y, por ejemplo, usted dice que le dieron un toro, ¿cuál es la diferencia de comer el toro y la vaca? ¿hay alguna diferencia del sabor o eso? o no mucho en la preparación

V: No, no es lo mismo. Bueno, siendo vaca, pues de vuelta y sobre todo que sea vaca, que, que de leche, por ejemplo es de la ubre de estas cosas para hacer la guatita en cambio del toro, no tanto no, porque propiamente la guata se hace con la ubre de la vaca, se le coge y sobre todo cuando tiene leche, es el estruja bastante y eso le hace para que le dé ese tonito de blanco a la, la, la, la guata; así de haber visto ustedes no cuando el toro no, porque solamente con el **menudo** de las tripas así un poquito eso era la diferencia y el sabor es lo mismo. El sabor es igual.

E2: Pensé que había alguna diferencia como sabe ser el gallo y la gallina [risas], saben diferente.

V: No, claro. Entre el gallo y la gallina si hay la diferencia, eso sí es verdad.

E2: y usted qué se acuerda que comía en el carnaval en su casa.

V: En mi casa mi mamá sí, a veces el chanco, a veces da el borrego, pero el cuy toda la vida en todos los espacios y todas las familias por cualquier cosa, si no hay casi no hay nada y el monte; el resto ya viene por añadidura o alguna cosa.

E2: Usted habló del **ají de zambo**, ¿cómo se prepara eso?

V: Usted coge le pela la pepa y luego le tuesta y luego le tuesta, y luego se le muele si es posible la piedra aquí por lo general tiene las piedritas de molares, le machuca bien, finita. Con salsita y luego eso usted le hace ya le, le pica el cómo es el ají con cebolla, si quiere, o sólo con el ají así y le mezcla. Pero la Pepa tiene que ser tostada, no cruda porque el sabor es y sobre todo no, no, no se hace bien, tiene que ser tostada para que el sabor sea el el exquisito. Hoy día, por ejemplo, hay las chicas que dicen no, yo voy a hacer el ají, no sé que ají harán, porque a veces hacen de una manera, a veces de otra manera. Igual hay otro grupo que no nos vamos a preparar el trago otros dicen nosotros vamos a pelar las papas y están aquí al frente en otra casa están pela y pela las papas.

E2: ¿Cómo preparan el trago?

V: Dependiendo a veces con fruta, a veces con dulce así, pero sí, a veces pone maracuyá a veces le pone, eh... Cualquier fruta de servir, se le cocina, se le va dando el toque porque cuando usted le agrega al trago de punta que se dice usted le va agregando así sea solo agua caliente se va haciendo mucho más fuerte, entonces usted tiene que irle agregando, agregando para irle bajando, porque sino si ustedes por ejemplo, le pone un galón de trago y un galón de agua se hace mucho más fuerte el trago. Tiene que ir agregando y dependiendo también el sabor y la fruta porque no siempre es lo mismo, por ejemplo, la fresa es una fruta muy suave, digamos que no no, cómo se puede explicar cómo que no tiene mucha como que como que le amortigua nomás al trago. Pero si usted le pone la maracuyá o

se le pone la naranjilla o el babaco, eso es como que le dan como que le hacen más como que le fermenta más. Tiene que ser hervido para que no haga daño si es que por ejemplo, el trago se va poniendo en botellitas chiquititas porque mañana el Taita Carnaval tiene que ir con su cosa, con su alforja de cosas y por allí ya la gente, las familias ya van saliendo a gustar como vienen, tenga una botellita, tenga una botellita, tenga una botellita y la carioca y el polvo que no tiene que faltar claro.

E2: ¿Y la alforja qué lleva?

V: El Taita Carnaval, el trago, los caramelos y también ahí los acompañantes, por ejemplo, por lo general los que ya hemos pasado haciendo el Taita Carnaval también vamos disfrazados llevando cuales quiera cosa acompañando con nuestra comparsa si se reúne bonita la gente participa. Así es, así que les invito a quedarse mejor [risas] o vuelvan como Cuenca, está cerca usted tiene la casa de su abuelita [risas]. Eso, eso les puedo contar.

E1: Y... ¿desde qué momento queda ya designado quién va a hacer tal cosa para ayudar a cocinar por ejemplo?

V: La gente voluntariamente. No hay que decir me va a ayudar o el fulano... no, usted coge y ya presenta allí, el Taita Carnaval pone aseo, le entrega todo, entrega la guagua de pan, porque eso también tiene que tener; entonces allí se entrega porque siempre se le deja al Taita Carnaval y aparece su esposa. Si es soltero, por ejemplo, yo soltero, fui con mi mamá, le entrega a ella también. Qué viene, la familia en primer lugar, la gente es muy voluntaria, ya están atentos y ahora que hay, por ejemplo, los WhatsApp, los grupos entonces ya están ¡chin, chin! Ya están. Y, por ejemplo, aquí estamos. Los chicos que están lejos, por ejemplo, en Estados Unidos, en otro lugar, ya están poniendo la colaboración de treinta dolarcitos, cincuenta dolarcitos. Para que se contrate el sonido y todo lo demás.

E: Todos colaboran.

V: Todos colaboramos, aunque sea ya le digo, aunque sea con galón de papas, pero la gente da ya y así en la misma cosa más o menos es para la Navidad también. Sí sí, para que, y aquí tenemos de esas dos fiestas así un poco como culturales tradicionales, pero también tenemos, eh... El tema de las fiestas de la Virgen del Rosario que se hace dos veces en el año en octubre por el día... va qué digo en mayo por el Día de las Madres y en octubre, que es las patronales. Esas fiestas sobre todo de octubre, viene muchísima gente que se ha ido de aquí a vivir en otras... Familias enteras por eso, por ejemplo, ustedes usted verá, hay muchas casas cerraditas, ¿no? Pero es porque sus dueños están viven en las ciudades en ciertas fechas vienen con todas sus familias y llegan a su casa propia están ahí habitadas sobre todo en las fiestas.

E2: Esas son las fiestas más importantes.

V: Sí, y de ahí claro, a lo largo del tiempo y si estas otras cositas, pero sí,

E2: Una pregunta, nos estaban contando que es fundador de la horchata.

V: Sí, sí, de la Asociación de horchatas. Ahí tuvimos la suerte en alguna vez de que yo estuve al frente del Comité Pro-mejoras aquí, me eligieron. También estamos hablando de es fue en el 2003. Estamos hablando justo de 20 años. Y el municipio auspicio una gira a los dirigentes de las comunidades por Loja entonces dijimos vamos, vamos entonces ya nos invitaron y nos fuimos. Nos pagó todo el viaje entonces fuimos a conocer una granja de PREDESUR en Loja en el cantón...no recuerdo bien el nombre del cantón, pero la parroquia fue la parroquia Lauro Guerrero. Fuimos a conocer esta granja que hay criaban chanchos, tenían chivos, tenían como es tilapia algunas cosas, algunas cosas y luego fuimos a conocer una una fábrica de horchata como todos sabemos Loja es campeón en la producción de horchata, dijimos vamos a ver y fuimos a ver pues no, entonces justamente la idea del municipio, era para que la gente se motive piense en emprender en algo, esa fue una de las políticas del municipio de Nabón en ese entonces. Y fuimos a ver, y allí vimos cómo fue el proceso casi no nos dejaron de entrar en primer lugar, entonces vimos cómo fue el proceso y justo la materia prima allí; cargas así y eran esas plantas que también se producía acá, pero acá se le daban los animales y a las vacas, a los borregos, la manzanilla casi nadie tenía si tenía una plantita de pronto por remedio, el sanguracho o ataco igual, decimos, pero si allá tenemos y se da bien. Entonces yo vengo acá, me acuerdo justo era y justo llega bueno, a los pocos días fue el día de visitar las tumbas en el cementerio, el 2 de noviembre. Entonces yo estaba ya con eso, porque por Centro Parroquial me pisaba ya. Digo voy a invitarles a algunos amigos así algunas señoras para tener una reunión y explicarles de mi experiencia que me fui y nos reunimos así ese 2 de noviembre en el cementerio, oiga, acompañará a una reunión mañana, acompañará hay una reunión mañana y así la gente venga y les cuento. Dice reunámonos, digo qué tal si hacemos un experimento para ver qué tal y no sabíamos cómo hacer, pues no, ya más o menos ellos ya tenían pues sus máquinas y todo lo demás. Entonces pedimos el convento, a sí mismo, en el convento nos empezamos a reunir. Ya dijimos, bueno, hagamos una experiencia y hicimos un homito de madera así como esa mesa que está ahí, pero le forramos de cartón, así es de ese porte así y el cartón y para secar las plantas compramos de esas lámparas de abrigar los pollos con eso le secamos ahí. Secamos y como no todas las plantas se secan al mismo tiempo por por la espesura que tienen sus hojas, entonces nos fue bueno, hicimos el secado luego hicimos una mezcla luego cocinamos. La preparamos, no. Fuimos 22 personas, nos empezamos reuniendo. Y bueno, nos fue bien y de allí dijimos hagamos otra compramos otra maquinita, sequemos así; hicimos en un fundadito y entregamos por aquí, ¡ah, rico está! ¡irico está! Entonces la gente empezó, sigamos, sigamos y empezamos hacia el municipio, les ofrecimos al municipio aquí el gad parroquial y la gente nos da. Ah chévere les vamos a apoyar, sigan les vamos a apoyar sí, y así iniciamos iniciamos así de manera informal, digamos reuniendo los voluntariamente traendo nuestras plantitas, traendo así, entonces fuimos así así

iniciamos y luego hubo en algún momento que dijimos por ahora tratemos de hacer de verdad, pues para empezar a ver si si nos compra entonces ya, pues nos empezaron a comprar las funditas, pero hacíamos veinte, cincuenta máximo, no hacíamos más. Y así en un cuartito en el convento. Y hacíamos tumitos para ir a secar, ya la gente se motivó entonces hagamos, hagamos así. Entonces vinieron a ver del Municipio lo que estábamos haciendo, entonces el Municipio nos dice, verán nosotros les vamos a apoyar con un horno para que les hidrate, para que ya no estén con esas lamparitas, y nos dio el Municipio ese horno; tenemos hasta ahora, para que hagan allí la práctica. Una cosa tipo horno de asar el tipo, una cosa así. Y les dio y empezamos a hacer así. Ya fuimos formando, y de allí dijimos constituyámonos en una Asociación para tener más apoyo. Allí fue cuando algunas compañeras dijeron no porque eso más nos van a obligar entonces ya fueron renunciando no sé qué y eso no hacían así. Bueno fuimos quedando nos quedamos creo que como 15 creo que fuimos, sí 15 personas. Y ya empezamos a buscar a la persona de jurídica, estamos con trámite todas las 15 personas de ahí, todos bien y ya pues seguíamos ahí, y ya empezamos a hacer 200 300, ya nos compraba la gente y así de a poco fuimos avanzando. Luego ya conseguimos ser, constituir jurídicamente teníamos la documentación y como allí era solo prestado, no gastábamos en nada, entonces lo que ya íbamos vendiendo y vamos reuniendo, tenemos a la tesorera y vamos reuniendo guardando y abrimos una, una cuentita en jardín Azuayo para ir depositando. Y luego ya teníamos una platita, no ya guardadito en la platita. Creo que era casi como 4000 dólares, que ya teníamos. Y de ahí, porque también nos dijimos a ver, pero pongamos una mensualidad con un dolarito cada uno, cada mes si éramos 15 tenemos al mes ya 15 dólares e íbamos sumando, sumando, sumando semanas. Y bueno, ya era muy pequeño porque ya teníamos el horno, teníamos la mesa y teníamos que reunirnos y era muy pequeño el convento, entonces decíamos en algún rato nos van a pedir que se desocupe. Y ese tiempo como desde Nabón nos atendía el sacerdote acá no había y claro, el tiempo luego nos va dando la razón. Ahora tenemos unas hermanas que están acá viviendo y cuando hicimos ya pensemos en algún rato, nos van a pedir el convento, no es de nosotros a pesar que adecuamos ciertas cosas, pero no importa, teníamos la plata dijimos, compremos un terreno. Y ahí fue cuando algunas compañeras no quisieron, quisieron dividirse el dinero. No, si van a comprar el terreno mejor, nosotros nos retiramos, no que no sé qué, que no sé cuánto, como el convento no nos cobran, que el convento es del pueblo, es del pueblo, pero nosotros somos un grupo y en algún rato nos van a sacar. Que no. Entonces había una compañera que hacía de tesorera Rosita Morocho se llama, dice verán compañeros hagamos una cosa para no estar peleando ni discutamos, hagamos una votación y la de y los que mayoritariamente optemos por cualquiera de las dos opciones hacemos, compramos o no compramos el terreno. Hicimos la votación de los quince, entonces 16 hemos sido, porque claro, porque cinco votan porque no querían comprar el terreno que se divide el dinero y los 11 votamos porque se compra el terreno. Y ahora sí, dijeron que se retiraban entonces hicimos las cuentas y dijimos entregamos a ellos, porque ya se iban para no perjudicar su tiempo también y nos quedamos los 11 compramos la casa el terreno allá cito es,

si han de haber visto donde dice Asociación. Compramos el terreno y ya tenemos el terreno y ahora y para construir, si no teníamos nada a golpear puertas y hacer gestión y a seguir haciendo seguíamos ya vendiendo un poquito. Lo enviamos, así hablamos con el gad parroquial. Entonces nos apoyaron, el municipio también, en la Junta Parroquial dijo verán, pues vamos a como de ellos es la competencia de desarrollo económico por este tema vamos a hacer nosotros fuimos la primera organización que nos constituimos en la parroquia ahorita es como parroquia, creo que estamos como dos y organizaciones productoras en diferentes comunidades, pero nosotros somos la primera, se les dijeron. Bueno, tenemos tres mil dólares, si \$3000 hagamos el diseño de la casa, hagamos hasta donde nos alcance y así hicimos ya la casa un planito los pilares, los cimientos y se acaba el presupuesto y teníamos que buscar cómo hacer para seguir vendiendo, seguir trabajando y bueno, así fue avanzando y el municipio también nos apoyó y fuimos construyendo, de a poco, de a poco a los casi a los 5 años acabamos de hacer la casa, pero cuando ya te entró el MAGAP a apoyar a las organizaciones productivas con un proyecto llamado como este proyecto, pero bueno, el MAGAP tenía, ponía el 40% y nosotros poníamos el 60% para terminar la casa que tenemos y aceptamos tuvimos que hacer un crédito de jardín Azuayo y ahí con las ventas se pagaba. Logramos armar toda la casa hicimos todo eso y y le cumplimos acá, no quedamos mal. Y después del MAGAP viendo que que nos desenvolvemos sería la iniciativa que logramos de construir la casa dijeron ahora ustedes necesitan más cosas; hay otro proyecto del 50 por el 50. Entonces nosotros dijimos, no ayúdenos con un poco más entonces allí nos ayudaron vuelta con el 60% y fue para comprar maquinaria ya. Compra la selladora, las máquinas ya las estas mesas ya de acero inoxidable y ahí nos compramos un horno mucho más grandote donde que se secan 300 libras por secado. Entonces allí está funcionando eso y todo tenemos la selladora, que usted le coloca ahí le lleva la fundita y ya le va marcando la fecha de caducidad y todo eso y un poquito ya tecnificado, entonces así tenemos ya bien bien, armadito ya por el momento claro que nosotros ahora soñamos ya con elaborar el té porque no nos podemos quedar solo con horchata entonces, pero para el té y ya hicimos incluso la un poco de la gestión, entonces tenemos que sacar un registro sanitario por cada especie porque queremos hacer té de manzanilla, té de mentas y es costoso y que le llevara al laboratorio y todo lo demás estamos con esa iniciativa, pero todavía, pero ese es el objetivo de nosotros producir el té también y horchata líquida también hemos hecho aquí a las pruebas y todo eso. Entonces, ahorita, tenemos el producto en el mercado; en las tiendas de Nabón en todas las tiendas prácticamente se encuentra la horchata de Nabón, aquí mismo, en Cuenca en la mega tienda del Sur, en la Santa Cecilia, en Puertas del Sol en donde más es... bueno, tenemos dos locales más, no en por ejemplo, en el Mall en el coral no nos nos pidieron el producto; llevamos, dijeron que van a llevar al laboratorio, pero nunca nos nos pidieron así, pero las otras tiendas sí, por ejemplo, hay temporadas que o no temporadas ahí, por ejemplo, en este mes nos dice megatienda traigan unos 500 fundas, pero en 8 en 15 días tráiganme 1500 fundas; entonces vamos ahí. Nosotros tenemos una capacidad, por ejemplo, en el mes podemos producir 10.000 fundas,

pero claro, nosotros vamos avanzando de a poco, porque tampoco es que queremos tener a ella acumulado porque a veces también el tiempo pasa, pero nos piden 1.000, 1.500, en tiempos un poco, por ejemplo tiempos de mayo que viene el tema del sacramentos de grados de fiestas del tema el tiempo de Navidad entonces lo que más se venden y a veces el rato menos pensado las compañeras: compañeros para el día, por ejemplo, el día sábado para el día lunes tenemos que entregar 1700 fundas, 300 por acá entonces tenemos... y a veces hasta en la noche vamos a estar ahí empacando, elaborando y todo eso y secando también si hacemos turnos de todo eso.

E: Entonces ahora todo es con máquinas.

V: Sí, sí todo eso con máquinas solo el empacado en la puntita es a mano pero igual hacemos con guantes con todo lo de la ley.

E2: ¿Qué plantas nomás se usa para la horchata?

V: Nueve especies: el ataco, la manzanilla, la hoja de naranja, la hierba luisa, las rosas, ahí se mezclan de todas las rosas pero y las **penas penas**, eh...Tenemos el anís de chacra, eh? La menta, el Cedrón. Y algo más me falta por ahí, no sé cuál me cuál me cuál me falta. Bueno, son nueve especies a ver ataco, hoja de naranja y hierba luisa, rosas, de allí viene las penas penas, la menta, el cedrón, qué más es? Me faltan dos más, ah el anís de chacra. Y no recuerdo qué más, pero bueno, es uno de nueve variedades,

E2: ¿Cuáles son las penas penas?

V: Son unas florcitas que cuelgan así.

E1: Son unas que tienen un formita así y parece que se cayeran.

V: Sí, así son. Igual hay de algunas, por ejemplo en mi casa tengo de 9 variedades de pena pena, de rosas tengo de 15 colores de rosas y siempre ya seco seco y se trae sólo los pétalos.

E2: Cada una tiene su proceso de secado igual.

V: Claro, cada planta tiene, por ejemplo, el cedrón se seca rapidísimo, las rosas, el ataco, pero en cambio la hierba luisa, ah el toronjil era el otro ya me acordé, la menta eso es vuelta súper demorado, la hoja de naranja y ya más o menos como estamos en eso ya sabemos a qué hora está ya para sacarle del horno porque es tipo horno de pan con latas, así unas latas como esta y son 80 latas, creo son, pero bueno. Es un horno eléctrico, claro, funciona gas también por el tema del calor que tiene que provocar mucha más calor, es grande. Tenemos la el espacio para la producción, digamos el espacio donde llega la materia prima para el pesado, para ver cuántas libras llegan porque todo es pagado, o

sea, nada dentro hay gratis ahorita. Si yo tengo una libra esa libra, vendo; si yo tengo 100 pues 100 libras vendo; ya todo es así, entonces tenemos del otro el otro espacio ya para el picado va al al secado, digamos a la deshidratada y tenemos la bodega y luego tenemos vuelta el espacio para eso y ya como quien dijo para las reuniones, porque siempre ahí eran, ya no más nos visitó un técnico nuevo del MAGAP entonces ya no tenemos vuelta al espacio para reunirnos. Ya estamos pensando en construir las oficinas vuelta, puestas la sala de reuniones, así vamos creciendo de a poquito de a poquito, pero ahí le damos todavía no nos desanimamos. Y así la historia de la Asociación de horchatas también

E2: Y algún truco que aprendió para para hacer la horchata

V: Truco, que aprendí qué será yo...

E2: O algo que le enseñaron para poder utilizar bien las plantas.

V: Ah, no claro, pues ahí sí, tuvimos que como se dice indagar, averiguar también irnos a conocer, cuál es el proceso que tanto por ejemplo y ya tenemos codificado porque no todo, por ejemplo no es que entran 10 libras de cada especie no es que uno son mucho más fuertes como que son más cálidas son mucho más frescos, tenemos que buscar el equilibrio entonces allí están dos con tres compañeras exclusivas que saben propiamente que dicen a ver hoy necesitamos elaborar 500 fundas y ellas ya saben qué tanto de ataco, que tanto de naranja, qué tanto del toronjil y ya saben ellas y es por pesos es por libras de todo eso.

E: Esto más bien aprendieron de las horchateras de Loja.

V: Claro aprendimos de allá un poco y claro, Loja es nuestra competencia porque competir con ellos que ellos tienen la no sé qué la no sé cuánto y ustedes nomás puede ir a ver por ejemplo en la megatienda de esto de esto de estos días, pero si no gracias a Dios sí, sí sí se vende. Sí se compra.

E1: Y cuando son las celebraciones de carnaval y eso ustedes dan la horchata...

V: Claro. Nosotros damos para que se prepare ya eso, por ejemplo, aquí en el centro todo el mundo siendo un programa por Navidad colaboren con una horchata si es un refrigerio para agasajar a las mamás, colaboren con una horchata, entonces allí estamos nosotros.

E2: Nos estaban contando que aquí hacen con maracuyá

V: Sí, sí aquí hacen bastante maracuyá utilizamos para el trago para la horchata, claro, la horchata le pone los maracuyá, le ponemos, eh...la fresa, la el babaco, a veces la piña también, pero también le ponemos la cositas tipo pentita aquí está rojitas del camara no es como por cámara, es para cómo se

llama es tipos penquita y son rojitas [¿tiene algo por dentro?] es bien rojita y eso usted le pone ahí y le hace rojo a la agüita,

E: ¿Jamaica?

V: Jamaica, justamente la Jamaica, sabe riquísimo, nosotros ya hicimos las pruebas para la horchata líquida, envasamos y así hicimos un muestreo y nos sale bien. Igual para este tenemos que sacar un registro sanitario y todo eso y es costoso, pero bueno, estamos con esta iniciativas.

E: Tenemos que probar.

V: Ya luego, la mama carnaval debe estar preparando eso. Eso les cuento mes mis señoritas. Así nomás un poco las cosas de Cochapata. Así es que vendrán siempre, muchas gracias.

E: Muchísimas gracias.

V: No más bien, gracias por considerarnos por tomar la iniciativa vinieron el paseo propiamente un poco a por sus estudios.

E: por la tesis.

V: Ahh, están próximas a terminar, ¿se carrera de...?

E: De Lengua y Literatura.

V: Cuando quieran visitar la planta a la orden, ahí le pueden llamar. Yo siempre estoy un poquito lejos, pero quién está ahí la compañera cita en la tiendita de que en la tiendita acá doña blanquita, sí, ahí siempre ella ella también es socia ya y si no acá o en otra señora, pero cuando gustes gusten venir con más compañeros un poco conocer la experiencia por su por la misma tesis pueden visitar la planta a ver, pero qué gusto para que constate que lo que les digo no es mentira.

Mama Carnaval, elegida para ser prioste el año 2024, en las fiestas de carnaval en Cochapata (40 años aproximadamente)

E1: Entonces estaba contando un poco sobre las tradiciones de acá que tienen para carnaval ¿usted es mama carnaval?

M: Sí, bueno, buenos días, chicas, como les comento este año somos representantes de Carnaval, costumbres y tradiciones que se dan año tras año algo que no se ha dejado perder dentro de la parroquia Cochapata.

Les comento algo acerca de esta situación es que se elige con la entrega del sombrero colorido y la entrega de las guaguas de pan es una entrega simbólica en donde comprometen a la pareja para realizar el carnaval al siguiente año.

Esto se viene desarrollando con el apoyo de toda la población del Centro Parroquial, apoyo de los jóvenes, de las personas adultas de niños y de todas las familias Cochapatentes. Es un apoyo para poder desarrollar las diferentes actividades que se planifican más o menos desde el mes de octubre para festejar el carnaval. Para esta ocasión tenemos la participación de una banda de pueblo, una orquesta, la espuma, también tenemos participación de los miembros de la Junta Parroquial que también intervienen en estos programas culturales de la parroquia como les comento y les vuelvo a repetir el apoyo siempre está por parte de toda la población.

E2: ¿Desde qué fecha más o menos ya se hace la elección?

M: Les debo esta esta pregunta porque en realidad como yo les digo no soy de acá, soy nueva, pero sí se me supongo, no estoy bien, pero si lleva muchos años muchos años, porque esto se viene dando año tras año y casi la mayor parte eligen, o sea, una pareja en una pareja tanto esposo como esposa para que puedan desarrollar este programa también acerca de la comida eso ya depende del de cada familia, qué es lo que quiere brindar a la población. Se ha dado en algunas ocasiones que han brindado carne de res en estofado, por ejemplo, el año anterior se dio lo que es sancocho igual preparación del chanco y de esta manera. Este año nosotros estamos con la preparación del homado. Siempre y cuando incluido va los productos de aquí de la zona como es el maíz que le hacemos un motecito y la papa la papita la ensalada y especialmente el apoyo de la de la empresa de que elaboran horchatas, quienes nos brindarán este año también su horchata tradicional de Nabón, como les decía con algo típico cambiando el limón le colocan acá la maracuyá, le da un toque exquisito a la agüita.

E1: ¿Y por si acaso aquí no hacen el mote pata en el carnaval, no?

M: No. Yo no tengo conocimiento que hayan hecho mote pata a consideración de la ciudad de Cuenca, que es el mote pata. Acá es el chanchito criado en casa y preparado de las maneras que sea algunos preparaban, por ejemplo, les cuento la experiencia del año anterior se hizo desde tempranas horas de la mañana, lo que es el chanco asado donde sacaron la cascarita, se compartió con todas las personas que acompañaron ese día. Luego que ya se saca toda la cascarita empieza ya la preparación de lo que es de la fritada que va a base de la grasita del chanco y de la carne y de la carcecita, lo que es el sancocho, eso se brindó el año anterior. Este año como les comento ya no quisimos hacer eso, sino lo que es el hornado que también viene a base de la elaboración del chanchito más que nada para que tomen en cuenta, esto es todos los chancos que estamos preparando este año son donados, donados por las diferentes familias de aquí de Cochapata, el aprecio y el cariño, que nos tienen hacia la familia, nos han dado los chanchitos.

E1: ¿Y cuál es el proceso de preparación del chanchito?

M: El chanco, por ejemplo, según las personas que le contratamos, él se le entregó el día miércoles el chanco, él tiene la labor de lavarle al chanco de de pelarle la lana del chanco a base creo, que si no estoy mal, de **agüita fuerte** y luego ya viene en sí, lo que es el adobo que es a base de ajito según nos explicaba y le dejan pasar unas 12 horitas para que se concentre la sal y el ajo en la piel, en la carne y una vez que ya está bien adobadito, el proceso es ingresarle al homo el horno de leña que es también como les digo es un homo construido con barro y a las esquinas meten bastante leña una vez que ya está bastante concentrado el calor dentro del homo, la leña, le le van acomodando a las esquinas, ya sería el carbón, le acomodan a las esquinas de ahí entra la batea con el chanco para que se home durante toda la noche, es un proceso de toda la noche de hornado de chanco, un proceso largo son tres chancos, los que nosotros mandamos a preparar, eso quiere decir que se prepara el uno el viernes en la noche hasta amanecer el otro va desde el sábado en la mañana hasta la noche y el otro sería el sábado en la noche para amanecer domingo, los chanchitos están frescos y listos para servir a la población

E2: ¿Más o menos para cuántas personas creen?

M: Dios quiere que nos depara unos 800, si es que es para más sí, porque en el chanchito hornado no se desperdicia nada como le pican bien al chanco, bien picadito los huesos de todas sus partes, tanto extremidades como costillitas y todo, entonces en el hornado va todo no se desperdicia absolutamente nada, va el cuerito la carne y el huesito para chuparlo, o sea, quiere decir que las **bateas** no va a quedar absolutamente nada ni la grasita del chanco, porque todo se tiene que servir

E1: ¿Y no hay alguna, eh, creencia, en todas las relaciones del comerse el huesito del chanco alguna parte del chanco, así que después va a brindar alguna cosa ha escuchado alguna vez?

M: Gustos, tal vez unos decían a mí me regala la patita, a mí me regala el rabito, si me puede regalar la orejita del chanco, pero son gustos de ahí, en sí, los platos típicos que se da bastante aquí cuando viene la gente de fuera es el cuy. Y cuy con papas y mote, cuisitos, les comento que aquí Cochapata es un sector productivo un sector que trabaja bastante en proyectos y uno de ellos es el proyecto de criadero de **cuis**, que se encuentra si no estoy mal en la parte baja de la comunidad de Ñamarín.

E1: ¿Y tienen postres?

M: Aquí elaboran, a más de lo que como les comento, digo, ahí los... los invmaderos que tienen y sacan lo que es la fresa, de ahí mucha gente se ha dedicado a hacer el dulce de fresa, han hecho los pasteles con fresa, venden la fresa en sí. Dentro de la de aquí de la parroquia y también fuera en la ciudad de entrega, hay la uvilla si no estoy mal ahora están haciendo para la tarde que llega Monseñor a la inauguración del convento están haciendo lo que es dulce de durazno. En unos días anteriores a mi suegra le habían compartido el dulce de **gullán** eh, es un cítrico ya y es algo bien rico, que nunca había probado, pero estaba muy sabroso.

E2: ¿Qué es como la fruta igual?

M: El gullán es una fruta es parecida más o menos al maracuyá, pero en vez de ser ovalada, eh... Es larga es larga es amarillita, casi las pepitas son lo mismo que el maracuyá parecido por allí el sabor, pero la forma en sí es diferente el maracuyá es redonda y el gullán es larguito también. Si no me equivoco, no estoy confundida, pero parece que en algunos lados le conocen también como **taxo** [risas] se dieron, a veces los lugares también cambian los nombres y ya entonces aquí le conoce a la gente como gullán, en otros lugares como taxo.

E1: Entonces para el carnaval hacen el dulce de durazno, por ejemplo.

M: Eh... no, de leche también en las casitas. Dulce de durazno, digamos, perdón, dulce de leche por qué el dulce de leche, porque es una zona ganadera. En la zona alta de Cochapata es una zona ganadera bastante productiva donde llevan la leche las empresas parece que es la Nutri, es una zona muy ganadera muy ganadero

E1: ¿Y usted ha hecho el dulce de leche?

M: Sí, se ha hecho dentro del hogar dulce de leche.

E1: ¿Cuál es el proceso para prepararlo?

M: No muy bien, parece que lleva leche, lleva panela, lleva lo que son las esencias dulces y lleva lo que es arroz y se le pone una paila grande la costumbre, me acuerdo vieja de en la casa de mis abuelos,

era colocar unas piedritas de río bien, lavadas, mientras ustedes van batiendo con la cuchara grande, la piedrita le ayuda a que el dulce de leche no se asiente y no sé qué.

E: Interesante, no le habíamos escuchado.

M: Cambian depende como van cambiando los lugares, las zonas hay costumbres y tradiciones propias de cada pueblo, sí, y es una experiencia porque mi abuelito era del campo entonces cada año que nos reuníamos a festejar esto de una reunión familiar se hacía el dulce de leche y siempre tenía que estar las piedritas bien lavadas y ya para poner en el dulce para así mismo les digo evitar que se quemen el dulce de leche

E1: ¿Y con qué comían el dulce?

M: Con pan y aquí en la zona de Cochapata, muchas familias elaboran el pan de horno de leña, con la harina que muchos de ellos tienen en sus casas harina de trigo, entonces con la harinita que ellos una vez que adquieren el producto, o sea el trigo, procesan el trigo en este caso teniéndole como resultado la harina. Y la harina le hacen el pan, hacen el pancito la masa del trigo y también con la misma leche que hay en la zona hacen su quesillo que le colocan en el pancito y usando los hornos de leña que hay dentro de los hogares es una alimentación sana y que hacen con sus propias manos y saben qué es lo que están comiendo un pan rico, delicioso y con el dulce de leche ahora que se nos viene las carnavales.

E1: Claro y en las bebidas, entonces tienen la horchata y ¿qué más saben tomar, por ejemplo?

M: Nosotros aquí como digo el apoyo de la fábrica de horchatas en la parte baja tengo conocimiento que hay fábricas que destilan lo que es el tequila a base del, de la extracción del del juguito del Penco, eso es una es un proceso que llevan aquí hay como dos o tres fábricas y dentro de lo que es de la Cochapata según tengo entendido

E1: ¿Y eso toma también en el carnaval?

M: También, hay diferentes tipos de tequilas, tequilas ricas, tequilas, bueno el natural, creo que el tequila fermentado, el tequila creo que le acompañan con alguna flor rojita no estoy bien el nombre. Hay tequilas que he visto azules. Creo que ya le van combinando con algo ya.

E1: Entonces la celebración, ¿más o menos a qué hora empieza?

M: Mañana empieza la celebración a las 9 de la mañana con la misa que da el padre Fabián González párroco de del cantón Nabón, quien se distribuye a todas las parroquias y después de la misa se viene lo que es ya el programa en la el recorrido de los de la Mama y el Taita Carnaval desde el sector

Chamba hasta el Parque Central y de ahí el programa que tenemos elaborado que es las el programa con las comparsas, la elección de carros alegóricos y en ese proceso yo no le puse en el programa, qué momento voy a escoger a la a la familia que va a representar pal siguiente año, porque, porque a veces se esconden, entonces yo qué dije al último. Pero bueno durante ese proceso uno se va analizando y a qué familia dejarle la la tutela para el siguiente año que represente en carnaval y después entre las comparsas la hay gente muy colaboradora ellos ya nos estarán ayudando en la cocina a lo que es a sacar ya las tarrinas de comida para brindar al pueblo, calentito, entonces en lo que vamos haciendo esto de las comparsas, una vez que se termina inmediatamente va el almuerzo comunitario y luego estará la presencia de una espuma que viene donada también por la por la Junta Parroquial y la orquesta para completar el carnaval y el día lunes completamos con la limpieza, dejando limpio para que no se nos feo.

E2: ¿Y esto de que ayudan en la cocina por lo general son las mujeres las que se llevan servir o todos?

M: Todos, ahí van hombres, van mujeres. Van jóvenes. Van niños, todos ayudan todos ayudan sirviendo agüita, otros ayudarán colocando el arroz, otros la porción de papas, otros la ensalada, el señor que viene con el hornado el mismo colocará a la porción de hornado para todos y otros ayudarán vuelta entregando, otros empacando la cuchara con la servilleta. Aquí todo el mundo mete la mano, lo más agradable de aquí es que todo el pueblo ayuda, es colaborador y se lleva unas bonitas, de mi parte unas bonitas experiencias, algo que yo en mi tierra o de donde yo vengo, no se da ya. Eso es la diferencia y no es solo ahora en febrero, que es carnaval, aquí se viene el día de la madre en mayo, que es el mes de mayo de la Virgen el Mes de María, pero aquí le rinda un homenaje a la a la Virgen del Rosario que también es muy bonito. Luego se viene octubre también en las fiestas de la Virgen del Rosario donde llegan muchas familias a festejar a rendir homenaje a la Virgen del Rosario, en fin de año también se reúne la gente, pero todo esto se da con el apoyo de ellos, el apoyo económico el apoyo eh... tal vez con víveres, pero siempre está el apoyo del pueblo nunca dejan de apoyarse porque si no hubiera apoyo del pueblo en sí no se pudiese llevar a cabo ninguna ningún programa y como les estaba comentando, hay un convento pero de muchos años atrás, pero ahora se hizo un nuevo al lado de la iglesia y este convento se ha hecho a base de la colaboración de la gente a base del trabajo comunitario. Si alguno estaba económicamente, otros aportaban con la mano de obra, es también apoyar y ahora el día de hoy va a haber la inauguración igualmente la reconstrucción de la iglesia. Se ha dado igual con la colaboración del pueblo. Ahora están trabajando para arreglos en el techo y siempre se utiliza el apoyo. Ahora están cambiando poniendo que sé yo, creo que algo un poco más fuerte para que cubra el techo y sobre este están, no dejan de quitar su costumbre y tradición la teja es algo propio de que ya las casas actuales son elaboradas a base del zinc o de la Etemit pero la mayoría en sí de sus casas están elaboradas a base del adobe, ustedes pueden ver aquí, si se dan

cuenta son una paredes anchotas, es por eso por el Adobe para mantener el calor porque es una zona fría y la teja, eso sí o propio de acá de la zona algo que no se pierde.

E1: ¿Hace cuánto tiempo vino usted a vivir acá?

M: Yo en sí no vivo aquí, yo vengo de repente, yo trabajo en Santa Isabel, yo vengo ahora estoy de vacaciones y yo estoy casada ya con mi esposo 15 años. Mi esposo es de aquí, mi esposo netamente de aquí entonces, nosotros aprovechamos las vacaciones, las fiestas o un fin de semana que tengamos libre venimos un ratito por acá.

E2: ¿Cuál ha sido el plato digamos tradicional de aquí que usted ha probado?

M: Que siempre se come en cualquier reunión familiar y me acuerdo cuando estuve toda la pandemia aquí; el cuy con papas y el caldo de gallina criolla.

E1: ¿Y cómo vas de preparación del caldo de gallina?

M: El caldito la gallina que siempre criamos, dentro de los hogares, en las en las granjitas que tenemos, por ejemplo, pelarle y luego ponerle a cocinar en ollita del barro porque le da una diferencia de sabor, la olla de barro con la olla normal, la olla del barro le concentra el sabor se le coloca que soy una pepita de ajo, una ramita de culantro que se prepara el caldito y usted aparte le prepara bueno, dentro de nuestra casa tenemos la costumbre de colocarle una yuquita, el cilantro, con la cebollín picado y la papita picada. O también, les sabíamos preparar en estofado acompañado, igualmente, de arrocito unas papitas, la lechuga que se saca de los huertos, porque casi la mayor parte de las familias, aquí tienen su propio huerto familiar. Entonces la lechuga del huerto y se preparan rico, es súper rico, que yo sé decir ini el huesito queda de la gallina! Y el cuy de igual manera criado en casa, asado en leña bien adoba con su ajito y la **piel crocantita** acompañada del mote y la papa y si hay una salsita de ají mucho mejor

E1: ¿Y cómo preparar el ají?

M: El ají, con tomate de tomate el de hacer jugo, con cebollita, el ají, depende también sabíamos preparar nosotros el ají picando la picamos la cebolla, la zanahoria, el rábano, el pimiento el culantro y le curtíamos en limón y le colocábamos en botellas de vidrio, que es también algo rico para acompañarle, que si quieren en la sopa o en el arroz; que es rico.

E2: El adobo del cuy o de los asados ¿cómo le hace?

M: El adobo, nosotros propiamente con el ajo, el ajo que también se cultiva en los huertos, el ajo se le licua porque el ajo es el que más concentra el sabor acompañado, en algunas casas o familias, he visto

que utilizan la sal en grano y he constatado para la limpieza del cuy para que no quede con sangre colocan agua con sal en grano y le sumergen una vez lavado el cuello le sumerge en agua, eso le ayuda a quitar toda la sangre. Ustedes le sacan el cuy, una vez que está ya limpio de la sangre y también se viene a concentrar un poquito la sal en la piel. Entonces allí le adoban bastante con ajito, si es que ustedes tienen otras cosas, por ejemplo, algunos les gusta poner ajos, cebolla, pimienta, culantro, licuarle hacerle un aliño verde. Entonces también eso le va le colocan bastante en el cuysito, se le deja reposar unas horitas y al asado. sí sí es porque yo he aprendido muchas cosas aquí, por ejemplo, yo nunca en mi vida, he comido lo que es el pollo la pechuga de pollo acompañado del morochillo, Yo el morochillo le he comido solo con leche el morocho con leche aquí yo ese es el morochillo dulce, que le dicen aquí. Aquí hacen también el morochillo de sal que es una sopa que le ponen a cocinar el maíz que utilizan para el morocho, que le ponen a cocinar, una vez que está cocinado le agregan la pechuga del pollo y le hacen como una sopa es muy rico, si quiere le coloca unas papitas es súper rico bien rico. También hacen el trigo pelado, que también es un alimento que sacan de aquí mismo de Cochapata, porque cuando hay las siembras colocan el maíz y también le colocan unas rayitas, se diría, de trigo que divide las parcelas y una vez que cosechen el trigo también se hace y esto le hace bueno aquí en casa a mi suegra le prepara con la carne seca que mata un chanco, pongamos mata un chanchito le ponen a secar la carne aquí a la intemperie y la carne para evitar que se mete el mosco le adoban bastante con sal. Le ponen sal a la carne y le ponen a secar en la en los tendedores y esto se seca con el vientito del día en la noche se le guarda el siguiente día se le saca cuando hay solcito y es una vez que está sequita la carne se hace una sopita con el trigo, pero como la carne está bastante concentrada la sal se le lava y se le coloca en la sal en la sopa es delicioso. La parte de la cabeza del chanco también le hacen el mismo proceso y también le hacen la sopa, o utilizan para hacer tamales dentro del hogar es rico y yo aquí he aprendido cosas lo que nunca en mi vida he comido. Sí, sí platos, que no he probado.

E2: Y ha escuchado, por ejemplo, algunos términos distintos para referirse a los alimentos como esto que decimos del taxo usted nos dijo otro nombre.

M: En sí las personas adultas utilizan algunas palabras diferentes a las nuestras pero no, no estoy muy al conocimiento, em lo típico. Pues yo sí, por ejemplo, si ustedes se quedan en hoy en la tarde, mañana pueden visualizar todo ya, sí Nabón es un cantón multiétnico, multicultural. Bilingüe si no es por decir trilingüe porque tiene zonas indígenas y zonas mestizas. Y cada uno de estos lugares, guardan sus costumbres y tradiciones. Si nos vamos a la parte alta de Nabón, el carnaval, ya se empezaron mucho más antes que nosotros y terminarán mucho después, si es un cambio salen familias. Es la zona indígena: Ayaloma, Rañas, Zhiña más o menos. Ahí parece que cambia la alimentación si no estoy mal esa base del borrego, yo sé esto por Vinicio, que él nos comentaba, ya entonces igual la bebida utilizan bastante lo que es la chicha de jora, no tengo conocimiento como se prepara, pero dice que es un

alimento típico que preparan en la zona indígena. Aquí, por ejemplo, no, o sea se hace chicha pero para las casas como por ejemplo, para una minga se utiliza en una minga pongamos en una minga cuando se reúne la gente, eh, para sembrar maíz o para sembrar papa la colaboración de la vecindad, tú me ayudas y yo te ayudo. Hacemos qué sé yo, para la merienda brindarles un cuysito y para el almuerzo, qué sé yo un trigo pelado acompañado de su chicha de jora, o su agüita de frescos para el calor.

E2: ¿Cómo preparamos aquí la chicha?

M: No, no, no tengo conocimiento en realidad, no, no les mentiría, les diría, no, no tengo conocimiento, pero cuando he estado en la pandemia y he acompañado en este caso sembrar así algunas familias nos han brindado la chicha. Es que esto ya lleva un proceso de fermentación con mucho más días de anterioridad, no es que ya preparo hoy y mañana ya está, pues que esto es un proceso de fermentación que lleva el elaborar elaborar a la chicha. Si no estoy mal o no me equivoco, parece que un elemento fundamental en la chicha, creo que es el maíz, pero es que le colocan panela no estoy bien, pero algo así

E1: Es más como la bebida una bebida...

M: Una bebida para, para la sed ya. Para acompañar a la gente en el trabajo. Ni este es el así, se trabaja acá.

E: Aquí no es la cervecita [risas]

M: La cerveza en una fiesta los chicos, pero aquí las bebidas ya les digo la agüita de horchata o la **agüita de montes** que tienen cada quien, en sus huertos familiares, que sé yo la esencia de rosas, el ataco, el cedrón, la hojita de naranja, todas esas hojitas utilizan para hacer lo que son las bebidas y de ahí la comida, eh... Base de cebada a base de trigo a base de maíz a base de fréjol, la base de arveja, de papita, porque eso es lo que produce aquí y no tiene que faltar el quesillo y la leche en las casas, porque es una zona ganadera.

E1: ¿Cuál es el ataco?

M: Aquí, pero es que es como de color rojito, si no estoy mal en este caso de las flores también cambian los nombres en otros lados, les he escuchado como **samburacho** al ataco, es que depende la zona depende de los lugares, cambien pongamos una vez, yo me lleve una sorpresa. Nosotros en la parte baja del Ecuador nosotros le ponemos a los zapatos que utilizamos como zapato deportivo. Usted vaya hacia la zona Central del Ecuador en la parte norte y ellos se conocen como zapatilla y nosotros de las zapatillas otra cosa algo que utilizamos para irnos a la ducha, esa es la zapatilla para nosotros y ahí

está la diferencia. La vestimenta también cambia, por ejemplo, la zona alta de Nabón donde utilizan bastante la pollera y poncho, eh... La chale, los sombreros, son trajes muy bonitos muy coloridos en cambio en la zona de Cochapata es un traje normal la vestimenta normal de un mestizo, pero las abuelitas sí, conservan todavía el uso de la pollera ellos sí conservan el uso de la pollera, por qué, porque dice que les mantiene mucho más abrigado por el frío que hay acá Cochapata, ya, ahora no está mucho, pero hay épocas en agosto, es súper frío que a mí ni ganas de levantarme de la cama da, yo pasé toda la pandemia aquí porque donde yo vivo, vives encerrado. Yo tenía una nena pequeña, se vino a estresar, entonces nosotros nos vinimos a pasar toda la pandemia acá toda la pandemia, mi trabajo fue desde aquí todo mi proceso de mis hijos de estudiar desde aquí todo.

E1: ¿Y para el frío que se toman?

M: Para el frío el agüita caliente acompañado de un trago porque le regula la temperatura en el cuerpo.

E1: Y de un trago como cuál.

M: La guanchaca. La punta yo vengo trayendo punta de Santa Isabel para acá, para festejar mañana porque tengo un familiar que produce el trago y, y más que nada es algo conocido, porque el trago no hay como comprarse en cualquier lugar por este problema que hubo del metanol, entonces hay que saber dónde se compra ahí y para yo también estar segura qué es lo que voy a brindar a mi gente, claro. Eso ya les digo Cochapata, a pesar de que mucha gente se ha ido, por condiciones de que no hay mucho trabajo aquí a la ciudad nunca se olvidan de acá siempre, por más lejos que vivan regresa a Cochapata. Y una experiencia y un señor que está aquí que había venido de Estados Unidos y vino a hacer su casa acá, porque la ciudad dice que está muy muy sofocada y aquí Cochapata es tranquilidad, serenidad donde yo puedo decir que mi hija salía tranquila a jugar en el parque donde no tengo ese peligro como la ciudad de decir qué tal vez va a desaparecer donde hay tranquilidad donde yo sé que mi hija va a ir a un vecino, va a estar tranquila, va a estar cuidada porque la gente es muy muy protectora acá de personas, que ya sean propias del lugar o no soy muy muy protectoras muy unidas en caso de seguridad.

E1: ¿Y en el mes de la madre en mayo más o menos igual hace una celebración con algún alimento tradicional?

M: No, es la celebración propia en sí del Mes de María en el que hace un homenaje a la Virgen del Rosario también son las fiestas de parroquialización, entonces el sábado hace la fiesta de parroquialización y el domingo el homenaje a la madre con diferentes programas homenajeando a las personas adultas, eh... Hacen un programa para la noche con orquestas y todo eso.

E1: En sí en la fiesta de parroquialización...

M: Hacen un desfile cívico donde intervienen todos los centros educativos hacen un homenaje en sí a la parroquia donde hay autoridades tanto del centro de la parroquia como autoridades fuera de la parroquia, entonces ahí lo típico que se hace en cualquier lugar firmado de convenios que vayan en bien de la parroquia,

E2: ¿En qué fecha más o menos?

M: En mayo, la primera semana de mayo, la primera semana y en octubre también son los primeros días del mes de octubre, las propias fiestas de octubre, van sábado, domingo y lunes. Sábado hay programas deportivos, domingo en si la misa campal donde hay un homenaje a la también a la Virgen con con mariachis, hay orquestas, hay juegos deportivos y el lunes también allí intervienen lo que es bastante los jóvenes donde ellos hacen su propio programa y ahí es como yo les decía gente que no vive aquí en Cochapata, pero vienen de donde vengan y ellos también vienen a aportar con lo suyo, vienen a ser juegos algo para divertirles a la gente; que si yo si ella hacen juegos con los chicos les dan obsequios, obsequios de donde por ejemplo, una x ejemplo, hay un chico que viene en Guayaquil trabaja en una empresa grande y parece que es el Bic, el trae todo lo que es cartuceras lápices hace bolsitas con cuadernos y es algo muy útil para que los niños como justamente van a ingresar a clases o están ingresando en clase, eso les sirve a ellos y a base de que de juegos de de bailes de gincanas, ellos se ganan esos premios premios que les van a servir para su labor educativa. Es así, aquí intervienen dentro de la parroquia gente propia del lugar, extraña del lugar, gente que vive aquí y que se han ido a otros lugares y no solamente dentro de si no fuera en el extranjero, colaboran bastante. Es algo bonito algo bonito que tal vez ustedes no vivan a la ciudad y yo tampoco viví donde vengo y aquí se ve son cosas de experiencias, que uno se va cogiendo de acá y más que nada, cariño y afecto a la gente. Eso chicas es lo que más les puedo ayudar. De lo poco que compartido yo también porque en sí en sí. Las personas adultas son las que más experiencia tienen de aquí de Cochapata.

E: Muchísimas, gracias.

Sr. Segundo, trabajador de las tierras en Cochapata (70 años).

Miguel (M): Mezclaban la máchica o harina de maíz con el jugo de penco, y dicen, bueno los antiguos dicen que es un gran alimento, pero...

Don Segundo (S): Para los huesos, el dolor de las piernas...

M: Pero del sabor nos decían que era feísimo.

Fernando (F): O sea, es que lo que pasa es el sabor, la máchica por lo menos no les gusta.

M: Entonces, por ejemplo, en Baños preguntábamos sobre esto, se acordaban del **chapo**, del mishki, pero no tenían buenos recuerdos porque decían que los papás, los abuelos les obligaban a comer, pero que no era un sabor como que uno ... vos de niño recuerdas que era lo que comías en cambio allá recuerdan, pero mal sentido.

S: Como que, a la fuerza, en cambio por eso haiga habido, en cambio aquí no había, prácticamente teníamos que comer, así pues, que se puede hacer, antes no había... la pobreza pues, por eso la gente emigraba no digo a la Costa porque no había donde. Pero yo, más o menos, ya de unos seis años yo ya me acuerdo que así era oiga y aun ahora yo me como también el mishki haciendo con chapo, con máchica, ¿máchica le dicen? Nosotros le decimos el chapo, y se come y es bueno.

F: ¿Todavía siguen?

S: Sí, todavía, para acá arriba o para acá abajo, más abajo ya ha dedicado la gente a coger el mishki para hacer tequila entonces ya no hacen nada de esto, se ganan el dinero en otro sentido ya. En cambio, nosotros para acá, nosotros si comemos, incluso el mishki dice que es bueno para los riñones, en la mañana tomarse una copa así en ayunas, bueno como no es veneno nosotros si nos tomamos también.

M: Para las mujeres también que están en actividad de parto, ya dando de lactar también es...

S: También se les da, es cálida hasta para los huesos, han dicho que es bueno, bueno han contado así pues no. Bueno también cuando hay, como decir cuando hay también uno hace.

M: ¿Qué es esto de lo cálido?

S: Es como dice si usted pasa de un resfriado, resfrío, resfriado, ¿no? El mishki es algo cálido, entonces eso le sirve como, más o menos, ahora le dan, le ponen un suero para que sea fresco entonces vuelta eso es cálido, se toma usted que sé su barriga, bueno aquí en el campo nosotros así nos curamos, a veces nos hacemos una agüita de monte, más allá traen el agua de guayusa, digamos monte de tipo, no sé si han escuchado, eso también es bueno, nos tomamos haciendo agüita. Casi el café, nosotros muy poco, solamente hacemos agüita así de monte, de monte y nos tomamos; qué sé yo de manzanilla, ahí va las horchatas que dicen aquí, ahora las horchatas ya son, cómo le digo, ya son preparadas ya son en las máquinas ya todo eso, en cambio nosotros cogemos de la planta directamente a la olla y hacemos la horchatita y es muy buena.

M: Yo si he escuchado esto que hay enfermedades cálidas y enfermedades frías.

S: Sí, usted está, por ejemplo, dice le duele el estómago no sé, bueno nosotros nos curamos así, me duele el estómago dicen que es de frío, entonces qué hacemos, una agüita cálida, qué se, hierve la agüita ponemos el **tipo**, la guayusa, nos tomamos; si no nos ha hecho mal pues, nos seguimos repitiendo y si nos ha hecho mal tonces qué hacemos, cogemos vuelta un monte fresco, nos ayuda con

un alka seltzer, algo así y nos tomamos y nosotros tranquilos, casi donde el médico no nos vamos. Nosotros del campo somos duros sinceramente, tenemos unas buenas defensas para eso, por qué le digo, porque ahora yo veo a los niños, a mis nietos mismo que tengo en Cuenca, vienen para acá, le hablaré de hace unos 3 años, acá otro nieto que vive aquí es durísimo en la corrienda y de Cuenca viene y no puede ni pararse "¡ay, ayúdame, ayúdame!" [risas], verá no, con respeto sinceramente, en el campo la gente es más dura tiene más defensas, se cría más dura los muchachos.

F: ¿Cree que sea por la alimentación?

S: Yo pienso sí, yo pienso sí también, en parte verá, por ejemplo, en esta parte de abajo, ellos si ganan dinero, ellos ahora son de la ladillera no, ellos tienen dinero, tienen posibilidades, pero qué pasa, agarran el dinero para guardarles y a los hijos no, le dejan desnutridos, en cambio, nosotros lo que tenemos acá vamos comiendo, si tenemos una vaca nosotros la leche, agarra y vende la leche y en cambio uno tiene una vaquita pero la vaca es como la hierba que no es, ahurita ponen abono para vender; en cambio nosotros no ponemos, nosotros agarramos, sacamos la leche, hacemos hervir, nos tomamos, damos licuando con no sé, con guineo, con algo a los muchachos a nuestros hijos no y tranquilamente nos comemos y un quesillo lo que sea. En cambio, ahora la gente agarra y vende nomás ahí, entonces ahí vea viene el problema de que de los muchachitos.

M: Pura salchipapa ya ve [risas]

F: Pura salchipapa y kachitos.

S: Exacto, claro, así es.

M: Don Segundo, hace un momento me dijo que usted recordaba el trigo que preparaba con puerco, al puerco, por ejemplo, ¿cómo conservaba la carne?

S: Ahora, por ejemplo, ya le vamos a hacer el puerco. Verá, el puerco más antes yo tenía más o menos unos 6 años, como le dije, hasta de unos 8 años, nuestros padres así sembraban bastante maíz, tonques qué hacían, compraban dos, tres puercos y se les engordaba con el maíz que le sembraba...

F: ¿Aquí mismo?

S: Claro, exacto, aquí mismo no, entonces eso más o menos en el mes de mayo, de enero a mayo, ya estaba engordado el chanco, se comía el chanco, se comía; pero, denantes había grandes, había alverjas, habas, había bastante, cebada, avena, maíz, entonces todo eso era para las gallinas, gallinas criollitas que se come, ahuritas ya no, ahurita coge un pollo allí se pela, pero qué rico no, ya no es tan como antes.

F: ¿Tenía algún nombre el maíz específico?

S: No, el maíz, no toda la vida el maíz, el maíz. Oiga, ele así, entonces más o menos se comía ese chanco, como le digo por el mes de mayo para diciembre ya vuelta tenían otra, con el mismo maíz que se sembraba, así se alimentaba al animal. Digo, ahora en la actualidad ya es diferente, hasta guineo cogen y le dan al chanco, entonces que yo me acuerdo solo con el maíz de aquí lo que uno mismo se le producía y ya.

M: Pero al puerco no se le comía todo, ¿cómo le conservaban la carne?

S: Al puerco se le agarraba, se le pelaba pues, se le sacaba la manteca y la carne se le cecinaba, vulgarmente se le dice, no sé bueno cómo le dirán, de allí se le agarraba, se le ponía así al sol que se seque...

M: ¿Le secaban al sol?

S: Le secábamos al sol.

M: ¿Cómo se llama cuando le secan? ¿Ese no es el charqui?

S: No, no, no, nosotros no le hemos llamado el charqui, solamente la camesita seca y cuando se le quería comer bien se le ponía así en la olla o hasta se le comía hasta asando, se ponía por decir así en la fogata así, asaban y le cogía su plato de mote, esa era la favorita.

M: Ah no, porque acá es el charqui, el famoso, incluso hay una comunidad que se llama Charqui y abajo también les confunde bastante a la camesita seca.

S: Claro, le han de llamar en otra parte así alguna cosa de esas.

F: Oiga, ¿usted no tenía ningún hombre para...?

S: De ese nombre, no, no, para qué le voy a decir.

F: Oiga, don Segundo, y ustedes como hombres también cocinaban o cocinaban las mujeres nomás.

S: Cuando uno se iba al campo, a ver los animales, a veces no tenía chance ya estaba cocinado, pero cuando venía a la casa entonces si ayudaba a hacer, claro se ayudaba a hacer, que sé yo de repente a pelar una papa, hay que ayudar, no. Sí, sí, sí se hace también. Ahurita nomás que somos más vagos, ino que haga la señora! Hay que también ayudarle, no que porque es mujer dale nomás, no tiene que decir esas cosas no. Por eso, a lo menos ya cuando se juntan los doscitos tienen que hacer sus cosas y para todos son los dos, ¿no?

F: Y los guaguas, los hijos, ¿si aprenden las comidas anteriores o ya no nada? Usted tiene hijos, dijo, ¿verdad? ¿Sus hijos si han aprendido a comerse la machiquita o no?

S: Sí, hasta ahurita nos comemos, cuando hay con cebada, pero ahurita ya no molimos así en piedra ni en el molino de mano, sino ahurita ya vamos al molino de motor. Entonces allí ya venimos, a veces viene cemido, sino le agarramos y le cernimos ahí, ese **afrecho** que dicen le sacamos para el chanco y la máchica nos comemos. Pero ahora también, hasta mis nietos les damos de comer.

F: Oiga Don Segundito, y ¿por aquí siempre es así seco? Yo, es la primera vez que vengo, perdón y veo que la tierra es medio seca así o antes era...

Esposa de Don Segundo: No es nada, es mucho verano.

S: Ahora por el verano que nos jodió feísimo el verano, cayó la helada...

F: ¿Buena tierra?

S: Pucha, es linda, una verdura, una belleza.

F: ¿Es tierra negra para sembrar, pero?

S: Sí, sí. Allá lo que está más fregado es por el verano que nos cogió y cayó la helada lo que se dice, es como que se agotó el mata monte, muerto, sí de ahí no, la verdura es bonito. Es bonito oiga, toda la vida, desde que yo me acuerde.

F: ¿Y agüita nos les falta por acá?

S: Agua no nos falta, tenemos agua de riego demasiado oiga. Gracias a Dios, Dios nos hace con el agua así oiga. Hay dos canales de riego, uno se llama Chorro Blanco y otro de bastante agua.

F: ¿Por aquí nomás?

S: No, de aquí más o menos son como unos 30 kilómetros más o menos. El canal tiene 26 y el otro como 32 kilómetros, de ser lejos es lejos, o sea por este lado tenemos 4 horas de camino y por acá son 6 horas. Nos vamos de mañana aquí a las 4 de la mañana lo más tardado, era antes, y llegábamos a las 9 arriba, más cansados que para trabajar.

F: ¿Y hacen con mingas?

S: Exacto. Se hacía mingas, en cambio ya en la mingas unos si eran puntuales, por ejemplo, aquí bastantes vamos a las mingas, usted era puntual, usted era puntual, usted ya no era puntual y yo tampoco era puntual, entonces ya quedaba el trabajo como decir a medias; entonces qué hicimos ahora, cogimos por hectáreas. Entonces le preguntamos a usted, cuántas hectáreas tiene, cuántas riega usted, usted, usted; usted tiene 7, usted tiene 5, usted tiene 2, usted tiene 3, entonces de acuerdo al hectareaje, lo que tenga, lo que riega, ahí le vamos dando; por ejemplo, ahurita nos tocó a 80 metros cada hectárea; si usted tiene unas 6 hectáreas por decir, 5 nomás, a cada hectárea 80, 5 por 8, 400 metros tiene que hacer esa limpieza de ese canal, todo es 400...

F: Ah, para que sea más justo, lo que tiene se trabaja.

S: Sí, sí, antes era minga todo porque no era, no era jurídico como se dice, ustedes han de saber más de leyes, yo no sé mucho...

F: Yo tampoco se mucho [risas] para extenderle.

S: Son más estudiados, no como yo, solo hasta la escuelita nomás tengo.

F: ¿Qué es una junta de agua?

S: Sí, exactamente. Entonces ahora con eso, le aplicamos de acuerdo al reglamento que se dice. Entonces si usted no hizo caso, no trabajó, porque a usted le van a decir vaya a limpiar, la limpieza, le van a dar de unos 10 a 12 días más o menos de plazo tiene usted, en ese tiempo usted tiene que entregar el canal limpiadito, limpio todo, y si usted no ha entregado en los 10 días que sea entonces pasa el revisador cuáles han trabajado y cuáles no han trabajado, viene el listado y ya sabe, ¿cuánto le cobran? 25 dólares la multa si no ha trabajado, luego tiene que ir a trabajar, a hacer su trabajo.

F: Oiga don Segundo, pero es mucho de trabajar y de ir a limpiar también ha de ser cansado, ¿qué van llevando ahí para caminar y para trabajar, qué van llevando para comer?

S: Ahí se va llevando el mote, haciendo como le decían, más antes, el fiambre, ahora le dicen el lunch o la tonga que le dicen ahora.

M: ¿Qué nomás se dice? Le dicen fiambre, lunch o toga.

S: Tonga. Voy allá a hacer eso, eso. Entonces, qué hacían eso, en primer lugar, era el mote, del maíz se hacía el motecito, de ahí va acompañado con la carne de chancho o unos huevos o con quesillo, algo así, acompañado. Y luego, después, tiempo antes, ahora es una cola que se da no, tiempo antes

era unos pedazos de panela, se comía uno el lunchsito o el fiambre que se dice y luego después con agua con pedazo de panela se lo comía y arreglado el problema.

F: Y aguantaba para toda la jornada.

S: Aguantaba para todita la tarde y de tarde vuelta regresar a su casa.

F: Y regresaban ya cada uno a su casa o se reunían para...tomar algoito

S: No ya cada uno era a su casa...no allí cada uno era a su casa, o sea ya, como se iban para allá, en cambio como trabajaban en junta allí si se reunían como se hace la pampamesa como se decía pues no, o sea que todos allí, usted con su lunch, con lunch, toditos ahí, ahí en la mesa la comida.

F: Iban compartiendo entre todos.

S: Así era, incluso todavía hacemos así, pero ahora ya es más favorable porque hasta bien arriba ya entra carro, vale 10 dólares el carro para ir para arriba y de ahí hay que caminar hora y media nomás ya.

F: Ah ya no son las 6 horas de caminar [risas] ya estaba haciendo asustar.

S: Ahurita ya hay carro, y hasta bien arriba ya entra el carro, pero así también vuelta hay que pagar.

M: ¿Y llevaban una fuercita o nada?

S: Como siempre el frío, para el cerro hay que llevar lo que sea, así acostumbraban a llevar el trago, bueno yo sí de repente voy llevando.

M: Y ¿asimismo un traguito del penco u otros tragos?

S: No, el trago de caña, es la punta que se dice.

M: Acá abajo se da la caña.

S: Exactamente. Entonces eso se compra, antes era barato, valía un dólar el litro, ahora vale tres, cuatro dólares, venden como puedan. Entonces, eso es bueno se le llevaba, bueno más antes no había termo, ahorita ya se lleva en termo una agüita bien caliente con el trago se pone ahí; a veces frío, a veces el tiempo lindo ya ni se necesita eso, porque para el frío si es bueno. Entonces, se pega un bueno de esos, se toma y sigue trabajando y sigue haciendo sus cosas; hay que trabajar rápido también para regresar porque si no se trabaja, si me queda poca gente, lo que sería vuelta al siguiente día tener que sacrificarme, tendría que mejor tratar de terminar más que sea llegar ocho de la noche a la casa, pero al siguiente día ya no voy para allá.

M: Don Segundo, viendo que sale tanto humo, una pregunta a ver qué opina usted, ¿qué comida cree que es más rica, la que se hace en leña o lo que se hace en cocina de gas?

S: En la leña pues, en la olla de barro, cualquier cantidad, usted ponga el arroz, el arrocito en la olla de barro sí le da sabor...

M: ¿Si es más rica la comida?

S: Para mí. Para nosotros sí, digamos, ya uno que sale para afuera por ahí a comprar lo que sea, sea rico o no sea rico tiene que comer pues; pero yo si digo, acá es mejor.

M: ¿Por qué cree que es más rica la comida?

S: Yo no sé porque será buena, pero yo pienso porque ya la olla de barrito allí está bien tapadito, bien bonito, y ya con la leña parece que le da más aliño pues no, en cambio, en la otra si se come pues no, pero yo, es mejor la de acá. Si hay un problema que en la leña ya se cieme las manos, ya es algo más duro, no es como estar en la cocina nomás allá, así nomás, aquí es donde nosotros, poco es el gas; nosotros como vivimos en el campo, asimismo la olla barro está hirviendo ahí con los palos de leña, no pasa nada, usted solo va, le ve, le empuja la leña y se regresa a otro ladito, más o menos ya calculando que debe de estar, se aliña todo eso, bueno como ya está de comer, vamos a comer.

M: ¿Ustedes qué opinan? ¿Cuál es mejor?

Entrevistadora 1 (E1): Si es más rico el de leña, si he comido también. No sé por qué tiene otro sabor, es más concentradito.

S: El pan en horno de leña también es mejor también, como todavía se hace aquí.

F: ¿Por aquí hay los hornos de barro?

S: Todavía si tienen aquí, sino que ya no...aquí nomás la señora Rosa, familia creo que es de Don Kleber [sí] ella también tiene el horno y hacen pan ahí y es mejor, es más rico ahí; pa mi modo de pensar, y como digamos como desde antes así eran nuestros ancestrales, nuestros abuelos, han hecho así, nosotros no estamos extrañando vuelta, nosotros seguimos las mismas tradiciones. Entonces para nosotros no es algo nuevo.

M: En los huertos de la casa, ¿qué productos deberían o debe haber?

S: En los huertos normalmente nosotros sembramos unas coecitas, una zanahoria, un nabo, una cebolla, un culantro o cilantro que dicen o algo así. Ya si uno verá, uno es vago, es ocioso, no hace nada bueno no tiene nada esperando ahí, de ahí en el campo da todo ya.

F: Siempre sale alquito.

S: Sí sale, aunque no para vender así, pero para comer si hay.

[Interrupción]

F: Don Segundo, ¿qué nomás está sembrando ahurita aquí, más o menos?

S: La papa chaucha...

F: Yo quiero aprender enserio... disculpe el abuso

[Don Segundo nos lleva a conocer cada planta sembrada en el terreno]

S: Si es necesario aquí me preguntan nomás y yo he de dar nomás. La haba ese es la habita tierna, pero es la haba.

F: Esta de aquí es haba, esta grandota...

S: Esta es haba, a está produciendo vea.

Esposa de Don Segundo: Allí está el culantro.

S: Este es el culantro vea.

F: Voy a ir tomando una foto para aprender bien.

S: Aquí está vea, el culantrito vea...

Esposa de Don Segundo: Esta semilla es nabo.

S: Aquí está el poroto o fréjol que dicen ahurtia.

M: ¿Por qué le van combinando maíz con fréjol?

Esposa de Don Segundo: Es que aquí la Señora Alejita hace la cosecha y le bota la corteza y de ver bonito no le pelamos cuando deshierbamos las papas.

S: Y de ahí cada cual su lugar, el maíz es aparte...

Esposa de Don Segundo: Es que aquí no es de hacer así.

S: El pedido de la Aleja, dijo déjale para ver qué hace.

Esposa de Don Segundo: Tan bonito y nosotros esquivando, esquivando le dejamos así, eso también nosotros... [Inaudible por el paso de un carro] Acá está el culantro vea.

S: Sembradito cada cosa es buena, pero no digo doña Aleja dijo no ahí déjale nomás.

F: **Chapu**, chapu. Chapu en quichua es mezclar, **chapuno** es el verbo si nos estoy mal.

S: Exacto, usted agarra el arado de vaca, entonces se hace el chapu que dice se agarra la máchica, se come hasta con miel. Con la miel de caña.

F: Pero ya ha de ser muy dulce, porque ya para mí la máchica es dulce.

S: Es dulce oiga. Nosotros en el campo así comen, con miel, bueno como quieren que les cuente yo le cuento, nosotros comemos haciendo con quesillo, el quesillo que ya no esté tan tierno...

Jaime (J): ¿La máchica?

S: No la miel, el quesillo se le pica bien, bien, se le pone en una taza, un jarro o lo que sea la miel, se le revuelve y se le come, lo que sí es dulce, es demasiado dulce. Y así.

F: Don Segundito, ¿qué esto de aquí?

S: Esta es la papa. [Don Segundo llama a su esposa] "Claudia, ¿la súper chola dice que está abierta?"

F: ¿Está es la súper chola?

S: Ajá.

F: ¿Siempre da esa hoja así?

S: No, está dañándose ya. Aquí le está pegando ya el bicho, ya se está dañando este ya, entonces más bien para que no coja más, hay que cortarle aquí y endura la papa, y se pone a pelar y luego para comerle ya. Ve ya le está cayendo la peste.

F: Este es el origen de la salchipapa [risas]

S: No se le fumigó porque dijo doña Alejita que quiere que le corte porque quiere sacar para sembrar, creo que dijo...

F: O sea, ¿siempre la planta da esta flor? Para reconocerle una próxima vez.

S: Sí esa es la flor.

F: Y esa flor, ¿tiene algún nombre?

S: No, la flor... este el nabo vea, este es el nabo, este es igualito, ele cuando está tiernito, no ve que cuando florece, este para comer es una belleza.

E1: ¿La flor amarilla?

S: Sí, la flor amarilla.

F: Y a este solo se le lava y listo.

S: Esta sí, este ya está muy maduro, este ya no sirve. Este cuando está tiernito, este para ensalada o bueno se come.

E1: ¿Si se hace para ensalada también?

S: Sí, es rico, es rico hasta cocinando, así, pero en tiemita. Esto nos comemos y no nos hace nada. Este es la papa súper chola, está así porque ya le está pegando la peste, dañándole ya, entonces para que no contamine más entonces hay que darle machete, acaba hasta ahí. Y aquí está la, que ha dado doña Alejita cortando la hoja, está es la papa chaucha.

F: La papa chaucha es el preferido dice, ¡qué rico que es la papa chaucha!

J: Con un cuy al lado.

M: Creo yo con un huevo, con atún, con todo lo que sea.

S: Aquí está vea la papa chaucha. [Saca la papa para poder mostrar]. No contarán a doña Aleja, pero [risas].

F: Y ya está la papita. Se lava...

S: A los tres meses, más o menos esto ya está, allá son cuatro o cinco meses. Este ya está así, este le han cortado muy tierna la hoja, no era de cortarle todavía, pero como es de ella y ella ya está haciendo las cosas, y solo me dice dame viendo, dame viendo, yo solo le doy viendo, no tengo que hacer más nada. Ya ha ido jalando la ves pasada ella las papitas.

F: Pero, normalmente, ¿crece igual la alta?

S: Así como es, más bajita, sino que esta para que endure más, esta ya está dura, porque cuando está tierna pela, se pela la cascarita, esta ya está dura ya.

F: Esa, en mi casa, ya está para la olla.

S: Eh no, esta ya está.

F: Solo se le pone sal y agua, se le lava bien y ya.

M: Y cinco minutos al fuego.

S: Y este no es ni de ponerle, digamos de cocinarle tanto, primer hervor.

F: Claro, si no se deshace mucho.

E1: ¿Y este de la papa chaucha también da la flor morada que está allá?

S: Claro. Y hay dos clases de chaucha también, la morada y otra da la florcita blanca, esta es la blanca, esta es flor blanca, y hay otra papita chaucha igualita a esa, hay una papita negra chaucha, esa da la florcita moradita.

M: Para arar, ¿qué utilizan?

S: Nosotros todavía utilizamos la **yunta**. Ahurita la gente anda con un **canguro** nada más. Pero nosotros como ser, para hacer, para sembrar el maicito, primer traemos el tractor, le decimos tractorar, esto hay que prepararle más o menos un mes, y hacemos dos rayas, acabamos de hacer una raya todo arriba y vuelta le cruzamos así...

F: Claro, le van cruzando...

S: Exactamente, y ya está preparadito para sembrar. Y en el tiempo de sembrar, entonces qué hacemos ahí, sembramos con abono, el abono orgánico, que sé yo le recogemos el abono de la... ¿le cuento todo no? [risas]

F: Claro, todo lo que usted nos quiera contar, gracias.

S: Ahí le recogemos verá, le recogemos el abono de la vaca o de las vacas que se dice normalmente, del borrego, el abono del cuy, ya ahurita también viene el abono que andan vendiendo allí le mezclamos unos cinco así; le agarramos, le preparamos faltando veinte días para hacer la siembra; en veinte días ya está preparadito todo, mezcladito todo. Como yo ya sé qué voy a sembrar, entonces viene los veinte días qué cojo, como ya estaba preparada la tierra, cojo la yunta y me pongo a arar, allí sigue la señora con la semilla y el otro, por ejemplo, este es el abono, el otro va poniendo un manajo, en cada plantita de maíz.

F: ¿Cómo se llama esa acción de... tiene algún nombre específico?

S: No, no sé bueno en la actualidad, antes digamos, porque antes creo que no sembraban con abono así, ahurita la gente actualizada, la que dice "ponte once, ahí coge el químico", la **caca de gringo** que le decimos nosotros.

M: Caca de gringo [risas].

S: Así se habla

F: Claro, así mismo es.

S: Entonces cogen ahora, en un tarro nomás, cogen poquito, uno pone el maíz y el otro va dale, dale. En cambio, nosotros no, nosotros no digo hacemos, no digo, preparamos el abono, el abono orgánico y en un tacho, así grande, que sé yo, cogemos, le puso el maíz, uno coge el abono, coge otro manajo, ahí el abono, coge otro manajo, ahí el abono.

F: Usted cuando siembra para usted y está haciendo para usted, nada de químico.

S: No, nada de químico. Para otra gente sí, cuando voy a trabajar sí, pero vuelta allí pongo químico.

F: Claro, pero cuando es suyo, da de químico.

S: No, yo solo lo orgánico, por eso yo digo, le recogemos todo el abonito del borrego, de la vaca, hasta del cuy.

M: Yo he escuchado que le dicen majada, ¿también le dicen ustedes majada?

S: No, nosotros solo le revolvemos nomás.

M: ¿No le dicen majada de cuy nada?

S: No, nosotros vamos a revolverle nomás. O vamos a hacerle la mezcla del abono. Así le preparamos nosotros, en otros lados puede ser, también, en cada lado tiene su modo de hablar y su nombre.

F: Hace un rato, dijo usted, que la gente coge el canguro, ¿qué es el canguro?

S: El tractor. Viene le agarra la máquina. Es la máquina, exactamente. Nosotros le decimos canguro, pero bueno, más o menos es la máquina que viene, aran con máquina.

F: Don Segundito, perdón, soy bien preguntón, cuando usted está con la yunta, para que se muevan, ¿cómo les habla? O ¿qué les dice para que se muevan?

S: Yo tengo un **chicote** que le llamo, entonces se le pone el yugo, el arado y con el chicote digo "ahora sí vamos", cojo ahí el chicote y es "vamos ahí, dale arado", ya llegó allá [final del terreno], le golpeo, para, con el golpe que se le da, con el palo que yo llamo en el arado, el golpeo así, para la yunta, ahora sí cojo doy la vuelta así, y cojo con esta otra mano y sigo haciendo, si están despacio digo "vamos rápido, dale".

F: Pero, para dar la vuelta, ¿cómo le hace para dar la vuelta? O con el chicote, o ¿ya son automáticas y ya saben?

S: Ya saben, ya llegan acá, ya, le golpeo dos y coge ahí y dan la vuelta y siguen ahí. Entonces ahí mismo dan la vuelta y siguen ahí, llegan al otro y vuelta, paran allá, vuelta, vuelta, se dan la vuelta y siguen ahí.

F: ¿Dijo hoz? Hoz dijo, no cierto que dijo hoz.

S: Osh, o se le silba también.

F: A veces se ver que se ponen tercas esas yuntas y no saben quererse mover a ratos.

S: Claro así son y caminan poquito. Yo vuelta, yo estoy durito, yo soy rápido. Yo si le dije a don Kleber para traer la yunta, arar, ponernos a arar, para que vea, que no, no es necesario, ya, ya dije.

M: Nosotros vinimos acá a ayudar acá...

F: Nosotros a coger la pala, ¿cómo ese llama ese coso que tiene, que es como el pico, pero también tiene...?

M: ¿El arpón?

S: Lampón o lampa, que se, con el pico, se piquea, vamos a piquear; con la **lampa** se le coge y se le lampea o **lampón** que se le dice, más conocido es el lampón, ahora en la actualidad es la lampa. Lo mismo ya viene el maíz y se dice vamos a deshierbar. Le voy a acabar de contar, entonces, acabamos de arar esto, de sembrar, de allí esperamos más o menos 4 semanas, cinco semanas, el maicito ya está de este portecito [pequeño].

F: Un mes para arar, para preparar la tierra.

S: Si ya usted más o menos calculando qué tiempo va a sembrar más o menos, porque la siembra aquí a veces se siembra en septiembre aquí, entonces tendría que tener en agosto, mediados de agosto, ya tendría que tener preparadito la tierra ya, tonces ya está descansando, reposando lo que se dice, entonces al mes que se tenía pensando sembrar, yo ya le... para que salga mejor, de ahí otros le hacen enseguida, entonces yo ya tengo, faltando 20 días para sembrar, ya está preparadito como le dije el abono. Entonces, allí agarramos, sembramos, se acabó de sembrar, esperamos unas cuatro semanas o quizás cinco y de ahí vamos a la deshierba.

F: Ya está medio altito.

S: Exactamente, de ahí vamos deshierbando, deshierbando, deshierbando, y ya; y esperamos unas 7 semanas y ya vuelta vamos **enterrando**, ahora la gente hecha huria.

F: Don Segundo, ¿qué es **enterrar**?

S: Aporjarle, aporjarle, le tiene a la plantita así, le llena con la lampa.

F: Hacerle como un montoncito alrededor, aporcarle.

S: Eso es enterrar o aporcar, como se dice. Como en la costa se dice, vamos a aporcar la caña también se le entierra también.

F: O sea como para que se endure la base y vaya creciendo.

E1: Oiga don Segundo, ¿cómo sabe cuándo tiene que sembrar? ¿En qué tiempo más o menos...?

S: Ya le estoy diciendo, más o menos se siembra en el mes de agosto, como ser para el cerro es más frío, es más demorado, para acá es más caliente, más o menos en el fin de agosto ya se siembra para arriba, aquí siembran en octubre, hasta noviembre, yo todavía para arriba, yo recién voy a sembrar también. La próxima semana, si Dios quiere, si sabe salir bien.

M: ¿Y no importa si está la luna tierna, la luna...?

S: Esa es la receta de mis abuelitos, de los que más antes han dicho que no vale sembrar en la luna tierna porque en la luna tierna, cuando está grande, desarrolla bien alto el maíz, en la luna tierna, a

veces como aquí hay viento, viene el viento y se quiebra el maíz. Entonces para eso hay que ponerse pilas.

F: Claro, hay que saber.

S: Exacto, se le cuida a la luna más o menos, dicen que es bien jodido sembrar el primero y el cinco de agosto, el seis usted puede agarrar y sembrar, pero mi costumbre no es así, yo le dejo hasta del diez así.

F: Ya que pase bien la luna, madure bien.

S: Sí que pase bien. Hasta el diez, de allí hasta allí sí, lo mío ya faltando para que se pierda bien la luna, porque ya no hay, porque bueno va a ser en otro mes la luna tierna, unos tres, cuatro días ya no vamos a sembrar. Y eso sabe doña Aleja, ¿qué es para usted la señora Aleja?

E1: Mi abuelita.

S: Ya ve. Usted le ha de decir, vea abuelita, me dijeron que usted sabe de la luna tierna y en luna tierna no hay que sembrar, no siembre porque digo, el maíz desarrolla, pero en el viento se agarra en el canutito, en el viento se rompe. Y nos ha pasado así, entonces nosotros ya no, en el tiempo de esa luna ya no le sembramos. Hasta ahí estamos, alguna otra pregunta también.

E1: Usted hablaba del maíz y después del mote, solo por preguntar, ¿qué diferencia hay del mote, el choclo y esas cosas?

S: El mote choclo es otro sabor, y es el mejor, en tierno. Hay el maíz comemos más el tierno, pero como no se acaba pues ya va agarrando, se seca ahí entonces al maíz lo cogemos, lo desgranamos, lo secamos y lo guardamos. Entonces, ya viene otra etapa, le cocinamos el maíz y le hacemos el mote, pero eso en seco.

E1: Entonces el maíz seco es el mote y ¿el tierno es el choclo?

S: El tierno es el choclo de otro sabor, y comer el tierno es lo mejor, el tierno, claro que los otros no le voy a botar no, pero comerlo en tierno es lo mejor.

F: ¿Con qué le comen al choclo?

S: Con queso, con habas, con habitas, con lo que haiga...

F: ¿Y al motecito con qué le acompañan más?

S: Mote igual, cuando hay carne con carne, si de no, aunque sea el revuelto con huevo, el mote pillo, se hace así. En todo oiga, para todo.

F: Oiga don Segundito y, de acuerdo a cómo es el proceso del cosechamiento que ya me hizo tener hambre, sopitas de qué comen por aquí.

S: Sopa de alverja, sopa de lenteja, lenteja que queda picándole un platanito.

F: ¿Y la lenteja si se da acá?

S: Sí se da, pero no sembramos casi...

M: No se siembra mucho...

S: No, a lo que salimos de Nabón, yendo para el Cañar o dónde que venga, nosotros salimos al mercado a comprar. Pero aquí nos hacemos una sopita, habas si hay, hacemos una sopa de habas, de repente agarramos, lo pelamos, pero casi no me gusta a mí porque tiene con cáscara y todo comerlos...

F: Así comían mis abuelos.

S: Ya ve, yo también tengo mis hijos, "papi era de pelarle las habitas" digo, mijo tenemos que comer así, no tengo ni tiempo de pelarle, pero si comen así, entonces así se hace una lenteja, lo mismo del maíz, se hace del maíz el morocho, allá hacen el morocho; verá, nosotros le cocinamos el maíz así chancando así el morocho, le cocinamos una gran parte, una gran porción, una buena porcioncita y la mitad le hacemos sopas ahí con carne de chanco o con carne de res, con la sopita y el resto de ahí, le hacemos el morochito vuelta con lechecita y bueno en el campo se come, así se pasa, entonces así comemos.

M: ¿Las tusas por qué han botado acá?

S: Porque las tusas, normalmente cuando hay animales, así frescas se les da a los animales y cuando no, se les quema, pero como aquí cosecharon los dueños por ahí le botaron, está botando donde ahí se ara, se pudre y ya se hace abono y se pierde.

M: Del penco... ¿cómo nomás le dicen al penco? ¿Tiene algún nombre?

S: De que yo sepa, solamente es el penco, por ejemplo, de ahí el penco para hacer el mishki que dicen, ahí se le va, se le selecciona la hojita que esté mejor ahí, se le hace el hueco, grandecito que más o menos pueda entrar la mano, ya cuando está hecho se le deja llenando de agua unos cuatro días, a los cuatro días se le viene a coger con el **churo** que le dicen, con el churo o el **raspador** que le dicen vulgarmente, entonces es una cosa así que le va raspando, en el tambor del penquito se le va raspando...

M: ¿Y tambor es el centro del penco?

S: Exacto, es el centro del penco. Para hacer el mishki usted tiene que agarrar y picar del centro, le agarra, le deja bien bonito ahí y para coger los primeros días tiene que venir, antes bueno era la gente sin guantes, ahora es con guantes porque eso le hace como una sarna, granos le hace feísimo, le da una comezón, entonces se pone guantes, más o menos unos veinte días ya, ya eso ya está maduro como se dice, ya se coge sin guantes.

M: ¿Cómo sabe cuándo ya está listo un penco para...?

S: Cuando ya está más o menos en el proceso para sacar el mishki, ya la hojita ya se pone como que se está secando, ya está madurita ya.

F: ¿Estás todavía no están?

S: Y cuando el penco para hacer, viene como a hacer morada la planta y, nosotros le llamamos el **culito del penco**, como que se hace más grueso.

M: ¿Cuál es el culito del penco?

S: El tronco.

M: Y el tambor, ¿Cuál es el tambor?

S: Este que está en el centro, de las hojas está adentro al centro, ese es el tambor, el que está en el centro, por ejemplo, aquí para hacer el mishki, aquí le vemos más o menos dónde está bueno, porque desde adentro hacerle así no hay como, sabe por qué, porque va a haber el mishki y va a regarse, entonces usted tiene que ver, la plantita está así, le selecciona la hoja que haiga que tascarle no, por ejemplo en este caso no habría más hojas no cierto, por ejemplo, en este caso, para hacerle el mishki hay que sacarle esta hoja, se agarra con un machete, se le pica, bien picadito, de ahí se le jala la hojita, como es angostito ya se le va con el mache mismo abriendo, abre, abre, abre, hasta que de la mano más o menos, y de ahí coge el churo que le digo, raspador también tiene un modo de llamarle, entonces le agarra y le raspa bien dando la vuelta, cuando llega acá dentro que usted le dice el tambor, ya cuando llega ahí se le deja, como le dije de pronto entonces se le agarra, se le busca una piedrita para que deje tapando bien el huequito, se le deja llenando de agua por unos cuatro días; a los cuatro días viene, agarra, bota la agüita esa y se pone a raspar, ahí espera ya en la tarde o al siguiente día ya le va a dar un jarrito de mishki, al otro día ya le va a dar dos jarros, hasta cuatro jarros, dependiendo de la mata. En una mata así, grande, grande, le da dos galones, hasta tres, en una mata grande, pero. De ahí, de estitos que sé yo, si ya estuviera madurito, un litro y medio, no le da más. Pero, como se para abajo, para abajo es más cálido, más caliente digámosle así, son unas matas más grandes, si le da dos galones de mishki, mishki llamamos otros le llaman **pulcre** también le dicen, así es oiga.

M: ¿Una sola vez da?

S: Una sola vez, usted ya le agarró, le hizo el huequito, se avanzó a florecer la planta, florece, de no ahí muero. Pero, si le está haciendo el mishki uno si le gana de coger la flor, entonces florece, pero se acaba, no hay para decir, de aquí ya va a sellar ese hueco.

M: ¿Habla quichua?

S: Yo también se un poquito de quichua. Shami caima qué quiere decir...

M: Ven acá.

S: Y shami cama jaka niko nama...

F: Vamos a comer.

S: No, no ustedes saben más que yo, entonces allí nomás queda [risas]. Yo trabaja, en la costa como le digo, trabajaba con un señor de Riobamba, él me enseñaba poco, poco, poco.

M: Ah, no aprendió acá quichua.

S: No, aquí quichua, allá de Nabón más allá, no sé si haya oído, hay un punto que se llama Zhiña, ahí saben el quichua...

M: Rañas...

S: Rañas, Zhiña, por eso hablan el quichua.

F: Por acá bajando también ha de ser un poquito no, casi llegando a Oña.

S: Pero es bien allá vuelta. Eso es casi para Saraguro.

F: Más allá dice usted, por acá también había más gente hablando...

S: Si andan un poquito de dialecto, pero casi el quichua no saben, no ve que hay un dialecto, tal vez hablando un poquito de humor, quizás cantando, riendo; en Nabón ya hablan casi de otro modo así.

F: Acá es más caliente, acá.

S: Para acá poco, más abajo sí. Por ejemplo, más o menos hablemos como el norte, ya ve el norte solamente hablan con la doble L, la llave, el pollo, así algo así no, ya vuelta para la costa vuelta ya es diferente, allá no dicen la olla, ahí dicen la ola, la gallina, el pollo, y así. Hay sus dialectos, en cada zona hay sus dialectos, para hablar y todo eso.

M: ¿Ustedes si se reconocen cambios aquí entre la gente de aquí?

S: Claro, nosotros sí, nosotros cuando ya venimos, o vamos a Nabón nomás, ya sabemos cómo es Nabón ya, pero la gente de Oña viene a hacer mercado acá en Nabón, nosotros salimos a Nabón, "estos son ñarejos". Sí, así es.

M: ¿Ustedes cómo le ven a esta planta, el penco? Por qué le pregunto, porque además del mishki, yo he visto que cuando sale, ¿cómo se llama este palo del centro...?

S: La flor, el chorguero.

M: Eso el chaguarquero, he visto que utilizan para la construcción, también que las semillas le utilizan para hacer como especie de alcachofas.

S: Algo así le hacen, nosotros no le hemos hecho. Nosotros lo que el palito está bueno, derecho, le cogemos para hacer escalera, hacemos una escalera, cogemos dos que estén derechos de ahí le hacemos en el centro del palo, un hueco, un hueco, un hueco, un hueco, le cogemos los dos y hacemos la escalera.

M: ¿Usted cree que esta planta es importante para la gente de acá?

S: Claro, este solo porque no está bien abonado es pequeño, de ahí, la gente de afuera no sabe nada, pero nosotros, yo por ejemplo si veo aquí, si está más bonita, le digo a doña Aleja, me voy a comer el mishki, le hago el hueco y saco el jugo y me como.

M: Porque nosotros, justo ahí en el centro, vimos que han hecho un mural, donde precisamente está una señora sacando el mishki, yo decía chuta, el hecho de que le hayan dibujado ahí, más que todo, todo el camino está puro pencos.

S: Por eso le digo, aquí es para todo, nosotros aquí si comemos, en cambio más abajo, tienen, pero eso es vuelta ya para hacerle el tequila. Esto es muy interesante, ya si usted le ha visto dibujado ahí, eso es lo que, de aquí se le saca el juguito que se dice, es rico, es dulce, a veces demasiado dulce.

F: ¿Por qué le siembran ahí al filo del terreno?

S: Como lindero para que no estorbe allá, como aquí no se acostumbran, de ahí para abajo para la parte de Ñamarín, eso ahurita ya le siembran, ya si dentro del terreno, le abonan todo, pero es para hacer el tequila.

F: Aquí es más...

S: Aquí es para los animales, para la orilla del terreno, como le digo para que no estorbe.

F: Porque yo sabía que antes no ponían el alambre de púas, sino ya solo con el penco ya sabían hasta dónde llega mi terreno, hasta dónde llega el del vecino, no había peleas ya.

M: Si hay púas también en el penco.

S: No pues así era, digamos así era más antes; en cambio, en la actualidad de la gente ponen el alambre, y eso también es reciente no está mucho tiempo puesto, yo mismo le puse, entonces así piensa la gente que se protege mejor. de ahí, antes cerquitos de penco como se dice.

M: Un poco el tema de las creencias, por ejemplo, mi abuela, a ella le gustaba mucho el tema de las plantas, y siempre hablaba que, al lado del árbol de higo, por ejemplo, había duendes, ¿usted ha escuchado así, a lo mejor algún cuento? Que diga, a lo mejor, en los árboles se reposa almas, gagones...

S: Yo de eso de gagones, yo sí creo, lo que hay, pero no sé exactamente que sean gagones, porque más antes decía la gente, yo me acuerdo, de que decían los gagones, los gagones, y yo qué será los gagones, entonces ahí me decía a mí mi abuelita, verás los gagones, decía, son como unos puerquitos, unos animalitos tiernos, y entre ellos se andan así, peleando, peleando; cuando, más o menos hablemos, dicen, más o menos cuando se está entre el cuñado, haciendo... ahurita se dice el sexo, se dice, bueno ya, bueno más antes se decía el vicio de la mona, estaba en familia, de ahí cuando ya estaban bien entre ellos, ya estaba pasando bastante tiempo, dice que de ahí se hacía esos animalitos; entonces, decía mi abuelita, es fácil de cogerles más o menos, si usted ya sabe que quien puede estar, por ejemplo, ustedes dos estaban en su amoríos ya, pero eran familia, al tratar de que era familia dice que aparecía esos, o sea lo que uno, lo de adentro, el alma que se yo, salí, uno se quedaba dormido en el cuerpo y el alma se salía y se transforma, a mí me contaban no, se transformaba en esos animalitos y eso le decían los gagones, y andaban en pareja, así peleando, peleando; y yo me acuerdo, yo salí de una fiesta, de aquí de Cochapata salí para arriba, y justo, yo no haiga tenido unos 25 años, no miento, de unos 18 años haya sido, yo oía eso, contaba eso y yo no sabía y a mí me encontró; yo me asusté, yo le quería patear, pero más del susto quería correr y los otros venían ahí. Entonces, cuando ya me pasó, yo le conté a mi abuelita, sabe que esto me pasó, y me dijo "hijito era que le cojas, y le rompas la oreja, porque son como animales, le rompas la oreja o le pongas amarrando en el cuello algo, alguna cosa", pero más o menos uno ya sabía que, por ejemplo, era usted no, al siguiente día, yo le trataba de encontrarle a usted que usted podía ser, y si yo le puse a usted la cinta, ahí estaba la cinta, entonces era usted. Más o menos, así me han contado la gente.

F: Estaba ya en pecado.

S: En el sexo [risas] ahurita estás en sexo.

M: Pero así relacionado a las plantas, a los árboles...

S: A las plantas no oiga, lo que también han contado, pero eso sí en el oriente, eso me contaba mi suegra vuelta, ella iba y sacaba la leche, había un animal que le decían rinchi, yo no sé exactamente cómo sería, pero ella dice que le dejaba colgando la leche en un árbol grande así, que tenía sus bejucos así, los bejucos le hacía una sogá y le dejaba colgando la leche hasta ir a ver a los animales en otro lado, cuando ella ya venía la leche estaba tomada, ya no había leche, entonces ella decía que son los rinchiros, decía ella, pero yo no sé exactamente cómo serían, pero eso era en el Oriente; de ahí, de aquí lo que dice usted no he sabido yo para que le voy a decir.

M: Oiga y de repente, cuando los vecinos ven que está sacando el mishki ¿no se toman?

S: A veces sí, se dice que se van tomar, porque si hay pues, como ser, yo, por ejemplo, hoy día le cojo un galón por decir no, y si el vecino vino, se cogió, se tomó, ya no le encuentro, le encuentro poquito. Entonces, sabe que el vecino se tomó.

F: Y se va y se reclama o ya no hay para qué.

S: No, ya no hay para qué, o a veces él mismo dice "yo me tomé el mishki tuyo". Ya no pasa nada.

F: Tranquilo, no se enojan por eso.

S: No, tranquilo, uno ya sospecha quién se ha cogido, no sé quién.

M: Ya le ven gordito al vecino [risas].

S: Entonces bueno, ya se han cogido y se han tomado no pasa nada, o sino el vecino dice "oiga vecino yo me cogí el mishki, yo me tomé".

M: Igualmente, cuando están sembrando y por ahí se mete algún niño a jugar o...

S: Cuando se le ve, como se le dice "váyanse a su casa, esto es ajeno, no vendrá para acá", se le manda aconsejando, y yo digo, hasta yo mismo lo he hecho, aquí por ejemplo, hubiera sembrando maíz con porotos pues, no. En el tiempo de antes, uno se cogía los porotos para ir a jugar. Entonces, qué sé yo, me dentaba a la huerta, así por decir, yo me iba cogiendo los porotos y me iba a jugar; y si me ven los dueños o cualquiera que sea, bueno no joda, me podía decir o porque también si se le ha dicho, yo sí he dicho también, "vea mijo no coja eso, porque eso es ajeno", entonces el otro no volvía a fregar.

M: Eso de los juegos también es interesante; ¿y cómo le decían a los porotos cuando jugaban?

S: Vamos a jugar a los porotos, había unas bolillas. Entonces, que sé yo, le hacíamos una rueda así, una rueda, pero grande. Entonces, usted ponía, ¿de cuántos porotos jugábamos? Yo que sé, de unos 20 o de 10, usted ponía 20 al ruedo, usted ponía 20 al ruedo, y yo 20 al ruedo; y que salía unas tres veces y teníamos nuestra bolilla y cogíamos así y le tirábamos a darle al poroto para que salga del ruedo; entonces, se salía de la rueda, yo cogía el porotito, le seguía dando hasta que pierda, hasta que ya no salga más y, qué sé, si le tiro unos tres, cuatro veces y sigue saliendo el poroto, tengo que seguirle dando y si ya perdí, le toca a usted, vuelta usted lo mismo hacía, y si usted a la primera no sacó nada se queda, viene el otro, entonces si ya sacó fuera de la ruedita el poroto, le sigue dando hasta que no salga.

M: ¿Y no habían porotos especiales? Por ejemplo, unos que sean de colores, como vaquitas.

S: Claro, unas vaquitas, otros porotos redondos, otros, ahora le dicen mantequilla; si hay diferentes porotos.

M: Igual le decían vaconas o vaconitas.

S: No, les vamos a ver los toros, digo los porotos, y cuando vemos la vaquita que dicen, "oye has tenido unas lindas vaquitas, cambiemos". Vuelta, se cambiaba, porque yo no tenía, se cambiaba los porotos para yo tener. Le decíamos vaquita.

M: Y, ¿qué hacía el que se llevaba todos los porotos?

S: Nada, se llevaba, llevaba a su casa y vuelta como teníamos que encontrarnos al otro siguiente día en la escuela, al siguiente día vuelta teníamos que traer, para vuelta jugar, ojalá me desquite lo que me ganó.

F: ¿No se comía?

S: No, no se comía. Por ahí ya, quizá. O, por ahí, de repente, antes era así, hacían los deberes, jugábamos me acuerdo, si no podía hacer los deberes y el otro podía más, "ayúdame a hacer los deberes, yo te doy veinte porotos, cincuenta porotos". Entonces yo le daba los cincuenta para que usted me ayude a hacer el deber.

F: ¿Y los de vaquita eran más importantes?

S: Uy, eran más lindas, más bonitas.

F: Claro, yo sabía por ejemplo...

S: Nos daban bastantes, más o menos, porque eran bonitas.

F: Yo sabía que los niños ayudaban a los abuelos, a las mamás a desgranar los porotos para...

S: Para escoger lo mejor, para clasear lo mejor era, si eso era.

F: Primera vez que escucho eso, es como la moña, se llama, lo que se juega igual las bolas, vos haces un círculo coges las bolas y de allí vas sacando, vas sacando y te vas llevando, y repites y sacas.

F: Exacto, si sacas repites, así mismo era, lo mismo era el trompo o los huiscquis que se decía así, uno de palo. Le cogía una piola, se le envolvía y allí sí, vuelta decían vamos jalando tapilla, se le cogía la tapa de cola o un carrizo, lo que sea, le cogía y le hacía bailar, bailar y allí se le daba; o sea era en una línea, había una línea allá, una línea allá y otra línea al medio, la del medio comenzaba; yo le daba para allá y usted venía para acá, a ver quién gana, entonces eran las apuestitas, eran los porotos o qué sé yo. ; vamos tantos porotos, vamos a al tronco jugando, vamos a poner tantos porotos, qué sé diez o veinte porotos. Entonces ya digo, se cogía y se envolvía al tronco con una piola, si hayan jugado, le cogen al aire se le da, a veces vuela duro verás, a veces con dos o tres jugadas ya llega allá, a veces con una, y otras no llega nada vuelta, están haciendo bailar y ahí nomás están.

F: Ustedes han sabido tener bastantes porotos para poder jugar.

S: Ya digo, cogíamos, yo también cogí, yo digo, yo también lo hacía.

M: ¿No se enojaba la mamá cuando se llevaba los porotos de la casa?

S: Ella decía "¿de dónde traes?". Ah no, estábamos jugando porotos, yo le gané al fulano de tal, a veces era así y a veces era mentira, iba cogiendo de acá arriba de don Manuel. Allí era, así de jodido no era, toditos de ahí cogíamos porotos, solo se cogía bonito para que no quede, como usted dice, la huella.

M: Y con el maíz, ¿jugaban algo?

S: Con el maíz ya no se jugaba, cuando éramos guambras, yo si me acuerdo vuelta que mi mamita hacía en la piola, así le pasaba una piola así que se yo unos veinte maíz para hacer, en la escuela para hacer las sumas...

M: Como una especie de ábaco.

S: Eso, así ahora es un ábaco, entonces nosotros hacíamos así. Contábamos un, dos, tres, así, pasando en la piolita así. Eso sí me acuerdo que el maíz se jugaba así, digamos no tanto jugar sino interesante para hacer las sumas.

M: ¿Tenía algún nombre específico?

S: No, no, nada. El maíz era así por lo pronto, después ya la gente, se fue actualizando, ya vuelta era una tapilla de cola, y hacían con un alambre, ponían unas veinte así, lo mismo para sumar, así se hacía en tiempo antes.

M: Vayamos para allá para sentarnos.

F: Sí, uno ya no está en edad de estar parado todo el tiempo. Don Segundo sí.

S: Yo, todos los días oiga; todos los días, le comento yo tengo las vacas, yo hoy día mismo me levanté a las cuatro de la mañana porque ya me dijo don Kleber, digo no, le digo tengo que ir a trabajar, iba a ver si le daba haciendo la limpieza de canal, doña Aleja ya me dio, no solo ella, algunos, porque tengo que trabajar las casas pesadas, y yo tenía para hoy día ir a trabajar pero me dijo que quiere arar ella; digo "doña Alejita, saque las papas para hacer una sola siembra de una vez, pero bueno, si usted quiere mismo arar yo estoy disponible hoy día y mañana", entonces quedamos así, voy a conversar en mi casa. Entonces, qué pasa, en la noche me llama don Kleber "sabe que en esto estoy, que en esto y el otro", digo no, yo me voy a trabajar no puedo, no pero mi mamá dijo que estaba disponible para hoy día, pero para arar por ella, le digo; el resto ya es complicado, entonces ya me llamó don Kleber, me dijo deme haciendo, digamos venga para estar un rato aquí; digo chuta, mejor digo estaba desprevisto, llámeme dentro de diez minutos para conversar en la casa algo para ver qué hacemos. Oiga y así fue, me fui el viernes a trabajar donde la señora Aleja, ya está trabajadito, me fui ayer digamos, me fui entre dos, terminamos temprano y de tarde, le mando a ver el chanco que queríamos conseguir aquí y dice que se acabado; entonces le llamo tarde a don Kleber, digo "don Kleber, le vamos a hacer para hacer la comida de chanco pero no hay", aquí hay bastante, por eso no te preocupes, dice; "entonces venga traendo", le dije; después cuando estaba aquí, cerca de llegar, me dice que está en Nabón, y no hay chanco; entonces, ya ve, por eso le digo, yo ya tengo digo el trigo, para cocinarle. Entonces, ahí le cuento, cuatro de la mañana yo ya salgo, cuatro de la mañana, tengo 18 animalitos, veo a los animales, saco una lechesita y vengo, ocho de la mañana yo llego a la casa.

F: Desde las cuatro hasta las ocho.

S: Claro, ahora mismo fui a las cuatro, antes de las ocho ya llegué porque fui más prontito, llego a la casa tengo la yunta para arar, me fui a ver eso, tomé café y digo vámonos. "Si yo le estoy esperando", dice. Así nos vayamos, digo, don Kleber, tiene que dar la olla, porque ellos dicen que quieren en olla de barro. Entonces, cuando ya me llamó, estábamos acá arriba, dice "en qué tiempo llega", digo en unos veinte minutos, pero mentira, yo ya estaba aquí llegando. Entonces verá, cuatro de la mañana vengo, si tengo que hacer yo trabajo, trabajo, digo ya alguna cosa por ahí me voy. A las tres de la tarde ya me voy a ver a los animales, mientras que voy, les cambio a otro lado, les doy agua, le pelo algún montecito que se dice ahí, regreso a las seis y media llego a la casa, esa es mi rutina de todos los días.

F: Y de ahí sí a descansar.

S: Ahí sí a descansar. Ya me baño alquito, a veces me baño todo, sino a veces me lavo alquito, alquito y ya me voy a descansar, me dan la comida y me voy a dormir. Lo mío es toditos los días así, yo no

descanso casi nada, pero bueno, de todas maneras, ustedes son más jóvenes, ahora la gente de ahora...

J: Las rodillas [risas]

S: Ustedes se merecen la gente de debiluchos...

[Caminata hasta el lugar donde se inició la entrevista, inaudible]

S: Aquí se hace arroz toditos los días, yo digo ya no hagamos arroz, en la tarde ya no hacemos arroz, sopa nomás. Aquí nomás, y cuando llega tiempo aquí es un paraíso, digamos cuando es verano y cuando está lloviendo es feo, a veces hasta cae la neblina feísimo, como uno ya es de aquí ya no tiene a donde ir ya no extraña hasta eso [risas]. Entonces, bienvenidos, ya dijo don Kleber, a su casa.

M: En las fiestas, ¿qué comen en las fiestas? Por ejemplo, en navidad, ¿qué acostumbran?

S: El cuy.

M: ¿En carnaval?

S: Cuy, gallina, chanco, de todo. De ahí en las fiestitas, aquí se hacen las fiestas, por ejemplo, en mi tierra se celebra la fiesta del 8 de septiembre de la Virgen del Cisne, ahí cuando ya se va a hacer las fiestas, ya con tres meses de anticipación se hace una reunión ahí en la comunidad llamada Ñamarín; bueno, qué vamos a hacer, vamos a hacer algo para la gente. Primeramente, se pone de acuerdo, vamos a comprar, vamos a hacer un castillo, la vaca loca, todo eso, comprar los cuetes, ya estamos con eso, se compra con fulano, fulano compra tal cosa, compra los cuetes, vayan la vaca loca, ya queda en el carro la escaramusa, si hayan escuchado así, entonces ahí unos dos quedan de cabeza. Ya está todo eso preparado, entonces dice, y ahora vuelta qué damos a la gente para comer el día domingo, un almuerzo general ya, entonces ya el uno dice, yo le doy un toro, usted da su toro, entonces otro dice, usted pele, usted arregle, entonces son unos tres o cuatro, se encargan vuelta en agarrar, matar, arreglado; otros van a preparar. Entonces, por ahí ya se está divirtiendo la gente, llega la hora del almuerzo, ya está por el parlante almuerzo general para todos, vengan a comer. Entonces, ahí va el arroz, la yuca con la carne de res y la horchata, la horchata como se dice los montes tradicionales de la casa, como es de casa, tenemos horchata, pero es vivito de la planta a la olla, en cambio, vuelta para acá la horchata ya está procesada que se dice ya, bueno también se hace, quien dice que no.

M: Y la sangre, ¿se comen la sangre del toro?

S: Antes sí, sí comían antes.

M: ¿No le hacen con papas?

S: Con papas, todo revuelto, ahí va el hígado o le dicen el **shungo**, que dicen el shungo.

F: El shunguito

S: Exactamente, bien picadito, con papas, revuelto con la sangre.

M: El plato de la sangre, ¿cómo se llama?

S: No, es un **mistorial** que le dice...

M: ¿Cómo?

S: Un mistorial. Entonces le hacen todo ese revueltito ahí, y se come.

M: ¿Qué nomás se pone? Le ponen la sangre, papas...

S: Ahí van pues lo aliños, le ponen ajitos, con cebolla, con el culantro, todo aliño, orégano.

M: ¿Y sopas? Con el toro.

S: Las sopas ahí van con la carne del toro va con yuca, va con la yuca, va con un pedacito verde y, de repente, unas hojas de coles, o si no ya no le ponemos.

M: ¿Cómo se llama ese plato? ¿Tiene un nombre ese plato?

S: No, no, caldo dicen así, estaba chévere el caldo de res, un caldo se dice así; más antes podría tener, no sé no, pero ahora ya estamos más actualizados.

M: Sí, sí tenía un nombre.

S: Por eso digo, podría tener, podría ser, yo no sé exactamente ahí. Ele así nomás oiga.

M: Caldo de **huagra**, también sabían decir. No sé si han comido acá.

S: Caldo de huagra o la palabra quichua la vamos a comer la vaca yustinga, bueno eso es casi quichua, ya uno no sabe tanto.

M: Cuando saben encabestrarse el ganado, ahí saben hacer el caldo de **huagra**, pero creo que saben utilizar la cabeza, cosa que hace un caldo que es manteca viva.

S: es riquísima oiga [risas]

M: Yo iba a decir lo contrario [risas]. Uno termina mareado con ese caldo.

S: Es riquísimo, oiga es riquísimo. Nosotros le cogemos vera cuando, no a veces le matamos también ser, ahora también estoy pensando en matarle un toro.

F: ¿Qué tan difícil es matar un toro?

S: Ahurita como coge la gente un **combo** o un pico, con el pico le dan aquí, pucha si le pegan bien itac! Cae. Enseguida cae, eso es facilito, pero si le atino también y si le atino. Si no le atino, verá, nosotros fuimos donde la señora, supuestamente era la peladora, pucha le agarra, yo le agarro, le trico bien al toro; ya el torito ya estaba ahí ya, la señora dice "ahora sí don Segundo, yo le mato y usted le pega, déjelo por mi cuenta", cogió el pico y iah! iah! Pucha le pegó suave...

F: ¿Nada?

S: Y no le mató. Oiga don Segundo, dice, no sé qué me pasa, ya usted mátele mejor; yo le mato, digo, pero tirando al suelo, cortándole el pescuezo con el cuchillo. Y ella también ya se rindió, no pudo, le pusimos la sogá por aquí, templándole, trae la vaca, ahí nomás, entonces le agarra, le apreta por aquí, le tiempla por allá, cae, no muere, sí. Y agarra, le pone las patas bien ahí, patas y manos bien amarradas, pone y le aplasta la cabeza y le acuchilla.

F: ¿Y enserio no se mueve nada?

S: Si mueve, si patalea duro.

M: No como el chancho.

S: El chancho más hace bulla gritando también [risas].

F: Pero el chancho se levanta y sale corriendo.

S: No, se le amarra bien de las patas y con el chuzo.

F: Yo he visto que no le puede hacer, como dice que le ha hecho la señora y no le da, y le meten y le meten y no le matan.

S: Pero no saben, el secreto del chancho coge el brazo izquierdo, le coge, le hace una dobladita así...

M: Es la manita del puerco

S: Ajá, la manita de puerco, donde le da a eso, usted le da así y si le da ahí queda, es rápido. Pero si no le da, grita.

E1: Y no saben decir que cuando gritan así los animales sufren y todo, ¿la carne no es más dura?

S: Cuando se golpea, sale fea, se negrea; de ahí así griten, así sea no pasa nada. Cuando usted, tanto que padeció, para tirarle al suelo, agarra y se golpea, sale negra la carne y de ahí no.

M: Del caldito de huagra iba a contar, que le gusta.

S: Ah de la cabeza, nosotros le agarramos, le pelamos, ahorita como tenemos con soplete pues no, antes era con candela, se agarraba se ponía en la candela, al chancho lo mismo con **la hoja de eucal**, se le chaspaba así. A ver, primerito hablemos del chancho, porque si tenemos tiempo no, le agarramos, le pelamos al chancho, le tumbamos como le digo, le metimos el chuzo y de ahí se le pone un poco de hojas de eucal, pero ya encimita ya, más antes, más antes, eran unas dos piedras que se abría una parrillita, se agarraba y se le ponía ahí, y ahí se le mete candela y con un machete se le va raspando. Entonces ya, cuando está todo eso, se le lava, se pone a la mesita sale las cascaritas o los cueros que dicen para comerse, comen y de ahí sí, abre, sale las tripas, le preparan, le hacen las morcillas, le cocinan y todo eso, y ahí sí, se va disfrutando lo que quiera usted.

M: Ahora ya no le chaspan con eucalipto.

S: No, eso le digo, ahorita, ya en la actualidad, le hacen con soplete.

Esposa de don Segundo: Antes era con el **yashipa**, no con el soplete.

F: ¿Qué es la yashipa, señito?

Esposa de don Segundo: Hay un monte, allí en el cero...

S: Es para la parte alta...

Esposa de don Segundo: Eso se quema lindo para asar el chancho, ese va extendiendo, extendiendo sobre eso y va amarillando, amarilla lindo eso.

S: la yashipa era antes, después del eucalipto.

Esposa de don Segundo: Mi papi sabía traer unos argones, para pelar el chanco, la yashipa. Ya después, ya con hoja de eucalipto y después con el soplete.

S: Ahora es con el soplete. Bueno hasta ahí es el chanco, preparan como quiera. Qué sé yo, van a comer un sancocho que le dicen, o la carne que le pone en la manteca para hacer chicharrones, ahí se le pone un pedacito de carne, del lomo, pucha es riquísimo también; bueno, como quieran comer también, se acaba ahí. Vuelta, como estaba hablando del toro, la cabeza creo dicen, igual nosotros con el soplete, con cuero y todo verá, le agarramos, le chaspamos bien, es como las patas, es bien amarillitas, como las patas de la res ya ve; así mismo es la cabeza, el cuero, toditos eso, orejas, todo. Ya está todo eso bien quemaditas, amarillito lindo, se le agarra, se le pela todito el cuero, se le saca todo lo que ya no sirve, y resta la cabeza, se le pica y se le hace un caldo; con yuca, con verde, es rico. Así digamos, ya como quieran servirse ya.

F: Con harto limón.

S: Con limón, sí el limón si entra ahí, pucha de ley. Y luego después, ya se come ese caldo y ya está bien y luego, si quiere, se deja secar, si no también se le guarda con sal, bien puesto sal, se le agarra y se le seca. Qué se yo, a los quince días, al mes o menos, no sé, usted le agarra, le pone al remojo, luego le agarra y le lava bien bonita, se le cocina, también es rico. Con el mote, no sé, el mote pata. El maíz, se le pela, se le agarra, se le pela y vamos a comer mote pata, le cocina con ese cuero de la... pero es rico también, bien cocinado, es difícil, es rico, como la pata de la vaca.

M: Lo que pasa es que, si es diferente, ¿no sé si ustedes han probado el caldo de huagra?

F: Yo sí, en Saraguro, en Cañar.

M: Pero es un caldo, donde uno le dejó enfriar...

S: De ahí es feísimo, la manteca que queda ahí es feísimo.

J: Queda explotando.

S: Claro, la manteca está clarito de verle; y ya no hay como comerle bonito, eso caliente, caliente, todo caliente es rico...

M: Por eso es el limón mismo. Para que se corte un poco. Pero, buen alimento, cosa que terminas medio mareado de tana...

J: Energía [risas].

S: En Saraguro es vamos a comer la vaca yustina...

Esposa de don Segundo: También hecho así, enfriar, se hace como gelatina.

M: Claro.

F: Y agarra el olor más fuerte ya.

S: Ele así la gente si come, pero es natural, eso es directamente de, como decir de la planta a la olla y de la olla a la boca; en cambio, por Cuenca, yo pienso y veo las cosas, no sé cómo serán. Vera, hay animalitos, yo digo porque yo he visto, qué sé yo, se mueren o estás enfermos, como nadie sabe, yo le agarro, le pelo, se va a la feria a venderse ahí, pero no sabe cómo está; fue enfermo o no fue enfermo,

murió, el lecho en que murió. En cambio, lo que hace uno, es directamente uno, se le agarra y se le mata pues ya, uno sabe.

M: Acá no veo muchas gallinas.

S: Algunos le tienen ahí encerradas, con maíz, aquí hay bastantes gallinas, solo que pasan encerradas. Aquí en esta casita, están encerradas, abajo en las otras casitas también están encerradas. No hay como nomás soltar, nosotros también tenemos nuestras gallinas, les tenemos encerradas. El maíz está tierno, ahí vienen los porotos, el maíz va acompañado con porotos y qué pasa las gallinas se comen los porotos y eso es una pérdida para uno; de ahí viene la flor, la dañá, entonces hay que encerrarle.

M: ¿Por qué le siembra el maíz y el poroto ahí mismo?

S: Bueno, como así ha sido desde antes, ancestral, pasa que le siembran el maíz y el porotito tiene que...para que el poroto guíe, tiene que guiar. Entonces, yo pienso que por eso va el maíz acompañado con el poroto, para que el porotito guíe el maíz, no está en el suelo. De ahí, como sea siembran el poroto parado, eso le ponen aparte vuelta, eso siembran solito vuelta; de ahí, aquí se acostumbra el maíz con el poroto, y hasta el haba también entra.

M: ¿Y calabazas?

S: También, calabaza es el zambo, también, calabaza, no sé cómo más le llaman, zapallo, también se siembra.

M: Con el zapallo, ¿qué nomás preparan? ¿Qué es la señora para usted?

S: Es mi mujer, la otra niña mi nuera.

M: Majaderos, no preguntamos [risas].

F: Yo pensé que ya dijeron que eran esposos.

M: No, yo no recuerdo, ¿ustedes recuerdan?

S: Es mi mujer y vuelta la mujer de mi hijo.

[Inaudible]

M: Con el zapallo, ¿qué nomás preparan?

S: El zapallo, oiga lo que nosotros hacemos, lo que se dice un dulce, le agarramos, le cocinamos, bien cocinadito, de ahí le pones con panelita o la miel de caña, queda bien dulce, ya está bien cocinadito, le comemos a veces con pan así, así nosotros comemos. De ahí, otros le cocinan, le revuelven con leche, se hace la coladita y así. No sabemos, la otra gente, cómo también preparará.

M: ¿Sopas?

S: Sí, también se hace con salsa, cuando todavía está tierno digamos; de ahí cuando está madurito ya es para dulce nomás. De ahí de ver nomás cómo se hace, cuando está tiemito se le pone la uñita ahí y si está más duro es para comer con dulce. Bueno, cada quien sabe sus cosas.

M: Y del maíz, ¿qué platillos nomás preparan con el maíz?

S: del maíz, hacemos la tradición del mote pata, de ahí, antes, antes, decía mi abuelita, hay que hacer la **chuchuca**.

J: ¿Qué es?

S: el maíz mismo le agarramos, le cocinaban, le pelaban bien, de ahí le hacían secar; eso tenía secado, de secado ya le agarraban, le cocinaban, se comía sea hasta en sal o en dulce, eso le llamaban la chuchuca. Del maíz también sale el morochillo, como que hacen el morocho, si usted cocina bastante, la una mitadita le pone con sal, le hace una sopa de **arroz de maíz**, mezcladito, qué se yo, con unas coles, con unas papitas, se come así; y el restito, pone vuelta con dulce, le pone lechesita, vuelta es morochito, vulgarmente le dicen morocho, mocrocho, sale también del maíz.

M: ¿Humas? ¿Hacen humas?

S: Hacen humas o como dicen chumales.

F: ¿Cómo le dicen acá? ¿Huma o chumal?

S: Humas, vamos a hacer chumales, vamos a hacer los **zambates**.

F: ¿Zambates también hace?

S: Sí, zambates que hacen las humas o los chumales.

F: Los zambates son lojanos.

S: Pero bueno nosotros también le llamamos así. Al mote también le decimos, no sé si es palabra quichua, no le decimos solo mote, le decimos la **gushita**.

F: ¿La gushita?

S: la gushita dicen, ya le digo, no sé si es...

M: No sé, nunca he escuchado lo de la gushita.

[Se les ofrece cola o gütig para beber]

S: Elija usted.

M: Un puro [risas].

S: Pero si tiene dulce, deme la cola.

J: O sea, pero hacer la humita y el chumal es lo mismo.

S: Es lo mismo.

J: Porque, yo he oído que el proceso es diferente, porque el chumal tiene trago.

S: No, aquí no le ponen trago, solamente el quesito, cebollita, ahí mismo se le muele, la cebolla en el molino.

F: ¿Cómo se llama el molino? Tiene un nombre.

S: Molino, de mano es que le cogen, de ahí más antes, tiempo, tiempo antes, es una piedra grande, y con una piedra chiquita eso se le agarra, se le pone así la piedra, con una piedra se le agarra y se le muele así. Yo me acuerdo, mi abuelita, le agarraba, le molía y mitad, mitad, del choclo ya estaba porque no se molía bien, ya después vino ese molino de mano, allí era más. Ahí se le pone la cebolla, también se hace el aliño, ahí mismo con el choclo, cuando ya está ahí se le agarra y se le pone en la tina, le bate bien, se le pone quesillito, así se le saca las hojitas, se le sigue almondado, gran parte va a la olla, se cocina y ya tiene para servir con café, con horchata o con cola, con lo que más o menos se quiera servir.

M: Las piedras de moler, ¿tenían algún nombre? Porque cuando yo era chiquito, me acuerdo que le llamaban **piedra guagua** y a la piedra grande le dicen **piedra mama**.

S: la piedra guagua y la piedra mama, hay otro chiquito que es para chancar el ajo, vuelta le llaman el **ushurumi**.

M: **Ushu** es por ají.

S: Pero vuelta le llaman, es que hay el ushurumi una piedra que le llaman así. De ahí, el uchú es el ají. Pero le dicen el ushurumi es una piedrita para chancar así el ají, cualquier cosa, hay otra piedrita chiquita que le han sabido decir la piedra guagua, la hija, entonces le agarra y le chanca, como se haya. Algunos, pero eso es el antiguo es aquí vera, que ha sido, cómo se dice, no tallados, ahora también si hay, unos lindos hay en Nabón, pero la piedra ya es tallada ya. En cambio, los de antes, nosotros también tenemos una piedra así, de mi abuelita ha de haber sido, ya cogimos de herencia.

M: ¿Siguen utilizando o ya no?

S: Sí, le utilizamos, ahí le chancamos el ajito, cualquier cosa.

J: ¿Cómo se llamaba la pequeña? ¿La piedra pequeña?

S: La guagua, la piedra guagua y la grandecita.

J: ¿Y la más chiquita?

S: No pues, donde molemos el ajo ushurumi.

M: **Porque ushu es ají y rumi, piedra**.

S: Pero hay algunos moldes que le llaman, directamente el ushurumi es del ají, ushu es ají, yo también sé, rumi es la piedra.

M: ¿Ají si comen bastante aquí o poco?

S: Poco, yo también, a veces si como, pero me hace medio mal, pero ya cuando preparan yo si me como.

M: ¿Cómo le preparan?

S: Con el tomate de árbol, tomate de árbol, va una cebollita, va culantrito.

M: ¿Pero cocinado o ...?

S: Se le cocina el tomate, cocinamos el tomate y de ahí se le pone con la cebolla le licuamos, la cebolla de color no licuamos, solamente el culantrito y el tomate va licuado, con el ají. Y el resto le picamos la cebollita, poco o bastante y le envolvemos con el ají y ya tenemos. Si no para que no salga muy picante hay que sacarle las pepitas, porque si le ponemos las pepas es muy picante. Así nosotros, así a veces nos hacemos un ají rico, si es bastantito ese ratito se acaba; si es que es fuerte, si dura [risas].

F: Y el zambate, ¿cómo le hacen el zambate?

S: Unos hasta le ponen en la candela.

F: Pero es el maíz ya...

S: El zambate es el zambo.

F: Eso no... ¿Cómo le hace?

S: El zambo ya le digo, a veces le ponen un zambo entero, en la fogata así, bien tapadito, que este como, ya más o menos se calcula, que este como cocinado que se dice, cuando ya más o menos esté una hora, qué sé yo, ya usted calculando que más o menos esté ahí, se le saca; una vez le hicimos así, de ahí no le hacemos así. De ahí, se le saca, coge una cuchara, se le agarra, se le va sacando, bien cocinadito, le agarra, le pone el dulce, y así mismo si quiere comer con un pan, con lo que sea, va sirviendo. Y el zambo es igual, el zambo le agarra, le cocinamos bien, pero bien fino le cocinamos, bien cocinadito, bien bonito le ponemos dulce o miel de caña, uno se come; ahora como los doctores son bien cómplices para que a uno ya no le den de comer arrocito, ni sal [risas].

M: Le limitan a uno.

S: Pero, en cambio, yo como dulce, le ponemos en el zambo, bastante dulcecito, bien cocinadito y nos comemos así, a veces con pan, rico es. Se comía al gusto de uno.

M: Las totrillas, porque hay una mujer famosa ahí en el centro de Nabón.

S: La señora Marinita creo que es. Tortilla de maíz o de trigo, cómo...

M: Trigo me parece que hace ella.

S: De maíz también, choclo. Las tortillas, le agarra, le hace la macita así...

F: ¿Aquí también se hace?

S: También se hace. Nosotros le hacemos, en el tiempo de antes en el tiesto o también le hacemos en el horno, si hay el tiesto de barro, como se dice un platón así grande, entonces se hace la macita así y de ahí se hacen las tortillas. Primerito es la bolita, de ahí se le agarra le pone la, el micunchi le dicen algunos...

M: ¿Micunchi?

S: Sí [risas]

M: ¿Cuál es el micunchi?

S: El queso, ya le ponen el quesito ahí en la tortillita, se viene haciendo el cosito así, se le ponen en el tiesto, y ahí se le golpea; o sino otros también se acostumbran, le ponen directamente ya en el tiesto.

La señora Marinita, allá en Nabón, ella le agarra, le pone la mitad, un pedazo así, le agarra y le pone en el tiesto, o una **cazuelita** que le llaman, ahí le ponen el quesito y de ahí le ponen una tapita, ahí mismo le hacen, no están cogiendo en las manos. Cuando ya le ven así un poquito, le meten la cuchara, le ven y le viran. En cambio, vuelta nosotros no, le hacemos ya bien sequito así, qué sé yo, de toda la macita que saldrán unos treinta, cuarenta tortillas, no sé, así vulgarmente la tortilla. Entonces, cuando está todo listo, ya como se le pone un poquito que haga levadura, que haga suave, bueno así le mete ahí, no sólo eso; le meten la... [Don Segundo pregunta a su esposa] ¿Cómo es cuando le hacen la tortilla? ¿Qué le pone ahí? ¿Usted que le pone, le pone la...? Para que se haga suave, aparte de la levadura, le meten qué.

F: Royal.

S: Royal, exactamente, todo eso ponen ahí, huevos todo eso, entonces más o menos se hace la masa, sale completito ya le hace, pero el tiesto ya está calentito en otro lado, ya está bien calentito. Entonces, cuando está ya todo listo para asar se le pone la ollita del tiestito, poco a poco, que vaya enfriando, enfriando, de ahí sí ya, cuando está medio frío el tiesto, se pone llenado el tiestito, va saliendo y ya va, vuelta se le vira, está para servirse. Se sirve con café, con cola, como quiera tomar, comer digamos, así hace la gente allá y nosotros también si hacemos y como somos ociosos hacemos más en el horno, se pone en el horno y es más rápido. De ahí verá la tortilla, nosotros le hacemos el trigo, el trigo verá, mezclado con esa harina comprada, mezclada un poquito, nosotros le hacemos así, en el tiesto es mejor que, en el horno, es más rico, como que estábamos hablando de la comida en la olla de barro.

M: Claro, por eso no desaparece el tiesto.

S: Y así nosotros, nos pasamos, lo importante no es morir de hambre, morimos porque ya nos tocó o porque tenemos que imos mismo, de cualquier modo [risas]. Dejando de ver toditos estos paraísos, tan lindos, tan bellos. Y aquí es de ver, así nomás, más para arriba es lindo de caminar, antes era feo montes, ahora cualquier lado es vacas, vaqueritos, la tierra, qué lindo es oiga, agua corre, por un lado, por otro. Agua si hay bastante aquí. De agua no hay para qué uno extrañar.

M: Hay un bonito paisaje, ¿cómo se llama donde está la iglesia?

S: María Auxiliadora.

M: Oiga, no hay lo que se llama estos tiestitos de cerámica de los antiguos, ¿por ahí no hay?

S: Si creo que hay oiga, sí hay, pero para decirle la plena, así guardado toda cosa de antigüedad, no sé si llegarían aquí en Charqui.

M: Charqui no, vinimos por abajo.

S: De Charqui para arriba hay una casa, es una casa, pero yo la verdad no entré, le mentaría si le dijera que yo entre, pero dice que tiene de todo ahí, es como un museo de ver y dicen que ese señor, ha sido de Estados Unidos, no sé cómo viene y compra un terreno de ahí, de Estados Unidos, pero no ha tenido familia, que se ha muerto, que está viuda, dice que tiene de todo y que le ha entregado ahora al municipio, que no tiene quién le vea y que cuando muera, que el municipio le venga hacer limpiar y eso es todo. Y ahí dice que hay una maravilla de ir a conocer, a ver.

M: De los antiguos.

S: Sí, de ahí, por otro lado, si ha de haber oiga, pero yo tengo curiosidad, pero no me he dado tiempo de ir a ver.

M: ¿Cómo se llama la señora, sabe?

S: No sé exactamente, pero es de llegar de día, porque nosotros nos fuimos, un hijo mío está trabajando ahí en donde están arreglando, están arreglando la carretera para pavimentar para arriba, él trabaja ahí y dijo que vámonos para allá y como él trabaja en un carrito, fuimos a traer unas canecas para combustible y nos fuimos de noche y la señora no nos abrió, tanto que insistimos, porque él trabaja ahí, ya le conocía, pero a esa hora la señora salió y estaba molesta.

F: ¿Es en la vía principal?

S: En la vía principal, en toda la vía de Charqui, ahí está saliendo las mangueras que están encima, ahí está la casa. Y dizque es bueno ir a visitar, pero en el día. Y no digo, hay bastantes cosas que algo bueno, pero como digo, a mí me han contado, no he llegado para qué; dice que es lindo de verle ahí.

F: Y aquicito estaban en fiesta, ¿es la misma iglesia? No es la misma, ¿verdad?

S: No, ese le llaman ahorita Las Lajas.

F: ¿Cómo así están fiestas? ¿De qué es?

S: De la Virgen de las Lajas.

F: Porque estaba grande la fiesta.

S: Cada temporada hay unas fechas que hacen sus fiestitas, ya le digo, yo vivo en Jerusalén, ahí vuelta hacemos el 8 de septiembre la fiesta de la Virgen del Cisne, acá vuelta es de Las Lajas, aquí hacen de María Auxiliadora, pero es del Rosario y aquí en el centro también es de la Virgen del Rosario, en Nabón también es de la Virgen del Rosario. En cada comunidad, acá abajo vuelta en Ñamarín es la fiestita de la Virgen de Fátima, ajá. Así entonces, en cada comunidad, aquí está parroquia, está compuesta por 14 comunidades, entonces en cada comunidad tienen un santito y festejan así las fiestas, en los meses. Por ejemplo, acá arriba en Bayán es el 28 de agosto, de agosto bueno viene el 8 de septiembre en Jerusalén, de ahí viene aquí, bueno antes le decían el barrio de Chamba, en Chamba allá hacen el 14 de septiembre, aquí hacen el 24 de mayo, para abajo Ñamarín que dicen, hacen la tercera semana de octubre, más o menos de la Virgen de Fátima; bueno así, en cada comunidad hay su santo. Belén es el 6 de enero, las fiestitas del niño, entonces cambia, cada comunidad tiene sus tradiciones, sus cosas, así diferentes.

M: Su señora es experta en cocina.

S: Sí bueno, sí cocina, para mí digamos sí.

M: Ya dudó ya [risas].

S: No, pero si usted dice experta, o sea para ir a cocinar en un salón, para bastante gente así, pero son cosas que dicen, como sabe cocinar no.

M: Ya dudó verá, luego no le ha de dar su plato.

S: No así, no pasa nada, ya le digo, como nosotros sí hemos cocinado, pero no para decir que esta de salonera así, porque eso es más de experto, ella también sí.

M: ¿Usted también si se prepara sus alimentos?

S: No solo preparado, yo como. No pues, yo también ya le dije, la mujer tampoco va a estar esperando, uno también tiene que ayudarle a hacer, hasta porque es mujer, no uno también tiene que hacer, uno también tiene que ayudarle, si toca hasta lavar, hay que lavar. Yo por mí, si tengo que lavar, bueno miya tiene que hacer la comida yo lavo la ropa o lo que sea; entonces, ambos se hacen.

F: Muy bien, así es como debe ser.

S: No, pero es que así es oiga. Y yo verá, con respeto de todos, verá, algunos si son bravos con las mujeres, pucha que no hacen nada, que no te mueves, es duro, por ejemplo, nosotros estamos en el campo, yo también pensaba así, no pasa nada, pero un bendito día tuvo que salir la señora a Cuenca, yo me quede en la casa, chuta cuando ahí me doy en cuenta pues, y digo es terrible, la mujer se saca el mudo, hay que valorarle a la mujer. Digamos aquí, en el campo en la costa yo sí sé, con el respeto de las mujeres, pero ahí si son vagas las mujeres ahí si son unas perezosas. En cambio, aquí la pobre mujer no tiene tiempo, justo aquí se jodio, entonces aparte de eso, que venga un hombre que venga bravo, grosero no conviene porque no, la mujer aquí es más sacrificada. Entonces, ya le digo, también no es porque mi mujer va y tienes que hacer y ya rápido, no, no, eso por mí, porque quién sabe cómo, ya sus cosas. Es un sacrificio de la pobre mujer.

M: Usted, de aquí en un año, ¿cómo ve que va de todo esto que hemos venido hablando, de la comida, la importancia que tiene? ¿Cómo ve que están tratando los adolescentes, los niños?

S: Bueno, eso depende de cómo será, de ahí, por ejemplo, uno tiene que darle confianza a los hijos y preguntar, cuando van al colegio preguntarles, cómo te está yendo en el colegio, qué es mijita, que le hizo falta, conversar, hacer un dialogo, porque si yo no le hago un dialogo, no le amigo a mi hija nada, ella se va a reservar y creo que no hay como, porque ellos también, ya viendo que no le pregunto, o quizás uno bravo, medio grosero, tuno también no tiene esa confianza para decir "papi, esto está pasando", o como lo económico a veces no hay, a veces necesitan dinero y como yo soy bravo, entonces no me va a pedir plata y ahí va otros pensamientos, chuta mi papá no me da plata, esto que el otro, entonces para eso uno tiene que conversar, hacer el dialogo, entonces qué sé yo, como en el colegio se necesita, entonces sabe qué mijita, si necesita me avisa, me cuenta, entonces por esa razón yo pienso que hay darles confianza; porque si no se da confianza a los hijos, ya le digo, nos vamos a reservar de parte a parte, no es conveniente.

M: Pero y algunas prácticas. Por ejemplo, el arar, sembrar, llevar a las vacas.

S: No pues, yo si les llevo. Yo como ser, verá le cuento, cinco hijos tengo yo, los doscitos están en Cuenca, los tres están conmigo, pero ellos trabajan allá, entonces, tengo un hijito aun en el colegio, 15 años, pero ella cuando tiene tiempo yo le digo miya qué sé yo, vamos a verle a las vacas, tengo un caballito, le hago montar el caballo, vamos en el caballo, voy caminando, nos vamos. O sino, también estamos en la casa, digo miya coja hierbita para los cuyes, en la casa le digo, todo hay que hacer, hija haga tal cosa, haga tal cosa, voy al campo a ver los animales, y así oiga, así nos pasamos. Pero, ya digo, siempre conversando, de ahí no, que ella no hace, no pucha, ella también si trabaja. Como, no digo en el campo hay borregos, van a ver los borregos, hacen de todo. Entonces, más bien, en el campo hasta nos falta tiempo para...

F: Falta manos.

S: Sí. Me vuelvo a la costa, en la costa, más antes, en el tiempo antes, unos 30 años atrás, yo me acuerdo, eran las novelas, todo eso en los televisores pegados, un capitulo quedo muy bueno, qué pasa, para el siguiente día quedó interesante, hasta ni se comía, pero al siguiente día está a qué hora prenden el televisor, ahí hay más vaguería. Por el marido, como sea, él es el sacrificado trabajando para sacar el dinero. Peor, con el respeto a las mujeres, ahí sí gozan la vida, en la costa es lindo de

vivir ahí; pero, ya no es fácilmente. Por ejemplo, yo todavía tengo mi casa en la costa, tengo mi casita, solo con la casa me quedé, mi terreno también le vendí, sino le hubiera vendido tendría hecha ahí; pero ahorita, trabajo si hay, si quieren hasta la carpeta y cuando es joven todavía, con carpeta para ir a trabajar en el banano, sección cacao; "puta qué hace un bachiller para irse a los campos, les ha de ir bien", pero ahorita piden eso, entonces ya no hay chance para ir a trabaja uno. Entonces, qué tiene que hacer, darse la vuelta y venirse a vivir aquí, tenemos la vida más tranquila, es que así es. De pronto mismo le dije, y le vuelvo a decir, si uno es vago, es ocioso, no nace nada, pero si tiene un terrenito, le ara, le trabaja, a le digo tiene coles, tiene nabos, tiene zanahorias, tiene lechuga, de todo se da; aunque no para vender, pero uno ya come, un ajo, una cebolla. En cambio, yo más antes, yo me iba a la costa, yo me iba y trabajaba cinco, seis meses y esa platita que me ganaba allá, venía y me gastaba acá. Y como yo era vago, qué compraba yo, hasta ajos, cebolla, y un día me dice, mi apodo es grande, más me conocen como grande, "oiga grande, qué chuchas hace ahí comprando, oye tal y cual no vivirás de la tierra", me molesté pues no, digo "¿cómo? Como van a estar hablando", me dice "¿no vivirás de la tierra? Chucha siembra para que tengas y no estés comprando". Ya me enojé, yo me puse molesto con el señor de allá, entre mí más molesto, pero ya no le dije nada. Vine acá a la casa, porque ya me dijo así, pero me estaba diciendo la verdad oiga, porque si yo tengo terreno, no cierto; si le siembre, como le digo, un ajo, una cebolla, ya no voy a estar comprando, gastándole el dinero acá, porque aquí le estoy haciendo producir y tengo. Entonces, eso, aquí si hay, si uno es vago no tiene, ya le digo, pero si uno siembra, trabaja, cultiva el terreno, aunque no para negocio, nosotros para comer tenemos. Por ejemplo, las papas, las papas tenemos en tiempo de papas demasiadas, más bien para el chanchito tenemos que cocinar, para el chancho que coman, así. Sí, sí tenemos gracias a Dios; entonces, nosotros muy mal casi no estamos, lo que más bien, estamos acostumbrados a comprar el arroz es caro, 60 dólares el saco de arroz, pero qué hay que hacer, hay que sacrificarse, porque el arroz desde la mañana.

F: Le puede remplazar por quinua.

S: Quinua también. Pero, eso de comprar nosotros, quinua no. La lenteja antes si se sembraba, ahora compramos, ya no sembramos lenteja.

F: En Saraguro no comen mucho arroz, bastante quinua, ponen unos platotes de quinua.

E1: ¿Por qué no se siembra la lenteja? O ¿por qué ya no siembran mucho?

S: Es muy trabajoso ya la lenteja.

F: ¿Por qué es más trabajoso?

S: Se agarra, se siembra y se coge la trilladora, aquí ya no hay trilladora nada, y es jodido de coger un granito así. Más antes, más antes, han sabido agarrar en terreno, un terreno ya duro, dar la vuelta con el caballo, trillar como se dice, trillaban así y caía. La gente, de antes ha sido más tranquilas, con esa paciencia estar haciendo, ahora ya no hay esa paciencia, uno quiere hacer más rápido las cosas; entonces, por eso ya no se siembra. Por ejemplo, el trigo ya no, antes sembraban trigo, cebada, avena, por todo lado, ahora somos raritos lo que siembran, yo también siembro poquito, pero por qué siembro yo, porque hay máquina, entonces yo solamente tengo que agarrar, sembrar y esperar a que venga a madurar, agarro maduro, cojo la hoz, corto, corto, hago un montoncito que se hace a un lado, donde más o menos va la máquina y ahora si viene la máquina, cojo y pongo al lado de la máquina, la maquina solita va botando el tamo y el grano ya está; es más fácil, claro que hay que pagar, pero ya es más fácil. En cambio, para la lenteja ya no, ya no es así, trillaban con el caballo, entonces ya se hizo perder esa siembra, ya no hay. Entonces, por eso no se siembra eso, pero me vuelvo al trigo y el trigo si es más fácil porque el trillador hace. Porque eso también de trillar, también se coge y se le hace la hiera que se le dice así, se pone unos seis o cuatro caballos, dando la vuelta todo el día, y si no se termina

ese día espera para el siguiente día. en la máquina, usted que esté unas cuatro horas, ya coge unos 40, 50 tarros; ni tanto cuatro horas, unas tres horas. El otro día nomás, hay una señora que cosechamos digamos como unos 119 tarros, en unas cuatro horas ya estuvo, todo listito, eso con máquina, es rápido. En cambio, la gente de antes, vuelvo y repito, una era grande, lo que dicen así grande, con unos siete caballos, dando la vuelta, antes de me acuerdo era atrás del arriador, dando la vuelta, cansado todo el día, y ya digo, si no se terminaba, cuando ya estaba polvo cogen la horqueta que se dice.

E1: ¿Qué es horqueta?

S: Un palo, y ahí cuando hay viento se le coge y se le avienta, que se vaya separando. Oiga y se aventaba eso, se avenaba, y hasta poder, todita esa porción de tamo que se dice sacale, es durísimo, no solo uno, dos, entre cuatro se avientan, dos de un lado, eso también hay que ver; ahora, y si no hay viento, esperando a que el viento liquide ese tambo y el trigo quede aquí. Ahora, eso le digo, ahora, gracias a Dios, cobran, la parada vale 45 dólares, solo la parada, puede que usted tenga unos cuatro tarros, cinco tarros o diez tarros; y si tiene, de 40 para arriba, qué sé yo, le pagan los 45 dólares la parada y si tiene 60 tarros, ahí cobra 1 dólar cada tarro, ahí va 45, 46, 47, y si tiene 160 tarros le cobran por 60 dólares. Todo es negocio, y uno qué tiene que hacer, de ley tiene que...Entonces más bien, como andamos más poco para acá, juntamos unos cuatro o cinco y su parte de trigo se le ara ahí, yo me trigo le junto a ese lado de ahí, y viene la máquina, ponemos ahí, una sola parada, para, más o menos, pagar cada uno su poquito, su poquito ahí y la parada nos cuesta 45 dólares, duro es. Así ha pasado la gente de antes y nosotros también, hasta ahí hay que darles.

F: En realidad es bonito, oiga, aquí. Si me gustó. Ya estoy pensando en echarme un ratito.

M: Da como pasividad.

S: No si es bonito aquí, hubiera llanito. Todito eso un césped estar allí revolcándose.

Don Kleber: Ese fue el sueño de mi papá. Mi papá era dueño de esto, pero cuando tenía mis hijos, nietos digamos, chiquitos, en toda esta parte que son las arvejas, ahí decía que va a hacer un llano para que vengan a jugar mis guaguas decían, mi papá falleció y nunca se dio.

S: No es tarde, queriendo hacer todavía, puede hacer.

M: Lo que han amontonado el maíz acá, ¿para qué es?

S: ¿La calcha?

M: La calcha, ¿qué hacen con eso?

S: Para dar de comer a los ruales, a los toros. Eso mismo sirve ya, cuando toca, preparar el terreno, yo por lo menos les doy de comer eso, o veces también la avena. Entonces, le doy una frazada de esa calcha, después le doy con la avena, le doy agüita y a trabajar, uno solo a la yunta, y se le dice trabaje. Hasta las cinco de tarde o sino más pronto, hasta que termine.

M: ¿Cómo dijo la venda? No le escuché bien, ¿una venda?

S: No pues, está hablado de la calcha. Eso digo, cuando hay los toros, la calcha, una frazada, siembro avena, la avenita, eso le agarro, eso le corto una frazada, le doy uno a cada uno, eso es la comida para ellos. Entonces, le agarro le suelto, vuelta se da agüita, vuelta se da una frazada de esa calcha que está atrás, hasta el siguiente día. [La entrevista termina aquí puesto que, empiezan a hablar de otros temas distintos].

Señora Teresa Quezada, mujer, 84 años, Nabón.

T: El 28, 29 y 30.

E: 28 29 y 30 de mayo.

T: Sí.

E: ¿La fiesta de la Virgen?

T: Sí, de la Virgen del Rosario.

E: Y ¿qué nomás hacen?

T: Muchas cositas, viene gente de otro lado, sí, sí vienen.

E: Ya.

E: ¿Usted vive aquí en esta casita?

Esposo: Sí, aquí, aquí vivimos.

T: Todito el tiempo, desde que hemos sido (señala a su marido para referirse a que estaban casados).

E: Ha pasado toda la vida aquí.

T: Sí, hasta cuando taitita Dios diga que vayamos y ahí ha de ser de ir ya. Qué más nos queda.

E: Y ¿estos de acá son sus productos? ¿Son suyos estos de acá, las hierbitas y eso?

Esposo: Sí, sí.

E: Y ¿está qué es?

Esposo: **Ataco**, se llama.

E: ¿Es para la horchata?

Esposo: Ataco para la horchata.

E: La manzanilla.

Esposo: Manzanilla, toronjil.

E: Y ¿la curcuma para que le utiliza, señora?

T: Mande.

E: ¿La curcuma para que le utiliza?

T: Esa curcuma para qué también será pues bueno. Es bueno para muchas cosas. Este es el jengibre, es bueno para muchas enfermedades.

E: Para la gripe he probado.

T: Sí, con limón. Esta es la curcuma, esta es que dice que se le seca, se le raya y en lugar de achote se pone esto, que es natural.

E: Ah ya. Igual le da colorcito. Y ¿cuánto cuesta la curcuma?

T: Uno cincuenta la libra.

E: ¿Y este de acá cómo le prepara, el dulcecito?

T: Cocine, lava bien, de ahí se le cocina, se le pone panela, canela, leche y se toma hecho colada.

E: Hecho colada.

T: Ahám... así se come eso.

E: ¿Y este cuánto cuesta?

T: Ese vale un dólar la libra.

E2: ¿Usted mismo le siembra?

T: Sí.

E2: ¿Y cómo es?

E: ¿Y cómo es la plantita? Medio como una zanahoria parece.

T: Son bajaditas, así chiquitas.

E: Chiquitas.

T: Sí, pequeñas son, no es grande.

E: Jengibre compremos.

T: Esté jengibre de ónde también vendrá, de Cuenca traímos, para la venta.

E: De Cuenca. O sea, este de aquí es suyo, sembrado de usted.

T: Sí. Ahám...

E: ¿Mashuca dijo?

T: Mashua.

E: Mashua.

T: La oca, la oca es igual a esta casi, tiene otro sabor, esta tiene otro sabor. Ocas es otro, es igual así mismo, de cocinarle así.

E2: Pero este debe de ser más dulce, ¿más dulce es?

T: La oca también es dulce, pero por eso se le pone un poquito de panela o azuquitar, y canelita y leche.

E: Ya. Nos da una libra.

T: ¿Para ver?

E: Sí, para probar... ¿Los tomates de aquí también son?

T: Sí, de aquí son, valen un dólar esa fundita. Es de aquí, de nuestra tierra es cultivado.

E: Si se da el tomate... esperemos que nos dé eso para conversar.

T: Las oquitas para que coman.

E: ¿Los periquitos también vende?

T: Sí, traje mi hijo de la Costa.

E: Ay, qué bonitos.

T: Sí compran aquí los periquitos, para, para ponerles en una jaulita y ponerles de adorno.

E: Ah ya.

T: Para eso es.

E: Para que hagan ruido en la casa.

T: Sí, para que **haiga** ruido en la casa.

E: Se le hace como coladita me dice, ¿no?

T: Sí.

E: Mi señora.

T: Mande.

E: Sabe que nosotras somos estudiantes de la Universidad de Cuenca y estamos haciendo...

T: Uno, dos, tres, cuatro...

E: Muchas gracias. Estamos haciendo unas entrevistas a las personas de aquí, solamente para conversar un poco sobre la alimentación. ¿Podríamos conversar con usted?

T: Claro.

E: ¿Sí?

T: Si es que puedo darles alguna cosita, les doy.

E: ¿Cuál es su nombre, mi señora?

T: Teresa Quezada soy yo.

E: Mi nombre es Valentina y acá es...

E2: Mi nombre es Daniela.

T: Ya, ¿así?, qué bueno. ¿Vienen a pasear?

E: Sí, hemos venido algunas veces. Hemos estado en Cochapata, de allá es la familia de ella.

E2: Sí, de allá es mi familia.

E: Sabe que queríamos preguntarle un poco sobre... la cocina, ¿no?

T: La alimentación, cómo comen.

E: Claro. Qué es lo que comen ustedes, cómo preparan, qué es lo tradicional por acá.

E2: Cómo siembran, cómo cosechan.

E: Eso, que nos cuente un poco... ¿Usted es de aquí de Nabón?

T: Sí.

E: ¿Creció aquí toda la vida?

T: Sí.

E: ¿Quién le enseñó a cocinar a usted?

T: Mi mami.

E: Su mamá. Y ¿qué era lo que cocinaba, se acuerda? ¿Qué cocina hasta ahora?

T: Uuuh nosotros comíamos de todo. Frejol, comíamos arroz de cebada, arroz de morocho, arroz de harina de alverja, arroz de harina de haba. Nosotros hacíamos agujerear unas plantas que se llaman el pulcre, el mishki, que llaman. Si han de conocer el mishki...

E: El mishki. ¿Ya?

T: Y eso se hace un hueco así, se saca una rapra y se saca un hueco y se hace un hueco con un churo y de ahí se le deja en tambor y se... y eso produce un agua bien dulce que se llama el pulcre.

E: El pulcre.

T: El pulcre, eso tomábamos nosotros en lugar del café y por eso yo vivo todavía. Verá, 84 años tengo.

E: ¿En serio?

T: 84 años.

E: Pero está muy bien. Verdad es lo del pulcre.

T: Sí, estoy muy bien. Camino bien todavía, lo que no veo bien, es con la vista un poco.

E: Ya.

T: Sí, pero todavía trabajo también alquilo.

E: Dijo que utilizaban el churo. ¿Qué es?

T: El churo, verá, del penco se saca una hoja de penco, de ahí sí con machete le hace un huequito así, redondito, después ya está el hueco, cogen una cosa que se llama churo y de ahí si se raspa así, hasta dejarle bien bonito un tambor o un hueco redondo en la planta. De ahí en ese hueco, cría, **lagrimea** la... se llama pulcre, mishki le dicen otros.

E: O sea, ¿el churo es como una herramienta así?

E2: ¿Cómo una cucharita?

T: Como una **cuchareta**, sí, pero es así, redonda y ahí se le hace así. Y de ahí sí, eso lagrimea la cosa dulce, se junta y se coge con un jarro y se hace hervir y se toma; y luego se le raspa poquito de nuevo para que vuelta de otro día vuelta, otro día de vuelta. Dura un mes, dos meses dura, según las plantas, las grandes duran dos meses, las pequeñitas un mes.

E: Bastante.

T: Y tomamos nosotras eso.

E: Y ¿se le toma así purito?

T: Haciendo hervir. Mejor es hervido, pero así también de la mata también se toma, pero mejor es hervido.

E2: Y ¿qué beneficios nomás tiene?

T: **Uuuuh**, eso es bueno para el... para el reumatismo, para mmmm... reconstituyente, tiene muchas vitaminas y más para el reumatismo, no da nomás, es bien du... le hace a una dura, fuerte, tiene vitaminas. Por eso estoy hasta ahora, 84 años y vea.

E: ¿Ya ve? Muy bien.

T: Y no estoy muy mal, ya ve otras viejitas que toman solo el café ya están así.

E: Y ¿eso tomaba siempre en la noche?, ¿toma en la noche o en la mañana, o cuando quiera?

T: En la noche, de mañana, cuando uno quiera. Como se hace hervir, entonces uno tiene.

E: ¿Y qué más puede hacer de eso? ¿Solo el pulcre o hay como hacer algo más?

T: De eso no sé, yo solo he tomado, no sé qué más harán, puede ser que hagan más cosas.

E: ¿Y la máchica sabía comer usted?

T: ¡Claro!, la máchica, el mishki con máchica, pues. ¡Qué rico que es eso!

E: ¿Cómo le prepara?

T: El mishki en lugar de comer con pan, se toma con máchica.

E: Ya.

T: Y eso.

E: La máchica también he escuchado que es buena.

T: Puuuu, la máchica es maravillosa. También es buena.

E: A nosotras nos daban para crecer, supuestamente.

T: Sí, para todo es buena la máchica, tiene también vitaminas, tiene muchas cosas buenas.

E: Y, ¿la máchica de dónde sacan?

T: De la cebada.

E: De la cebada sacan, e, igual, ¿cómo le hacen?

T: Se le siembra la cebada y ahí sí se hace unas espigas con, con, con espigas con, como llaman así... y de ahí sí esas espigas se le corta y se le machaca o se le... o también cuando es bastante, con caballos trillan, sí, cuando es bastante y de ahí se avienta y se tuesta y se hace la molida, y se hace la máchica. Y cuando ya está la máchica se cierne y se come, en **cedazo**, porque tiene una **afrechita**.

E: ¿En cedazo?

T: En cedazo se cierne.

E: ¿Qué es el cedazo? ¿Esos así que son como tamborcitos?

T: Como tamborcitos.

E2: ¿Cómo el cernidor?

E: Los antiguos creo, por acá, creo, que estaban colgados. Oiga y de sal, comidita de sal, así, el mote... ¿cómo es? El trigo pelado.

T: El trigo pelado también comemos nosotros, con porotitos, con carne de chanco, puerco, bueno. Igual el arroz de cebada así mismo se come, con papitas, con eso. Nosotros la carne casi una vez a la semana sí comemos, no mucho, nomás comemos granos tiernos, frejol, alverja, esas cosas tiernas, col, lechuga, cebolla, todo eso, brócoli.

E: ¿Qué preparan con la alverja?

T: Sopa o **sino de no** con arrocito.

E: Sopita de alverja.

T: Sopita de alverja con verde, con col.

E: ¿Con verde?

T: Con verde también es rico, rico es eso. Lo mismo el fréjol con verde es bien sabroso.

E2: Usted dijo que hacían la harina de alverja, ¿cómo se hace eso?

T: La alverja se le tuesta en un término no muy tostado, que es más o menos, no muy tostado; y de ahí si se le escoge que no tenga **pieles** y se manda al molino, ya viene molidito, se cieme y ya está la harina.

E2: ¿Y qué nomás se hace con la harina?

T: Sopa.

E: La sopa mismo.

T: Sopa, se hace sopitas. Sí, es bueno, todo es bueno. Trigo pelado, harina de alverja. Nosotros los del campo comemos esas cosas, por eso somos duros y fuertes hasta para trabajar. Sí, porque vera **los de la allá** solo carne, solo gallina, y eso no es tan bueno, carne, gallina, la **carne mismo la de res, la colorada** es muy mala para todo.

E: ¿Y el borrego?

T: El borrego también se come la carne, pelando.

E: Ya, ¿sí le gusta?

T: No mucho, a mí no me gusta el borrego, tiene un... un **marisco**, no sé qué, un **olior** a borrego no sé qué.

E: Saben decir el menudo, el caldo de mocho.

E2: Mocho o menudo.

T: No me gusta a mí eso.

E: ¿No? No le gusta ¿No sabe prepararle tampoco?

T: **Mmm** sí preparo, pero no me gusta comer el caldo.

E: Creo que es un poquito como más grasoso el borrego, ¿no? Sí, sí, sí... Sabe que nosotras no hemos comido el borrego, no hemos probado el borrego.

T: Tiene un saborcito medio a borrego mismo.

E2: ¿Y el burro? Porque nos dijeron que la carne de burro dice que es buena.

T: Eso no, nosotros no comemos, eso es en Loja.

E2: Ah, en Loja.

T: En Loja comen la carne de burro, como comer la carne de chanco. El burro comen bastante en Loja.

E: ¿Será rico?

T: No sé, yo no he comido. No, bueno, sano ha de ser sano, porque come hierba nomás. Ya ve el chanco come tanta porquería y es sabroso.

E: Es buenazo. ¿Si le gusta a usted el chancho?

T: Sí, sabroso es.

E: ¿Qué, hornado, la cascarita?

T: Hornado.

E: ¿Con qué come el hornado?

T: Con arrocito, con papitas, **ajám**.

E2: Y ¿usted tiene sus terrenitos?

T: Sí **teno**.

E2: ¿Y qué nomás siembra?

T: Ahorita nada. Porque allá arriba en Rosas se está hundiendo y todo está acabándose.

E: ¿La falla que está acá?

T: Sí, la falla.

E: Ay.

T: Y ahí tengo yo terrenos. Ahorita no siembro nada porque esta feísimo, esta partido, partido, partido.

E: Y ¿qué sembraba antes?

T: Maíz. Frejolcito, así.

E: Y ¿cuándo sembraba usted antes? Porque escuchamos una vez que veían la luna.

T: Si se ve que no sea luna tierna, porque sino no vale el maíz, sale solo **barba**, pero no hace grano.

E: ¿Barbas?

E2: ¿Eso es sólo?

T: Grande, sólo grande y tusas, o sea, en lugar de llenar del grano, hace tusa.

E: **Mmmm**. Sólo, o sea... vacío.

T: Sí pues, vacío.

E: Tronco.

T: Unos tres, cuatro, cinco granos de tusa, no hay más. No vale para nada en luna tierna, bastante crece, pero no vale para nada. De crecer, crece bastante.

E2: Entonces, ¿cuándo se debe sembrar?

T: Que no sea luna tierna.

E2: ¿Y de ahí si en cualquier fecha?

T: Claro. Que no sea luna tierna se siembra.

E: Por lo general medio le siembran para que coincida con la Fanesca, ¿no? ¿Si hacen la Fanesca aquí?

T: Sí.

E: Medio para que coincida con eso, creo que es.

T: De repente, sí, de repente no coincide, se compra. Algunos siembran más pronto o se trae de Cuenca unos cuatro choclos.

E: De Cuenca también traen bastantes, creo...

T: Choclos, salen de todo lado a vender en Cuenca.

E2: Claro, así vemos.

T: Mjim...

E2: Bueno, hablando de esto de la Fanesca, ¿qué granos nomás utilizan?

T: Los que **haian**. Frejol, trigo, alverja, zapallo, zambo, arrocito, lo que hay. De ahí para la Fanesca **uuuhhh**, hay una necesidad de un montón de granos, lo que tenemos aquí en el medio.

E: ¿Si le ponen el pescado también?, ¿comen con pescado?

T: Yo no como con pescado. Yo le hago la Fanesca así con leche, bien sazonadito y le pongo un atún, o dos atunes grandes, eso es mejor que el pescado, eso le pongo yo en la Fanesca y es mejor que el pescado. Y como tranquila porque no voy a encontrarme los huesos.

E: ¿Si le pone el huevito también?

T: También huevo.

E2: ¿Y la empanada? Sabe poner empanada.

T: Sí, **cuando haya**, claro, si se pone, de todo hay como hacerlo, de lo que se pueda hacer.

E: Y ¿saben hacer pan también?

T: No...

E: No, no, otros días digamos.

T: Aquí, yo, en mi casa, tortillitas nomás hago. De repente nomás hago.

E: Tortillas, ¿de qué hace la tortilla?

T: De harina de trigo mismo o también compro. Pan, más, más, más compro. Todos los días dos dólares.

E: O sea, no toma cafecito usted, o sea solo el pulcre.

T: No, ahorita sí, ahorita no... ahorita no hay pulcre. No ve que del, del, penco ahorita ¿sabe lo que hacen? Hacen el tequila. Vamos para mostrarles el tequila del penco.

E: Vamos.

T: El tequila hacen ahorita, no hay, no hay para tomar ese pulcre, mishki, porque ahorita cuesta hartísimo. No ve que le hacen de aquí.

Esposo: Siga.

E: Muchas gracias.

T: Ya se ha vendido, oiga.

E: ¿Ya se ha vendido?

T: Ya se ha vendido, es un alcohol.flor

E: Claro.

T: Bien sabroso, del pulcre, del mishki, así se hace.

E: Entonces ya no tiene para tomarse.

T: Este es el cedazo, este es el **floreador**, es más fino.

E: Ah, cedazo...

T: Para que no pase, no pase el **afrecho**, el más fino. Y este es el cedazo, para cernir el... para que no pase el afrecho.

E: ¿Qué es el afrecho?

T: De la harina pues, se muele, se cierne para hacer las tortillas o el pan.

E2: ¿Ese dijo que se llama floreado?

T: Floreador. Floreador y cedazo.

E: Y ¿a usted si le gusta el tequila?

T: No. El otra vez le probé y sabroso es, pero...

E: Fuerte.

T: Sí, fuerte, pero no, no tomo yo.

E2: ¿No toma?

T: Los hombres nomás toman. Claro. Así es señoritas, así es.

E: Así es. Y de las coladitas, de esto de aquí me dijo que hace las coladas...

T: De las coladas hacemos la colada de máchica, colada de zambo, colada de, ¿cómo llaman?, de oca, colada de mashua.

E: Mashua.

T: Mashua es la que está llevando usted.

E2: Y ¿usted también tiene mashuas sembrado?

E: Es de usted la mashua.

T: Poquita, pero no mucho.

E: Y esto me dijo que le haga con panela, ¿y?

T: Cocine bien lavando, de ahí le pone panela y ya se ha de disolver, ya se ha de hacer sopita, y de ahí le pone un trocito de panela, de canela y leche. Toma.

E2: En sus coladas utiliza solo panela, no le pone azúcar.

T: No, panelita, trocitos de panelita.

E2: Aquí no son mucho de utilizar la azúcar, ¿verdad?

T: No mucho, más la panela.

E2: Es más sanito.

T: Porque la azúcar tiene, para blanquear dice que ponen polvo químico, dice que es malo, malo.

E: Claro, le refinan.

T: Le refinan.

E: Y, en las fiestas de Nabón, ¿qué comen?

T: Cuy.

E: Cuy.

T: Aquí es el cuy, pusss. El cuy es el primer plato.

E2: Y ¿usted hace cuy?

T: No. Yo no tengo a dónde tener los cuys. Compró si es que hay. No ve que el cuy hay que tener cuyero.

E: Son medios delicados, ¿no?

T: Y yo aquí solo tengo casita.

E: Qué pena que le está pasando eso a sus terrenos.

T: Sí oiga, todo, todo está abierto. Arriba era un lindo barrio, se llamaba barrio de Rosas, todito se cayó las casas, la gente está por un lado y otros viviendo por salto.

E: Claro, imagínese.

T: Estamos fregados con la pobre gente.

E: Y ¿esta era su casita?

T: Esta es mi casita, yo le compré hace unos... unos 60, unos 70 años ha de ser.

E: Bastante.

T: 60 años, sí, porque yo estuve de veinte y ahorita tengo 80, 84 tengo.

E2: ¿Se compro cuando ya se casó? ¿Qué edad se casó usted?

T: A los 18 años.

E: Jovencita. Creo que antes era así mismo.

T: Joven me casé, sí.

E: Sí. ¿Tiene hijos usted?

T: La soltería nada, tontera estar casándose joven, solo para servir, hijos y todo. Tengo cuatro hijos yo.

E: Cuatro hijos tiene, ¿ya no viven aquí ellos?

E2: ¿Pero si le vienen a visitar?

T: Sí, uno vive, vivía en Santo Domingo, pero está conmigo ya cinco años está. Muchos problemas por allá. Aquí está conmigo, por ahí anda trabajando, vendiendo alguna cosita en los campos.

E: ¿Qué vende él? ... Entonces, en la fiesta comen el cuy y ¿no hacen también el hornado?

T: Aquí si hacen también el hornado, con mote.

E: ¿Hacen las papas con cuero? ¿La papa loca que saben hacer para acompañar el cuy?

T: No sé qué será.

E2: La papa, aguadita, que hacen con el cuero del chanco.

T: Así hacen. Los que le gustan sí.

E: ¿A usted le gusta o no?

T: No, yo tengo mal el hígado y eso hace mal. De ahí sí me gusta, pero no como.

E: No puede.

T: No puedo comer.

E: Ahí ha tenido unas habitas.

T: Sí, habas cosechadas donde mí. Frejol también se cosecha. Yo nunca siembro con químicos, esto es nacido, crecido en la tierra, nada de siembra con químicos o algo.

E: Y si tiene alguna plaga en la planta, ¿cómo le cura usted?

T: ¿A la planta? No se come pues. No, ahí les dejo que coman su parte, yo no les fumigo nada, todo natural, así como yo. Siembro, siembro poquito, cosecho poquito, allá arriba no siembro nada, acá abajo todavía no llega la falla. Ahí tengo un pedazo, ahí siembro las habas, el frejol, poquitos siquiera este año.

E: Y, ¿qué hace con las habas?

T: ¿Cómo?

E: ¿Qué nomás prepara?

T: Sopa.

E: Y ¿cómo le hace la sopa de habas?

T: Le hago remojar, en **agua fuerte**, le saco la **costrita** así y de ahí se cocina y se come.

E: El agua fuerte, dice, ¿el agua hervida?

T: Sí, el agua hervida y se hace remojar ya cuando esta suavito, se le pela, saca la corteza.

E: ¿Con qué le sazona?

T: Yo como esa habita con col.

E: ¿No le come con queso?

T: También con queso compro ahí, la col también pongo.

E: ¿Si usa usted el ajo para cocinar?

T: Claro, en todo, todo.

E2: ¿Usted compra o usted hace el ajito?

T: Yo no tengo sembrado ajo, compro y de ahí le hago el aliño.

E2: ¿Cómo le hace el aliño?

T: Ajo, cebolla, pongo... este, algunas cositas más.

E2: He escuchado que a veces le ponen pimiento.

T: Claro, pimiento y no sé qué más. Comino también pongo.

E2: Y el Carnaval, por ejemplo, ¿aquí cómo es el Carnaval?

T: Juegan.

E: ¿Sólo con agua?

T: Con agua con polvo con carioca.

E: ¿El polvo es la maicena?

T: Hay en Cuenca unos polvos con colores, pero eso daña la cara y todo.

E: Y, ¿en el Carnaval qué comen?

T: El cuy pues, ese es el plato, primer plato.

E: El cuy.

T: El caldo de gallina, cuy, eso comen.

E: A usted no le gusta mucho el caldo de gallina, dijo, ¿no?

T: Poco, poco.

E: Pero si prepara.

T: Claro, de vez en cuando.

E: ¿Cómo le prepara al caldo de gallina?

T: Cocinando, alineando, así se hace el caldito.

E: Y, ¿usa las ollas de barro?

T: Sí.

E: Todo en olla de barro.

T: Yo si tengo las ollas de barro para cocinar. En eso **sale bien fuerte** y se guarda la comida no pasa nada, ni **errumba** ni nada.

E: O sea, ¿no se daña?

T: Sí, la errumbrada es que sale el, nosotros llamamos así, no sé cómo serán que llaman, es de la olla de aluminio sale un feo negro no sé qué, entonces de la de barro, de esa no sale nada, por eso dice que no hay que guardar la comidita, sino guardar en olla de fiero engrosado, en de aluminio dice que es malo.

E2: ¿Y usted, ahorita, tiene la cocina normal o también cocina en leña?

T: No, no, en leña yo no puedo cocinar, no tengo a dónde y solo cocineta de gas tengo. Aquí no ve que tengo estos negocitos y arriba duermo, no hay en donde **parar la cocina**. Así nomás.

E2: Veo que tiene las paicas, ¿se llaman esas?

T: Sí, esas son para echar a los pájaros a las palomas

E2: ¿Los niños todavía le compran eso?

T: De repente si compran, no ve que está prohibido eso, no vale ponerle nada.

E: Peligroso.

T: No quiere que maten a las palomas, los pájaros, está prohibido, así escondidito nomás yo vendo, yo tengo.

E: Aquí creo que viene más gente el sábado y domingo, ¿no?

T: El sábado, no hay tantas, por allá están en una fiesta. Los domingos hay gente, vienen de todo lado a **hacer la feria**.

E2: ¿Y dónde es la feria?

T: Arriba en el mercado, acá en esta calle, es arriba en una casa grande, ahí es el mercado.

E: Han de vender de todo en el mercado...

T: De todo, de todo venden. Esas plantas venden de aquí mismo, ve eso, esa manzanilla, esas cosas y todo vende la gente que tiene en el campo puss, porque aquí en el campo no hay.

E: Claro.

T: La gente tiene todo, tiene tierras.

E: Claro, ya tienen para sembrar... Y ¿de dulces?, ¿sabe hacer usted el **dulce de leche**?

T: Sí.

E: ¿Cómo le hace usted al dulce de leche?

T: De leche le hago, le cocino la leche con arroz, poquito de arroz, no mucho, poquito nomás, para que espese rápido, de ahí se le cocina y se le pone, ya cuando está el arroz cocina, le pongo la panela, canela, le hago **dar punto** solo dando la vuelta a que no se queme.

E: ¿Es para que no se queme?

T: Dando la vuelta, todito. No se quema, ya cuando está el punto, cojo así, cuchara así, cuando cae el chorro, todavía no está, cuando cae poco así, **ipog!**, otro poco, ipog!, de la cuchara, ahí está ya el punto.

E: ¿Tiene que ser espesito?

T: Claro.

E2: ¿Ustedes le cocinan con cuchara de palo?

T: Claro, para mover.

E: Creo que la cuchara de palo espesa, ¿no?

T: Claro es buena, para que no se raye también, para que no salga el aluminio y esas cosas.

E: ¿Sabe hacer el arroz con leche usted?

T: Claro.

E: ¿Cómo le hace?

T: Asimismo, cocinar el arroz, ya cuando esta cocinado le pone la leche, la panela.

E: ¿Le ponen pasitas?

T: Pasas, no, yo no le pongo pasas.

E: En Cuenca le ponen pasas.

T: Claro, allá le ponen canela yo le pongo. Clavo de olor.

E: Y ¿el dulce de durazno?, en el Carnaval.

T: Si en las casas si hacen. Sí le pelan el durazno, le cocinan, ya cuando esta cocinado yo no le escurro el agua, porque sin escurrir el agua es bueno, tiene sabor, solo peladito, le pongo que, ya cuando esta cocinado, ahí ya le pongo la azúcar o la panela o lo que sea, y de ahí ya veo que esté espesito, esa canelita espeso y de ahí ya le pongo la canela y ya le saco. Eso, facilito.

E: ¿Y el higo?

T: El higo si es medio lobroso, el higo se le para, se le pone, así se le pica el higo, pica, pica, pica, con alguna cosa al higo y se le pone en agua para que salga leche y esa leche sale y ahí cuando esta salida la leche se le sancocha el higo y de ahí si cuando ya está sancochado el higo se le exprime el agua y de ahí si se le tiene ya listito la miel en otro lado, así hervida, se le pone el higo y ya que está bien así aplastado, porque tiene agua, aplasta y se le pone en eso y ya está, se le hace hervir y se le deja ahí unos tres días para que se le pase todito el dulce en el higo. Para que se pase. Eso es el dulce.

E: ¿Y cuánto le dura más o menos el dulce?

T: En la refrigeradora yo le pongo, bastante, haciendo bastantito, así en un pomo, ahí está nomás, aunque sea un mes, pero tapadito.

E: O sea, ya hace bastante, porque ha sido bien laborioso.

T: Claro. Y en la refrigera no se daña, al menos en pomitos de cristal o estos, de hierro enlozado.

E: ¿Y a usted le gusta?

T: Sí, sí como, unos poquitos. Eso nosotros hacemos toda la vida.

E: ¿Y qué frutas se dan aquí?

T: Aquí se da el gullán, aquí se da el, ahura ya está dándose el aguacate, ya está dándose aquí también, ya está caliente aquí, viera que no hace frio.

E2: Cuenca también está...

E: Bueno, en Cochapata que estuvimos hace unas dos semanas, estaba un sol fuerte y luego la neblina pues, super frío igual. El gullán, manzanas, ¿también?

T: Manzanas también se da. Manzanas, capulí, reina claudia, la pera también se da, el aguacate, si se da.

E: ¿Y qué hacen con el capulí?

T: Cuando hay, venden los que tienen, ahorita estos tiempo no se da, ya no quiere dar, carga un poquito, que también será.

E: ¿Será que necesita bastante agua el capulí?

T: Que también será oiga, no sé, pero ya no se da mucho. Poquito carga. Así hace **granitos**.

E2: ¿Antes cómo hacían los jugos?

T: Mmmm, ¿cómo?, ¿por qué?, ¿qué?

E2: O sea, si antes..., por ejemplo, para hacer los jugos necesitamos la licuadora, antes, ¿cómo le hacían?

T: Ah, picando.

E: Ah le picaban.

T: Picaban **ñutito**.

E: ¿Cómo?

T: Así, verá, se le pica finito, nosotros decimos **ñuto**, finito dígame ahí, ya, se le pica finito y de ahí si se le pone el azúcar. Se ponía antes que no había licuadora, hacíamos jugo de esas cosas que no tenían pepas y los que tenían pepas vuelta no se hacían. También se rebanaba así y se picada también pequeños, pero más trabajo.

E: Claro.

T: Y se tomaba mejor limonada.

E2: Más fácil.

E: Y, ¿a usted le gusta el ají?

T: No.

E: No le gusta el ají.

T: No, no, ni ver eso.

E: Estaban contando el otra vez que hacían ají con pepa de zambo.

T: No, no eso yo nunca hago ni sé nada.

E: Y de las agüitas.

T: Las aguas aromáticas yo hago.

E: De cedrón, de hierba luisa, de esencia de rosas, hierba luisa, cedrón.

E2: A nosotros nos decían del **sachanís**.

T: Eso hay en los campos.

E2: ¿Para qué es el sachanís?

T: Para hacer agua, para tomar. Tiene sabor a anís.

E: Sacha Anís se llama, sachanís, porque es así la plantita.

T: Ya.

E: Y se coge y se hace agüita, es sabrosísima.

T: Es dulcecita. Es verdecita, con unas florcitas amarillas, eso se hace y se toma en lugar de anís.

E: Hemos escuchado que el agüita de cedrón es para el dolor de la barriga, por ejemplo.

T: Para que será, no sé, yo tomo ya por costumbre.

E: ¿A qué hora toma usted el agüita de cedrón?

T: De tarde.

E: De tarde.

E2: En vez del cafecito.

E: Saben decir que también ayuda a dormir el cedrón.

T: Claro pues, para todo. Sí es bueno, yo si duermo cuando tomo esas aguas.

E: De aquí también de una... de la planta a la olla.

T: Ah sí, sí, de planta a la olla. Mucho más rico. Más sabroso. Más aromático.

E: Y ¿si hacen los secos? Seco de pollo, seco de carne.

T: No me gusta mucho.

E: No le gusta, más come los granos.

T: Una vez a la semana como el seco de pollo. Carnes rojas no, no me gustan, ni el borrego, nada.

E: Y, ¿qué día hace usted la sopa de cebada?

E2: El arroz de cebada.

T: Cuando pueda.

E: Cuando pueda.

T: Cuando pueda hacer, cuando yo quiero digamos, ya.

E: Cuando tenga ganas.

T: No tengo un horario de eso.

E: En Cuenca...

T: Yo hago cuando quiero.

E2: Claro, decían que comen los lunes para dar...

T: ¿Prosperidad?

E2: Claro, para que la semana este llena de... para que este próspero, para que le vaya bien.

T: Ah no sé, bueno esas son creencias. Yo cuando puedo hacer, cuando veo que he hecho hoy día y mañana. Variadito. No pues todo una sola, no.

E2: ¿Y aquí no hay leyendas o mitos?

T: ¿Cómo?

E: Leyendas así. Una vez nos contaron sobre brujas, sobre gagónes. ¿Aquí no se ha escuchado eso?

T: No, yo no sé de eso.

E: Señora y ¿cómo se llama la Virgen de aquí?

T: Virgen del Rosario, patrona de Nabón.

E: ¿Siempre le celebran en mayo?

T: En mayo las fiestas el 29, 30, 31, depende como caiga. Pero lo más... es... si cayó por decir entre semana el 30, le hacen un domingo.

E: ¿La fiesta más grande es el domingo?

T: Los domingos. Si cae el 30 de mayo, le hacen el domingo y si cae entre semana el 30 le guardan para hacer el domingo.

E: Buenazo, porque este mes cae 31 el viernes. Entonces le han de hacer el domingo la fiesta.

T: El domingo han de hacer, sí.

E: Y, ¿qué hacen?, ¿cómo una procesión?

T: Ah, sí, **guuu** la gente viene de todo lado, hacen procesión, hacen fiesta, hacen veladas.

E: Y preparan... por ejemplo, en Cochapata, nos contaron que cada persona hacia un plato para luego salir a comer todos juntos.

T: Aquí también si hacen así, si hacen así. Ahora estos tiempos están haciendo así.

E: Comunitario.

E: Y, ¿no hacían antes?, y, ¿usted cuando era niña cómo era esta parte de acá?

T: Aquí era el mercado. Aquí se sentaban así en fila, así antes de que **haiga** mercado arriba. Aquí era el mercado. Antes que pongan estas plantas y esa **batea**. ¿esa batea por qué cree usted que está ahí?

E2: ¿Esa batea?

E: No tengo idea, ¿Por qué esta ahí?

T: No tiene idea. Verá, nuestros antepasados, nuestros abuelitos, nuestros antepasados, viejitos que ya se han muerto, el sustento de ellos era el lavado en oro, lavar el oro acá arriba, en los cerros por acá arriba, en los ríos, lavaban el oro y cada semana vendían a los negociantes que vivían en Cuenca y con eso sustentaban a toda su familia. Porque no había trabajo, no había donde ir a trabajar, porque el oro es el sustento. Esa batea pusieron hace unos 6, 10 años creo, en homenaje a nuestros antepasados viejitos, en esas bateas han sabido lavar oro, por eso pusieron esa batea allá, en homenaje a los viejitos.

E: Ha habido bastante oro acá, ¿no?

T: Sí, hasta ahora sigue habiendo solo que ya no les dejan nomás.

E: Sabe que yo no le entendía qué era eso de ahí.

T: Batea.

E: Una batea.

T: De lavar oro y para eso está así, en homenaje para los viejitos. porque antes, no digo, el sustento de los viejos, de los antepasados era, ellos iban, lavaban el oro y compraban la comida, vuelta se iban dejando la comidita para la semana, vuelta se iban porque no había aquí trabajo.

E: Trabajo duro también. Eso nos contaba la gente que hay aquí pues, lo que descubrieron el oro.

E2: Claro, vía a Cochapata, en Dumapara, que habían visto que en ese sector es como que queman.

T: Puede ser.

E: Y que cuando abrieron la carretera, se encontró el oro y se habían ido por la carretera con el oro. Había comprado un tractor, pues bueno, hubo el problema que habían entrado los Eljuri y todo.

T: No sé eso, no he sabido.

E: Así nos contaron el otra vez.

T: Pueda ser. Si todo dice que hay oro, todo eso, Cochapata y todo, más arriba en el cerro ni sé cómo se llama, todo eso dice que hay oro y buen oro y ahora como el gobierno está yendo a dar a las esas

que lavan el oro, es gente, y van a fregar la vida del agua. Nos van a fregar la salud porque de allá brota el agua y para liquidar el oro, liquidan con tonteras, hasta con veneno, con shanulo. Hasta con veneno dice que liquidan eso.

E: ¿Shanulo? ¿Qué es el shanulo?

T: Es un veneno, un veneno líquido. Así me han dicho, que con eso liquidan el oro y eso es que nos van a contaminar a todos, cuando vengan esas empresas arriba.

E: O sea, ¿liquidar el oro sería como limpiarle?

T: Limpiando de la tierra, de las cosas que tiene.

E: Que pena, oiga.

T: Estamos fregados. Ya están unos trabajando allá, no mucho, así poco a poco están con bateas, pero todavía no sé cómo liquidarán ellos, pero no les pueden sacar, sé que disque a mineros ha dado el gobierno para que **dentren**. Entonces ahí sí que nos vamos a fregar la vida. Se contamina el agua.

E: Claro, contaminan el agua.

E2: Ya se daña el ambiente. Chuta.

T: Eso estamos fregados señorita, estamos fregados con este gobierno que está haciendo horrores.

E: La plata.

E: Claro, todo es plata ahorita.

T: Tienen que ellos les han de dar bastante dinero, para que logren entrar. En eso estamos y estamos fregados porque nadie dice nada, ni quien va a hacer nada y si hacen huelga han de hacer matar con los policías, claro, les han de dar orden.

E: Y, ¿quién esta ahorita de alcalde de Nabón?

T: Esta un... uno que es de aquí de Charqui, pero vive en Cuenca, no pasa ni aquí, solo la bisalcade hace sus labores, donde también estará, de repente viene acá.

E: Entonces tampoco sirve mucho.

E2: Claro, no está siendo la ayuda que necesita.

E: Pero veo que les han arreglado a las casas, ¿no?

T: Mande.

E: Hay algunas casas nuevas. Hay un centro cultural, estábamos viendo.

T: Sí, sí, acá queda

E: Si, acá entramos, pero estaba cerrado.

T: Sí, allá es el Centro Cultural.

E: ¿Y si hay turismo?

T: No.

E: No vienen.

T: No, de Cuenca, nomás de ahí vienen.

E: No hay mucho extranjero y eso que vengan, no hay mucho turismo no hay.

T: No. Y, ¿si los conoce a las personas de aquí o ya no les conoce mucho?

E2: A los vecinos.

T: Sí, sí les conozco a los vecinos.

E: A la señora Marinita de las tortillas.

T: Si conozco todavía, no estoy muy mal.

E: No, yo no decía, por lo que se van pues, a veces por eso decía si siguen por aquí

T: Algunos llegan y se van, no ve que estos empleados del Municipio están un tiempo y se van. No ve que les tienen por un tiempo, no les gusta y les mandan.

E: Claro, les cambian el contrato o alguna cosa.

T: Claro.

E: Usted ¿cómo en algún restaurante de por aquí?

T: Yo no, cocino solo para comer aquí los cuatro.

E: ¿Y alguno que ha escuchado que es bueno?

T: No, yo nunca he ido para avisarles.

E: Solo en la casita.

T: Sí, ajá. Oigo decir que por allá es bueno, **por allá es más bueno**, no puedo decirle sí, me he ido a comer.

E: Usted es Quezada nos dijo, ¿no cierto? ¿la familia que es de la tienda es pariente también?

T: Allá hay una tienda Quezada, una ferretería.

E: Ah, somos algunos Quezadas.

T: Ella también es Quezada, de Cochapata es la abuelita.

E: Ah, no, no sé si seremos, no puedo decir porque los Quezada parece que son una sola familia.

T: Aquí todos Quezada. Eso y los que ya se han casado con uno y con otro, porque a mí me dijeron antes que la familia Quezada y los Carrión son solo una, ya los que se han ido casando ya son otro apellido, esos que se casan ya son así, los hijos, los nietos.

E: Claro, ya se varían. Y, ¿le gusta a usted las florcitas?

T: Mande.

E: Las flores.

T: Ah, eso me encanta a mí.

E: ¿Cuál es su favorita?

T: Todas.

E: Ahorita vimos unas hortensias, acá en la casa esta cultural vimos unas hortensias moradas.

T: Hermosas son.

E: ¿Usted tiene sus plantitas?

T: Ahí encima tengo **geráneos** nomás, lo que son.

E: Acá en el balcón.

T: Ahí tengo unos geráneos grandes. Ese que ve ahí se llama Flor de Cristo y eso es traído del cerro. Yo traje del cerro para ver si se agarra. Esas que ve ahí.

E: ¿Esas moraditas de ahí?

T: Las moradas hecho vara, esa se llama Flor de Cristo y eso es salvaje, componen al Niño Dios, están como para acá abajo está, esa que nace como enredadera, que esta, así como enredadera.

E: ¿Componen al Niño Dios?, ¿cómo se llama?, ¿Salvaje?

T: Salvaje, se llama. Esa rosadita se llama Flor de Cristo. De ahí me **traí** una vez que me fue al cerro. Y hace como macetita eso.

E: Flor de Cristo. ¿Por qué se llamará Flor de Cristo?

T: Porque antes **haiga** sido, eso **haiga habido**, en aquel tiempo haiga habido esa flor, cuando Cristo andaba. Se llama Flor de Cristo.

E2: He escuchado que se le aplasta la hoja cuando tiene alguna herida para que se cicatrice, el geráneo para que se cicatrice. ¿Algún otro remedio?

T: No, no sé, no he sabido.

E2: Creo que una vez escuché para el cólico o algo así.

E: Y allá, qué es la que esta allá.

T: Es del cerro mismo

E: ¿Del cerro?

T: Sí, no sé cómo también dice que se llama.

Señora Marina Ochoa, mujer, 77 años, Nabón.

M: Bueno, quizás pueda responderle algo.

E: Sí, no se preocupe, solo para conversar nomás. ¿Me deja tomarle una foto?

M: Claro.

E: Espere para tomarle ahí, lo que está amasando. ¿Qué les está estirando a las tortillas? Queríamos conversar un poco... para no interrumpirle mucho también. Señora Marinita, ¿no cierto? Mi nombre es Valentina.

E2: Mi nombre es Daniela.

E: Ya hemos venido algunas veces.

M: Mucho gusto, bienvenidos a nuestro cantón Nabón. Yo me llamo Marina Ochoa, a las órdenes.

E2: ¿Cuánto tiempo lleva más o menos con su negocio?

M: Oiga, ya es añitos, ya es añitos, le puede mentir si digo tantos años, pero ya es bastantes añitos.

E: ¿Y usted empezó este negocio?

M: Sí, esto viene ya la generación desde mis abuelitos, porque más antes ellos han sabido hacer solo para el consumo y mi mamita ya empezó a trabajar.

E2: ¿Para vender?

M: Sí, para vender. Nosotros antes aquí solo un pueblito nomás, era pequeño.

E: Claro.

M: Con mi mamita nosotras ya íbamos a vender, vera, en los caseríos, en los pueblitos así. Nos íbamos, por ejemplo, a las Nieves. Se vendía bastante la tortilla, cuando hacíamos, a la gente costeña, que venían a las romerías de la Virgen, pero ahí nunca se asaba en tiestos, por ejemplo, de cobre, eran tiestos de barro, se hacían en el suelo, se ponía la candela, la leña, se ponía unos cascajos, eso llamaban **tumpas**.

E2: ¿Tumpas?

E: Sí, cascajos.

M: Hacíamos nosotros ya los paraderos del tiesto para que se asiente, sí, les llamaban las tumpas.

E: ¿Es cómo un?

M: Un pedazo de cascajo así.

E: Un pedazo de cascajo. Y, ¿ahí vendían?

M: Asábamos las tortillas y vendíamos con café, **café asustado**, porque es que no era pasado, nada.

E: ¿Café asustado?

M: Sí, le llamábamos el café asustado, le hacíamos hervir el café, de antes no había ni ollas, verá, solo baldes de aluminio, así había, entonces ahí hacíamos el café y le poníamos un poquito de agua y le hacíamos ya **asustar**, decíamos al café, se vendía a la genticita de la romería. Y de eso yo también ya me quedé con el oficio de mi mamita.

E: ¿Y el café dónde compraban o...?

M: De aquí salían a vender el café, el café sacaban de Yunguilla, de Santa Isabel iba la gente a traer el café. Había unos señores Alvarados que venían trayendo el café y vendían aquí en la plaza solo de tierra que había y vendían el café. Mi mamá compraba el café en grano, tostábamos y molíamos. El de antes era, verá, por eso los antiguos han vivido tantos años, le entreveraban, yo me acuerdo mi mamita tostaba con habitas secas o con triguito del que hacíamos las tortillas y sale un rico café. Ese café tomaban aunque sean unas veinte veces al día y nunca hacía mal.

E: Ha sido bueno, ¿con habas y...?

M: Trigo.

E: ¿Qué antes vendían aquí en esta plaza, las cosas?

M: Sí, se vendía aquí en la plaza. Le llamamos nosotros, cuando hacíamos en la fiesta, **la chingana**.

E: ¿El mercado?

M: Los domingos hacíamos así en la plaza, se hacía, en la fiestas hacíamos ya desde el jueves, jueves, viernes, sábado, domingo, lunes.

E: Ahora viene la fiesta de la Virgen, creo, ¿no?

M: Sí, en la fiesta de la Virgen mismo vendíamos.

E: Ya. Ahí vendían las tortillas.

M: Sí, tortillas con café, papas con cuy, caldo de gallina criolla. Esa era la venta.

E2: ¿Cuánto tiempo les tomaba hacer toda la comida?

M: Oiga, nosotros preparábamos con ocho días de anticipación para tener alguna cosa. Sí.

E: Y ¿en la gallina le hacían seco?

M: Caldito, caldo de gallina.

E: ¿Cómo le hacen el caldo?

M: El caldito nosotros le cocinábamos la gallina, pero de antes era sanito, le hacíamos fideo de casa que llamábamos, de la harina de trigo, y le poníamos unos **fideítos ralos** en la gallina.

E: ¿Unos fideítos cómo?

M: Unos fideítos, no bastante, poquitos, pero era fideo de casa, hecho en casa, el fideo se hacía solo con huevos criollos y antes no se conocían los pollos de la **encubadora**, nada y cuando se hacía el seco de gallina, mismo, era gallina, o seco de carne, más se consumía el borrego.

E: Y ¿hacían seco de chivo o no mucho?

M: Decíamos el seco de chivo, pero era de borrego.

E2: ¿Y cómo le hacía el **seco de borrego**?

M: Nosotros de antes le hacíamos a manera de nuestra idea nomás, le hacíamos con cebolla el refrito, con ajito, de repente, de repente, había el tomate riñón, le poníamos tomatito riñón y para que espese masito, le poníamos papitas rebanadas, antes la papa era bonita, sabrosa, entonces la papa se derretía todito ahí en el seco.

E2: Para que espese, ¿no?

M: Sí.

E2: ¿Ustedes sembraban todo esto?

M: Sí, eso sí, nosotros vivíamos toda la vida de la agricultura. Mi papito más que todos.

E: ¿Qué nomás sembraban?

M: De todo, aquí se da de todo, maíz, cebada, trigo, alverja, papas, habas, lenteja, todo, todo se da, la quinua, todo se da aquí.

E: Tiene una buena tierra.

E2: Y, ¿en qué tiempo se sembraba, se acuerda?

M: Por ejemplo, en septiembre, septiembre, octubre, eran las buenas siembras.

E: Hemos escuchado un poco que sabían ver la luna para sembrar ciertos alimentos.

M: Claro, en la luna tierna no se sembraba pues. ¿Por qué? Porque eso si es verídico, porque crecía mucho la planta del maíz y se **tronchaba** en media caña.

E: Tronchaba...

M: Mjim... venía un vientito y se tronchaba ya la caña y caí el choclito al suelo. Sí.

E: Tronchaba en media caña.

E2: Sus tortillas, ¿de qué harina es?

M: De harina de trigo.

E2: ¿Y cómo le saca la harina?

M: Del triguito ya mandamos a moler, a preparar.

E: Antes le molían con piedra, ¿no?

M: De antes, cuando yo me acuerdo, sí, después ya empezó a haber molino. Pero en **molino de piedra** molían, esos molinos habían en Charqui, en Charqui habían dos molinos de piedra. Después ya empezó a haber de los otros molinos.

E: Ya más fácil,

M: Sí.

E: Y el famoso trigo pelado, ¿si le gusta?

M: Sí, poniendo la patita de chancho, el **espinazo de chancho**...

E: ¿Cuál es el espinazo?

M: El del lomo, por ejemplo, hay hueso, por ejemplo, de la columna, ya, que se ve la columna, todo lo que es la columna se sacaba con hueso y todo y se comía... Hasta ahora yo mis domingos, en especial, yo vendo aquí el trigo pelado y come solo la gente de la ciudad.

E: ¿Qué nomas le pone al trigo?

M: Al trigo pelado yo le hago el refrito como cualquier sopa, ya le pongo el triguito ya pelado, se cocina con el chancho y de ahí le pongo unas dos papitas, unos dos frejolitos y ya. Según como quieran comer la gente.

E2: ¿Y el arroz de cebada?

M: Es igual que el trigo pelado, igual.

E: Del arroz del cebada era la máchica.

M: De la cebada sí, de la cebada.

E: Y, ¿a usted le gusta la máchica?

M: A mí sí, pero no comemos por la pereza.

E: ¿Qué es fregado de sacarle?

M: No, porque está más a mano la tortilla, el pan.

E: ¿Sí hace pancito usted también?

M: Yo cuando hago hago, pero en el horno de leña.

E2: Si tiene usted un hornito de leña...

M: Tengo dos.

E: Y, ¿cómo hace el pan? Cuéntenos un poco.

M: Así como se hace esta masa, pero ahí se pone ya pues en el pan la levadura, con bastantes huevitos criollos, hay que ver cuánto se **quema el horno** con la leña, hay que ver que no esté ni muy fuerte ni muy frío, para que hace, pero tiene el sabor bien sabroso.

E: Claro, no se compara.

E2: Y, ¿cuánto tiempo más o menos dura hasta que se hornee?

M: El pan si demora todo el día es en el horno. Pero, en cambio, usted le hace el pan en el horno de leña y le dura ocho días, vamos poniendo en canastas.

E: Una canastita tapada.

M: Claro, sí, en cambio usted el pan que se compra en las panaderías a los dos días ya **está tieso**. Sancocho, con verde, yuca y choclo, así la gente sabe comer.

E: Y, ¿cómo le hace usted al sancocho?

M: Yo le hago con yuquitas, con verde, con un pedacito de choclo, así.

E: Esta rico eso. Y ¿después ya compraban los tiestos?

M: Sí, ahora recientemente ya es de cobre ya.

E: Y ya la cocina a gas.

M: Sí, oiga, ya todo ya, ya quedo un solo ya, facilito, suavito ya.

E: ¿Qué nomás vende entonces ya? El domingo el trigo pelado...

M: Yo vendo almuerzitos, cafecito con tortillas, horchatita.

E: Y, ¿cuándo les vendían a la gente allá de la Costa, también les daban agüita aromática o solo era el café?

M: Eso mejor, oiga, más antes no se acostumbraba mucho el agua aromática, ahora estos tiempos es.

E: Ahora, es.

M: El fresco hacíamos, el fresco de tamarindo, era el que hacíamos para los almuerzos. Escito nomás, no se más para decirles oiga.

E2: ¿Cuál es la diferencia entre el fresco y el jugo?

M: El fresco era solo de, decimos "limonada", antes hacíamos de naranja, o del **siglalón**, o del **chamburo**.

E: ¿Siglalón?

M: Eso que está ahí se llama siglalones.

E: ¿Los verdes?

M: Los verde y amarillos. Otros se llaman chamburo, casi, así como el babaco, pero más pequeñito y más jugosos eran los chamburos. Ahora es lo que hay el babaco.

E2: Claro, más grandecito.

E: Y, ¿sabía hacer usted dulces?

M: Sí.

E: ¿Qué dulce nomás hacía?

M: Hacía dulce de fréjol, dulce de haba, dulce de duraznos, dulce de leche, dulce de higos, de piña, de babaco.

E: ¿Cómo hacía el dulce de fréjol?

M: Eso sí hago, eso sí me gustaba hacer.

E: Y, ¿el dulce de fréjol cómo le hacía?

M: Eso es demorado, se pone a remojar el fréjol, después se le va pelando, pelando, pelando la cascara, otro le pelan con la lejía que llamamos y no sale sabroso el dulce. Natural es sabroso.

E: ¿Cuál es la lejía?

M: La cal, con la cal que le pelan ahora. Yo me gané hace tres años en Yunguilla un premio, presentando el dulce, presentábamos los mejores dulces que hacíamos.

E2: Y, ¿el de haba?, ¿cómo le hace al dulce de haba?

M: Es exactamente lo mismo. Igual, yo me gané el premio. No era cantidad de premio, sino la fama, decía la gente.

E: ¡Claro!

E2: ¡Claro! El reconocimiento.

E: No hemos escuchado el dulce de fréjol, ni el de haba.

M: Eh y es rico.

E2: ¿Y, usted le hace los dulces con panela?

M: Con panelita sí.

E2: ¿No le pone azúcar?

M: No, panelita y canelita.

E: Panela y canela.

M: Si quiere le pone unos clavitos de olor o unos pimientos de dulce.

E: ¿Queda mejor?

M: Queda mejor.

E: ¿El dulce de leche?

M: Yo le hago con arroz, con arroz molido, solo no les hago muy dulces.

E: ¿El dulce de higo si le gusta?

M: También.

E2: ¿Cómo le hace su masa de las tortillas?

M: Con agüita, con agüita y huevitos... y salsita.

E: Es de trigo, ¿no?

M: Sí.

E2: ¿Le hace con quesillo?

M: Sí, con quesillo.

E: Y, ¿todos los días está igual de ocupada con el restaurante?

M: No, hoy día porque es feriado. Porque es feriado, hay días que no hay nada.

E: Ya en las fiestas debe estar bastante, pero.

M: En las fiestas si se vende algunas cositas.

E: Y, ¿por si acaso las humitas, los envueltos?

M: No, eso no hago yo. Yo soy **carishina** para eso.

E: Carishina, ¿qué es carishina?

M: Jajaja, carishina decimos cuando no sabemos hacer.

E: Cuando no se sabe hacer.

E2: ¿Cuántos hermanos tiene usted?

M: Somos once hermanos.

E: ¿Nació aquí en Nabón usted?

M: Bueno sí, mis hermanos viven en Cuenca, vienen el fin de semana nomás.

E: Usted se ha quedado por acá. ¿Tiene hijos, señora Marinita?

M: Sí, nueve hijos tengo nomás.

E: ¡Nueve hijos! ¿Usted nació aquí y vivió aquí?

M: Sí... ah no, no, mi mamita ha sido de aquí y se casa con mi papá y se fue a vivir acá en Charqui y a los 15 días he nacido yo y vuelta vuelven a vivir acá.

E: Y ha cambiado bastante Nabón, ¿no?

M: Sí.

E: Es otra cosa.

M: Si, ya, cantoncito.

E: Y, ¿a usted le hacían cuidar a los animales?

M: Sí, hacíamos de todo. Cuidábamos a los animales, ayudábamos a mis papas en la agricultura. Yo terminé el colegio sabe de 52 años, sí, terminé el colegio.

E: Es que antes se dedicaban bastante a ayudar en la casa pues, ¿no?

M: Ajá.

E: ¿A usted le enseñó a cocinar su mamá o su abuela?

M: Sí, ambas, mi abuelita y mi mamá.

E: ¿Qué era lo que más le gustaba que hacía su abuelita?

M: El **seco de arroz de cebada**.

E: Seco de arroz de cebada, ¿cómo hacía eso?

M: Con el arroz de castilla, con el tocino y maduro, tocino.

E: No hemos escuchado sobre el seco de cebada. La cebada siempre en Cuenca es el arroz de cebada.

M: El mejor plato es el seco de arroz de cebada. Sí.

E: Más o menos, ¿cómo es?

M: El arroz ya le tiene usted el arroz de cebada y como se cocina en harta agua para que se seque ahí mismo, le ponía ella el pedacito de tocino, con la salsita, de ahí le ponía el arroz de cebada y le tapaba.

E: Y le dejaba ahí.

M: Sí, tal como el arroz que se hace, el arroz de castilla. Pero eso hace solo el que sabe, yo también no puedo mucho.

E: Y, ¿de su mamá?

M: A ella también le gustaba y a mi abuelita le gustaba hacer, nosotros decimos ensalada, ¿no?, ella decía **seco de nabo**, lo mismo, con el arroz de cebada que hacía, que sabroso, ella ponía hasta la flor del nabo, si, era de un alimento, ivirgencita! Ella murió de cien, pues, tres años, y era lisiadita y así andaba, hace unos tres años.

E2: ¿Usted cuántos años tiene?

M: 77 tengo.

E: Y está muy bien.

M: No, ya, estoy enferma.

E2: Y, en la agricultura, ¿se acuerda cómo era todo el proceso de la sembrada?

E: ¿Qué nomás utilizaba su papá para cosechar?

M: La yunta, la yunta. Antes no había tractor ni nada.

E: ¿Con el toro? La yunta usaba entonces.

M: Ajá.

E: Y, ¿para desgranar y eso como hacían?

M: Con las manos. Deshierbábamos con los azadones, con los picos.

E: ¿Azadones y?

M: **Lampa.**

E: ¿Cómo son los **azadones** y la lampa?

M: El **azadón** es medio anchito y es así, y la lampa es parada.

E: ¿Medio parecido a los rastrillos?

M: No, no, eso no.

E2: Y, la hoz.

M: La hoz sí, para cortar.

E: Y, ¿cómo le cernía?

M: Se llamaba el **ahechador armero.**

Señora Marianita, mujer, 90 años, Cochapata

M: Siempre se siembra en octubre para cosechar en mayo. La siembra sabe ser en octubre.

E: Para el maíz.

M: Sí, la siembra del maíz sabe ser en octubre, para de ahí cosechar en mayo, en mayo y en junio para cosechar el maíz. ¿De otras siembras también?

E: De otras siembras también, de las que usted se acuerde.

M: La siembra de, como es esto, la siembra de habas es de sembrar también en noviembre, para cosechar en junio, por ahí ya sabía estar para cosechar. Desde abril ya habían las habas.

R: ¿En noviembre?

M: Sí, siembre sabe ser de la habas. El maíz no digo, sabe ser de sembrar en octubre y cosechar en mayo. Maíz, el maíz y los porotos se sembraba igual. Y como digo, la otra siembre es de sembrar en noviembre, para cosechar en mayo.

E: ¿Qué nomás utilizaban para la siembra?

M: Otra siembra de...

R: Mami, ¿qué usaban, ¿qué utilizaban para la siembra?

M: La siembra ya, la tierra se preparaba.

R: ¿Cómo se preparaba?

M: Arando, la siembra era de arar, bien aradito, bien polveadito.

R: ¿Cómo se araba antes?

M: Con la yunta, pues.

R: Con los bueyes y la yunta.

M: Sí, con la yunta de bueyes, con arado y con las yuntas era de sembrar.

R: Y, ¿la yunta es?

M: Dos bueyes.

R: Dos bueyes.

M: Dos bueyes se le junta y el arador va manejando la yunta para poder polvear la tierra. Eso era antes.

R: Eso era de antes, porque hoy en día hacen con tractor.

M: Claro.

E: Claro. Le tractoran todo.

M: Claro, con las tierras de sembrar. De ahí, con las siembras había que **lampearles** al maíz, desherbado y bien enterrado, había buena cosecha. Pero...

R: Y, ¿en qué tiempo se deshierbaba? Después de sembrar.

M: Ya en diciembre.

R: O sea, ¿a los dos meses?

M: Claro, ya que esté grandecito, de dos meses ya. Diciembre, enero, ya era de desherbar, enterar, ya en mayo ya se cosechaba.

R: Deshierbar, o sea, es desherbar, sacar las hierbas.

M: Claro. Deshierba para que crezca el maíz. Deshierbar todos esos montes pequeños para que el maíz crezca, después se les echaba bien enterradito, entonces ya había una buena cosecha, cuando se enterraba el maíz, porque no solo se siembra, sino que después de la siembra, ya a los dos meses ya se iba a deshierbar.

R: Y luego a enterar, o sea, después de los dos meses con el monte ese, al mes creo, después, se les entierra.

M: Había buena cosecha.

E2: ¿Le sembraban junto con el fréjol?

M: Mande.

E2: ¿Con el fréjol?

M: Claro, el maíz y el fréjol, juntos.

E2: ¿Por qué les sembraban juntos?

M: Porque cuando crece el maíz se envuelve el poroto. Entonces, no se necesita estar poniendo árboles, porque el poroto tiene que **hilar**, tiene que hilar...

R: Enredadera, enredadera.

M: Claro, se enreda bien para que **grane**. Por eso se sembraba poroto y maíz juntos.

E: Y, ¿las papas cuándo le sembraban?

M: Sacando el maíz se siembra se siembra las papas. Las papas también es de regar, de sembrar, de enterrar para que grane.

R: O sea, es casi, pero, ¿en qué tiempo hay la papa? ¿En unos seis meses será?

M: En unos cuatro, seis meses ha de ser la papa. Como ser el maíz se saca ya en mayo, en junio se sembraba ya la alverja y la alverja se cosechaba en octubre, cuando este lista la tierra, vuelta libre para sembrar el maíz, la alverja también se sembraba ya, unos pedazos de la alverja.

R: Y, ¿cuándo sembraban la cebada?

M: No digo, la cebada, la cebada también es de regar, así como la alverja, pero ese no hay que estar desherbando nada, solo se siembra, se prepara la tierra y se siembra. Entonces, cuando es sequío es de regar, entonces, sea la cebada, sea las alverjas, maduran nomás, sin estar desherbando nada, eso madura nomás. Cuando es verano, es de regar y si de no...

R: Y, ¿cómo se cultiva la cebada?

M: Así mismo, se riega, unos dos arados ya que este bien, y se le riega, regando, regando, regando.

R: Y, ¿el cultivo?, ¿cómo se cultiva?, ¿cómo se cosecha?

M: La cosecha de la cebada, así cosechando **manojos**.

R: ¿Cada plantita? Eso, los manojos de las plantas.

M: Bastantes manojos.

R: Pero, ¿qué se le saca de la tierra?

M: No pues, no de la tierra, sino de lo que está maduro encima, de eso se hacen las **gavillas**, lo que crecen. La cebada crece, la alverja vuelta se le pela, ya cuando está maduro se pela. Ese no es de estar cosechando manojos, sino la cebada está creciendo y eso se le hace ya gavillas.

R: Del fruto, me imagino que son como...

M: Como mazorca ya detrás, cogiendo unos puñados se hace, eso es gavillas.

R: ¿Cómo se llaman también del espigo? Las espigas, entonces eso cogen, dicen la parte de arriba, no la planta. En cambio, la alverja se saca la planta. La cebada cogen solo el fruto. Y ¿de ahí cómo hacen, eso le secan, golpean?

M: Si es poco han de golpear nomás, si es bastante trillan, le trillan. Trillan con una bestia, con una bestia trillan hasta que quede todito polvito y...

R: Y, ¿no se ensuciaban los caballos?

E2: ¿La bestia es el caballo?

R: Claro.

M: Claro, sea caballo, sea mula, sea burro. No, a la bestia, la persona va manejándole, pegándole a la bestia para que, de la vuelta, sobre eso, entonces ya se polvize bien. Entonces, se le saca todo y de ahí se le avienta.

R: Oiga, digo, pero, ¿en el recorrido el animal no se ensucia?

M: No pues, que nomás será.

R: Tienen que cogerle, a lo mejor ya que se ensucie y de ahí, porque imagínese que todo lo que pisa y todo después recoge...

M: Se hace el polvizo, el polvizo y de ahí vuelta sale el **tamo**. Sale el tamo y...

R: ¿Y, después es lo que se muele?

M: Claro, después de esté ya **purito** y ya bien polvizado. Entonces, ya queda todito el tamo se le avienta y queda el grano limpiecito.

R: Yo me acuerdo habían unos cedazos y esos soplan y separan todo lo que es la cáscara y el producto, eso, luego, después muelen y hacen el arroz de cebada o también hacen la máchica.

M: De eso tienen que dar razón.

E: ¿Mande?

R: De eso tienen que dar razón, dice. Ese es el trabajo.

E: ¿Qué es el tamo?

M: Eso qué ustedes, no saben nada de eso.

R: No, por eso mismo. ¿Qué es el tamo?

M: El tamo es lo que sale, sale todo ese polvizo, del trillado, eso es el tamo, se le separa, separa y de ahí se le avienta que quede limpiecito la cebada, cebada o sea el trigo, son lo mismo. El trigo es lo mismo que la cebada, el trigo se hace puñaditos o manojos, se le bota a la era y se trilla una erita. Cuando es bastantito, como poquito, vuelta no, por más, que sea un buen pedacito.

R: La era es como decir un terreno bien planito y amplio, para que pueda el caballo caminar.

M: O sea, la cebada y el trigo son lo mismo, la alverja vuelta es distinta, se pela todo, todo, con todo el tallo, se lleva y se golpea, golpeando y golpeando, que caiga la alverja y se queda hacia el lado, luego se le avienta y queda limpiecito, pero ese no se está trillando, entonces la cebada y el trigo son de trillar. De ahí, la alverjita no, se golpea todo, se golpea todo que caiga el grano. Así, así eran las siembras de pasar en el campo.

E2: Y, ¿qué cocinaba con la cebada?

M: De la cebada se hacía sequito, se tuesta y vuelta se manda al molino, para que venga ya en máchica. Se manda a molino.

R: Pero, ¿qué más hacia con la cebada? ¿La sopa con la pata de chancho?

M: La cebada, se hace máchica, también se hace un poco arroz, se le tuesta, pero no muy tostado para que salga el arroz de cebada. Eso es de hacer de la cebada y del trigo, del trigo también si es para hacer pelar, para hacer arroz, hacer harina también del trigo. La cebada es sólo para máchica. El trigo sólo es para hacer harina, para hacer las tortillas.

E2: Y ¿hacía el trigo pelado?

M: Sí, hace en la comida.

E2: ¿Le gustaba?

M: Cuando se pela, pero, para hacer el trigo pelado un **arder** suficiente, una lavacarita nomás, no mucho, lo que se ha de hacer en la comida nomás, se le pela y se le hace con, con lo que sea que

haya, con chanco, con chanco, con porotos se hacer el trigo pelado. Aquí compramos, también sí, sí se hace. Compramos aquí porotos a los que vienen a vender, se compra el trigo y se hace la comida. Claro, que no han de saber las mamás comprar para hacer arroz, los arroz de cebada también venden en las tiendas. Los arroces, la cebada, la máchica. Vea aquí en las tiendas nomás se compra, como ya preparan, vienen a vender bastante, entonces aquí ya comemos solo por el libreadito y como antes, en las tierras propias, había de cosecha mismo bastante, en cambio aquí es de comprar sólo que se puede nomás, no es de comprar bastante, sino por libritas.

E2: Ya listo.

E: Y, ¿usted tenía animalitos?

M: ¿Mande?

E: ¿Tenía animalitos?

M: Claro.

E: ¿Qué nomás tenía?

M: Las bestias, bestias, ganado, para poder hacer las siembras, vacas con guagua para que haiga la leche, todos, animales teníamos, como ser, lo que teníamos de propiedad había que cubrir con animales también, para tener. Ganado, teníamos vacas, teníamos bestias propias para trillar, para llevar, si es de lejos, llevar a la casa el grano, en las bestias, porque eso, siempre el grano de cebada y trigo se siembra lejos, no alado de la casa, alado de la casa, cerquita, ahí se siembra sólo el maíz, maíz, papas, coles, lo que quiera, se tiene en el terreno cerca de la casa, pero como ser trigo, cebada, se tiene vuelta lejos, se tenía tierras, se sembraba lejitos. Cerca de la casa se tenía coles, papas, cebolla, todo antes sembrábamos cerca de la casa, entonces había de propiedad, así. Aquí si compra todo, de ahí en las casas en las que se vivía qué íbamos a estar comprando. Sólo se compraba el azúcar, la panela, la sal.

R: Y, cuando no compraba el azúcar, ¿también sabían usar el pulcre?

M: Claro. Había pencos grandes, pulcre también y si no, cuando se iban nuestros papás, para allá a Chile, traían la yuca, traían bastante yuca, entonces teníamos, o cuando se iban a Loja mismo, traían, por arrobas mismo, traían ahí bocadillo, las plageados, cosa que nosotros ya nos hostigábamos en los branqueadotes grandes, de repente botando hasta el agua. Siempre nuestros papás se iban a Loja traían bastante, una arroba. Entonces, en la casa, ya no se estaba comprando en las tiendas. Así, trabajito nomás era de estar en la casa.

R: ¿Han usado la palabra "mishki"?

E: Sí.

M: El mishki de la planta del penco se hace, para dar de comer a los puercos, a los puercos engorda y a unos también, se toma también si se quiere, pero se utiliza de los pencos también, tanta cosa que hay y una en el campo es de trabajar, pero también se ayuda, se utiliza, con las mismas siembras se pasa, se come, se tiene.

R: Y, ¿ahí mismo sembraban los zambos, zapallos, limeños?

M: Claro, teníamos así.

R: ¿En las chacras?

M: Claro, en las chacras se sembraba. Ahí había los zambos, zapallos, las coles. Cosa que pudriendo, blanqueando ya de maduros.

E2: Y, ¿qué preparaban con el zambo?

M: El zambo se cocina con el dulce.

E2: Con el dulce.

M: Claro, de ahí se cocina y bien sabroso.

R: El maduro, diga.

M: De los tiernos se hace la comida, la sopa, se hace sopita de sal. De los maduros se hace con el dulce y se come con leche, le pone la panela y le pone leche y se come. Rico.

E2: Y, ¿con la pepa del zambo?

M: Con la pepa se le pela también para hacer el pepucho con papa.

E2: Y, ¿qué es el pepucho?

M: Las pepas molidas. Las pepas se les pela, se le tuesta y de ahí se le muele bien ñutito y se prepara con cebolla, con un poquito de salcita. Se prepara. Yo creo, aquí también por libras han de comprar las pepas algunos.

E: Claro.

M: Claro, porque la pepa es agradable. Así nomás.

E: ¿No le hace usted con las pepas el ají?

M: ¿Qué cosa?

E: Con las pepas dice que hacen el ají, con pepa de zambo, ¿no le hace usted así?

M: Las pepas no digo que se le pela la pepa ya, pero del maduro.

E: Ya, el ají digo, el ají.

M: El ají vuelta es aparte, el ají se hace con tomate y cebolla, el ají no se hace con la pepa. Ya, claro, preparando el ají le hacen algunos con las pepas también, pero de ahí el ají va con cebollas, con tomates, se licua y así, así el ají.

E2: Y, antes cuando no había la licuadora, ¿cómo le hacían?

M: ¿Qué cosa?

E2: El ají, cuando no podían licuar.

M: Eh, no se preparaba ají si no les gusta, a las guaguas no les gusta el ají, a las guaguas chiquitas, a esas no les gusta. Y como la familia pequeña ¿no?, no comen las que les gustan, ya los papás, ellos, entonces ya preparan para comer, pero las guaguas no, les pica a las guaguas.

E: Claro.

M: Eso ya, no se hace la pepa con el ají, para que puedan comer.

E2: Pero le sabían hacer en una piedrita creo, ¿no?

M: ¿Qué cosa?

E2: Para molerle al ají.

M: Ah, para el ají.

E2: Para molerle, unas piedritas creo que utilizaban.

M: Claro. Pero también hay una piedrita redonda, también se le muele ahí la pepa, con otra piedrita. Tantas cosas que es de hacer.

E2: Y, el borrego, ¿le gustaba?

M: ¿El borrego? Claro, se le pela al borrego, se le come la carne, se le come las tripas también, lavando bien lavadito, entonces se hace, se hace el borrego, el caldo del borrego, el caldo de mocho.

E: ¿A usted le gusta?

M: Claro, que no me va a gustar. Lo mismo de los chanchos se hace las morcillas, se hace la fritada, de los chanchos también hay bastante preparación.

E: ¿Qué nomás le pone en las morcillas?

M: Se pone la cebolla, el ajo, el orégano y en ese, algunos hacen con arroz, algunos hacen vuelta con la col, la col bien picada, bien ñutita, la col, cebollas, ajos, orégano, comino, sal y le inserta con la misma sangre y cuando no le hacen con sangre del borrego, entonces se le hace con leche, con una taza de leche para que sancoche la col y van insertando en las tripas, y salen unas lindas morcillas. Ahí en Totoracocha venden unas lindas morcillas. Siempre nosotros compramos ahí en Totoracocha, ahí es la morcilla linda. La morcillita también sabrosa. Algunas no, algunas no hacen muy bonita, acá en Totoracocha hacen bonita la morcilla. Y como nosotros, en las casas, se pelaba no para vender, sino para comer. Se pelaba los chanchos, se comía la cáscara, se comía, después se hacía la fritada, después se hacía, bien lavadita las tripas para hacer con la col, con las mismas mantecas del chanco se les refriega, se le entrevera para hacer la morcilla. Morcilla también, sabrosa, pero poniendo bastantes **alíneos**, para que sea sabrosa, no solo con sal. Y lo mismo de los choclos se hace las humas.

E: ¿Cómo le hace usted las humitas?

M: Los choclos se les desgrana, el chochito, se le muele y de ahí se le hace las humas con queso, con huevos, con manteca, con todos **los arreglos**, sale unas lindas, unas lindas humas. Pero si no le ponen, sal, solo chochito, **sale chancado** nomás, para hacer las humas también necesita arreglarle. Acá encima hay un salón, casi todos los días hacen las humas, los tamales. Se venden mucho porque calentitos, los tamales a tres, las humas venden cuatro por un dólar. Acá arriba en la loma, acá arriba todos los días hacen, cuatro por un dólar, cuatro humas por un dólar. Las tamales es tres, tres tamales

por un dólar. Y vayan a traer de ahí, todos los días preparan, han de ir bastante gente, por eso preparan todos los días.

E2: Y, ¿usted hacía los tamales también?

M: Sí.

E2: ¿Cómo les hacía?

M: Claro, tamales, humas, todo hemos preparado nosotros, ahí con las cosechas propias.

E2: Y, ¿a los tamales como les preparaba?

M: Ahí se le pone la masa, hacen el caldo de, cocinando bastantes presas de gallina para hacer el caldo de gallina, ahí sale sabroso el tamal, con el caldo de gallina o con la harina del maíz sabrosa, también se hace. Se hace con carne, con huevo, con, poniendo, envolviendo en las hojas del tamal pues. Así han de hacer las mamás de ustedes o, ¿no hacen?

E2: Mi abuela hacía.

M: ¿La mamá no hace?

E2: La mamá no hace.

M: Ah, no ha hecho.

E2: Sólo mi abuela nomás hacía.

M: Y, ¿ella cómo hace?

E2: Así como me explica usted, sólo que con la maíz, con el maíz sabrosa. Con eso le hace.

M: Sí, con la maíz sabrosa se sabe hacer. Se compra las bolsas de maíz sabrosa, en el caldo de gallina, no en agua sal nomás, en el caldito de gallina, salen sabrosos los tamales. Para mezclar la harina, para que salga, para poner de ahí en las hojas se le pone bastante carne, alverjitas, zanahorias, de lo que quiera pone. Sale sabrosa, pero si no le pone todo eso, entonces, algunos le hacen sobrosa, pero ya se compra, claro, las mamitas de ustedes si han de hacer, aquí también se compra, se compra la maíz sabrosa y se hace para comer en la casa.

E: Y, ¿quimbolitos hacía?

M: Claro.

E: ¿Cómo le hacía a los quimbolitos?

M: Ese, el quimbolito, es de dulce. Haciendo a la agua, la miel con panela y se mezcla la harina para hacer el quimbolito. Ese se hace en las hojas de tamal igual o en los bolsitos de choclo se guarda a que se seque y hacen ellos los quimbolitos. En donde quiera preparar, uno se come, claro, donde quiere se prepara para vender, la gentecita no nos deja, con la platita se compra y no se necesita hacer uno mismo.

E: Y, ¿usted cómo aprendió a cocinar?

M: Ya, uno ya grandecita ya se cocina, se aprende a cocinar.

E: ¿Le vio a su mamá hacer?, ¿le veía a su mamá cocinar?

M: Claro, ya, pero ya que sea responsable para que se meta a la cocina, chiquitos no puede, chiquitos se puede quemar, ya grandes, antes era la cocina de leña, ahorita solo es cocina de gas, ya que sea grandecitos ya han de hacer, ya de unos 10 años ya han de hacer, algunos son ágiles para hacer, otros nomás el estudio no han de preparar, sólo es el estudio del niño, las mamás ya han de tener listita la comida para el niño. Claro.

E2: Y, ¿utilizaban las ollas de barro?

M: Claro, antes en el campo, pero, ya aquí ya no hay ollas de barro. Aquí ya no hay, aquí es todo distinto, las ollas también son distintas, un sartén de teflón, ahí braceros para hacer las tortillas, ahora hay braceros, pailas, ya en la casa de vivir se tiene todo.

E2: Claro, ¿pero antes cómo era?, ¿qué nomás utilizaba?

M: Allá pues, en la casa, así mismo hay las ollas de cocina, las ollas de barro, las cocinas de leña, entonces ahí no era de cocinar en la cocina de estas cocinas, no era de cocinar con el gas.

E2: Y, ¿utilizaban los tiestos?

M: Los tiestos, claro, en el tiesto se para, se tuesta, se hacen las tortillas, esos tiestitos tendidos así, pero se pone en el fogón pues y para hacer. Como digo en el campo es distinto, hacen de otro modo.

E2: Y, ¿las tortillas le gustaban hacer a usted? ¿Cómo le hacía?

M: Claro, las tortillas, pan, también había hornos de leña, se quemaba bien los hornos, que estén coloreando y de ahí se le limpiaba todo y de ahí se hacían con los panes, poniendo el pan, pan para vender, pan para comer, pan de dulce, pan de sal, empanadas. Todo se hacía en las cocinas también, en los hornos.

E: Y, ¿ustedes curaban las ollas de barro?

M: Claro, las ollas de barro hay que hacerle para que no se rompan, hay que hacerle calentar bien para que se venga a endurecer. Las ollas de barro para cocer el mote, para cocinar. Aquí vuelta es distinto, ollas tamaleras nomás, ollas grandes, lindas, aquí en la cocina es distinto. En cambio, acá ya cocina sólo con el gas.

E2: Y, ¿cómo era el carnaval allá en Cochapata?

M: El carnaval, uuhh, lindo.

E2: ¿Qué hacían?

M: Las golosinas, pelar gallinas, pelar borregos, gallinas, cuyes, se hacía el dulce de leche, se hacía el pan, se pelaba el maíz, bastante maíz pelado, se hacía para los cuatro días de carnaval. Y lo esencial para ir a la misa, era de ir a la misa, el presagio y el certamen, se terminaba a las cuatro de la tarde el certamen, la procesión, eso era todos los días del carnaval, no sólo comelona sino ir a la iglesia, a la iglesia entonces a alabar al señor, de mañana a la misa, después el presagio era a las doce y después a las cuatro de la tarde ya era el certamen para terminar el día. Eso era más lindo. Más que la comida.

E2: Y, ¿cómo le hacía usted al dulce de leche?

M: Al dulce, se le hace con el arroz de castilla, se le hace bastante, se pone bastante dulce, se cocina la lecha moliendo con un poco del arroz de castilla hasta que ya este cocinado, hasta que este bastante ya hervido, cocinado, se le suelta el dulce para que **de punto** y se haga el dulce de leche.

E: ¿Le hacía con cuchara de palo?

M: Con cuchara de palo para hacer.

E: Y, ¿el cuy?, ¿cómo le hacía al cuy?

M: Se le mata, pues, y se le alinea bien, no solo con sal, con ajo, con algunos alineos, bien alineado y de ahí se le va asando bien.

E2: Y le meten.... ¿le meten qué?, un palo le meten para asarle. Y, ¿ese palo tiene algún nombre?

M: Palo limpio, que sea que dentre en el cuy, que dentre y de ahí le van tostando, tostando, tostando. Aquí también cuando se le quiera hacer, se compra brasas de carbón y se la hace en una parrilla, comprando **cuy** crudos, como aquí en la feria si hay cuys crudos, o si no se compra hechitos, solo de comer. En "El Escondite" es un cuy sabrosísimo. De ahí algunos no son muy sabrosos. De Ricaurte saben traer el cuy, allá también es lindo de ir a comer.

E: Y, ¿hacían el dulce de durazno también en el carnaval?

M: De durazno también, el dulce de higo, dulcecitos, ¿no?

E2: Y, ¿usted sabía también hacer el dulce de higo?

M: De higo, no, el dulce de leche nomás sabía hacer.

E2: Con el pancito, ¿el dulce de leche para el pan?

M: Claro.

E2: Y, ¿sabía, tal vez, hacer el arroz con leche?

M: Arroz con leche, ¿cómo en colada?

E2: No, le hacen como el morocho.

M: Queriendo hacer como arroz de castilla, pero se le cocina bien al arroz para ponerle el dulce y si pone le dulce sin cocinar bien...

Anexo B

Tabla11: ámbitos, parte 1 (materia prima, procesos)

Términos	Cat. Gramat.	Ámbitos					
		Materia Prima		Procesos			
		Flora	Fauna	Siembra	Cosecha	Cocción	Preparación
iPog!	interj.						Sonido que produce el dulce de leche al caer de la cuchara de palo. Este se derrama en poca cantidad e indica que ya está en su punto.
iUshi!	interj.		Forma de llamar a las vacas cuando se las lleva a arriar.				
Achupalla	f.	Hoja sacada del tronco del penco para alimentar a los animales, sobre todo a los cuyes.					
Afrecho	m.				Residuos pequeños, producto de trillar la cebada y el trigo.		
Agua corrediza	loc.			Agua de acequia, utilizada para el riego de los sembríos.			
Agua de montes	loc.						
Agua fuerte	loc.					Agua a punto de ebullición para la preparación de los alimentos.	
Agujerear	v.				Hacer hueco en la planta de penco para obtener el mishki.		

					Consiste en cortar las parte interna del penco, formando un círculo, con la finalidad de que salga la miel y sea más sencilla su recolección.		
Ahechador armero	loc.						
Ají de zambo	fr.						
Ají rocote	loc.	Especie de ají. Fruto de forma circular, como un tomate. Además de ser utilizado para la comida, se utiliza para las limpias.					
Alambrique	m.						
Alineos	m.						
Almut	m.						
Anís de chacra	loc.	Tipo de anís pequeño que crece en los cultivos de maíz.					
Aporcar	v.			Enterrar al maíz cuando éste ya haya crecido un poco para que se endurezca su base. Normalmente, se realiza a las cuatro o cinco semanas que se ha sembrado el maíz o la caña.			
Archador	m.						
Arder (Un arder)	loc.					Un solo hervor. Para referirse que el alimento no es necesario cocinarle en agua hirviendo	

						por mucho tiempo.	
Arenosa	f.	Alimentos que espesan los platillos, como la papa o la manzana.					
Arnero	m.						
Arroz	m.						
Arroz de maíz	fr.						
Asustar	v.					Hervir el café.	
Ataco	m.	Planta de tonalidad morada.					
Azadón	m.						
Bagazo	m.	Utilizado para referirse a los residuos de la caña.					
Bajadito, ta	adj.						
Barba	f.	Planta del maíz que no produce granos en su mazorca. Se dice que fue sembrado durante la luna tierna, por lo que crece solo la caña y no tiene granos.					
Batea	f.						
Bestias	f.		Forma común de referirse a los caballos que se utilizaban para trillar.				
Blanqueado	m.						
Borbojo	m.		Gusano que nace del maíz cuando éste no se seca				

			bien y se empieza a pudrir.				
Caca de gringo	m.						
Café asustado	loc.						
Café granadizo	loc.	Grano del café que se encuentra directamente en la planta, mantiene un sabor dulce.					
Calcha	f.				Montón de maíz seco que, normalmente, se deja en los terrenos luego de la cosecha para dar de comer a los animales.		
Caldo de huagra	fr.						
Canguro	m.						
Canuto	m.	Parte de la caña del maíz.					
Carishina	f.						
Carne colorada	loc.		Carne de res.				
Cascajo	m.						
Cazuela	f.						
Cedazo	m.						
Chacra	f.	Caña. Forma común para referirse a la planta del maíz.					
Chambas	m.			Montones de tierras que salen luego de tractorar y el arar el terreno para la siembra del maíz.			
Chamburo	m.	Fruta pequeña, similar a la papaya o al					

		babaco, de color amarillo.					
Champús	m.						
Chancar	v.						
Chapo	m.						
Charcar	v.			Cosechar el maíz. Para ello es necesario el uso de hoz o machete, utilizados para cortar la caña del maíz.			
Chaspar	v.						Flamar el cerdo para sacar la cascarita y la manteca de puerco.
Chicote	m.						
Chingana	f.						
Chuchuca	f.						
Churo	m.						
Clarada	m.						
Clavija	f.						
Colada de mashua	fr.						
Combo	m.						
Costrita	f.						Piel de las habas. Estas se sacaban luego de ser hervidas para poder comérselas.
Cuchareta	f.						
Culito del penco	m.	Tallo del penco.					
Cushmita	f.				Para referirse también al afrecho. Véase...		
Cuys	m.						

Dar machete	m.				Cortar la planta que este contaminada, desde la raíz, para que está no se siga propagando o enferme a las demás plantas.		
Dar punto	v.						Mover el dulce de leche mientras hierve, para que no se asiente y lograr la consistencia esperada.
Dulce de durazno	fr.						
Dulce de fréjol	fr.						
Dulce de haba	fr.						
Dulce de higo	loc.						
Dulce de leche	loc.						
Encubadora	f.						
Era	f.						
Errumba	f.						
Espinazo	m.		Columna vertebral del cerdo. Al ser cortada, se la extrae con la parte carnosa del lomo.				
Estar tieso	loc.						
Estofado de cuy	fr.						
Eucal	m.	Eucalipto. Utilizado para chaspar el chancho en la candela.					
Fideítos ralos	loc.						

Flor de Cristo	fr.	Planta de color morado, que se encuentra en los cerros, utilizada para hacer aguas aromáticas.					
Floreador	m.						
Fresco	m.						
Garfío	m.						
Gavilla	f.	Conjunto de trigo o cebada recogido por manojos, para ser trillados.					
Gramaduza	f.	Monte. Conocido como "grama", especie común de hierba. Utilizado para la inflamación del estómago.					
Granar	v.				Cuando se cosecha un gran número de frutos, gramíneas, hortalizas, tubérculos.		
Granitos	m.	Granos pequeños que dan los montes.					
Guarapo	m.						
Guayungar	v.				Unir dos mazorcas para colgarlas y hacerlas secar.		
Gullán	m.	Forma de referirse al "taxo".					
Gushita	f.						
Hacer la feria	loc.						Comprar en el mercado las frutas y vegetales, los días domingos.

Hacer sopita	loc.						Disolver la panela en agua, para hacer colada.
Hilar	v.	Enredar en la planta. Cuando se siembra poroto, la planta de éste se enreda en la caña del maíz para que crezca.					
Horchata	f.						
Horne	m.						
Horqueta	f.						
Labroso	m.						
Lagrimear	v.					Extraer la miel del penco.	
Lampa	f.						
Lampear	v.			Utilizar la lampa para deshierbar el maíz cuando empieza a crecer mala hierba.			
Lampón	m.						
Lejía	f.						
Lejía de maíz	interj.						Para referirse a la acción de pelar el maíz.
Leudo	m.						
Licua	f.						
Manicap	m.	Hoja utilizada para realizar remedios caseros.					
Manejo	m.						
Marisco	m.						
Mashua	f.	Tubérculo parecido a la oca. Comúnmente					

		utilizado para la próstata.					
Matas	m.	Composición de las hojas de penco.					
Mazamorra	f.						
Menudo	m.		Intestinos del borrego.				
Micunchi	m.						
Mishki	m.						
Miskhitullito	m.						
Mistorial	m.						
Molidito	m.						Harina de trigo sin cernir.
Molienda	f.						
Molinas de piedra	m.						
Monte de tipo	m.	Planta del campo para hacer aguas remediales.					
Morochillo	m.	Maíz blanco.					
Ñutito, ta	adj.						Moler, triturar o cortar en pedazos muy pequeños algún alimento.
Olior	m.						
Parar la cocina	loc.					Encender el fuego para empezar la cocción de los alimentos.	
Parba	m.						
Pasar el dulce	loc.						Proceso por el cual se impregna la fruta en la panela y adquiere la cualidad de almíbar.
Pena pena	f.	Flor pequeña, de forma redonda.					

		Utilizado para hacer infusiones, parte de los ingredientes para hacer la horchata.					
Pepucho	m.						
Piedra de moler	fr.						
Piedra guagua	loc.						
Piedra mama	fr.						
Pieles	f.						Cáscaras de la alverja que se retiran para poder moler y hacer la harina.
Pinol	m.						
Polvear la tierra	loc.			Arar bien el terreno para poder sembrar, hecho polvo.			
Pomo	m.						
Pulcre	m.						
Puzón	m.		Intestino del borrego. Utilizado para cocinar el menudo.				
Quemar el horno	interj.						Calentar el horno de leña.
Rapra	f.	Cabuya.					
Raspador	m.						
Refrigera	f.						
Rejango	m.						
Reventar	v.						Tostar la cebada para que éste no esté crudo a la hora de hacer sopa.

Reventar (Medio que venga reventado)	loc.						Medio tostado. Utilizado para referirse a que un alimento esté a la mitad de la cocción cuando se está tostando.
Reverberos	m.						
Ruales	m.		Forma de referirse a los toros.				
Ruma	f.						
Sachanís	f.	Planta pequeña para hacer infusiones. Utilizado como parte de la horchata.					
Salir bien fuerte	loc.						
Samburacho	m.	Forma de referirse al "ataco". Planta alta de color rojizo, utilizado como parte de la horchata. También conocida como "samborache".					
Seco de arroz de cebada	fr.						
Seco de borrego	fr.						
Seco de nabo	m.						
Shuras de maíz	m.						
Siglalón	m.	Para referirse al chamburo. Veáse...					
Soltar el agua	loc.			Expresión utilizada para mencionar que se dejaba correr el agua para el riego.			
Sopa de habas	loc.						

Tambor	m.	Tallo central del penco. De ahí es de donde sale el pulcre.			Hueco que se hace en la planta del penco para conseguir el mishki o el pulcre.		
Tamo	m.						Polvo que debe ser aventado para conseguir el trigo o la cebada después de su proceso de trillado.
Tiesto	m.						
Timbulo	m.						
Tintilico	m.	Montes de tamaño pequeño utilizado para hacer aguas remediales o infusiones.					
Tonga	m.						
Torva	f.						
Trapiche	m.						
Trigo pelado	fr.						
Tronchar	v.				Cuando crece el maíz y ha sido sembrado en luna tierna, se rompe en media caña.		
Tumpas	f.						
Tusa	f.	Maíz sin granos.					
Tusar	v.		Trasquilar. Cortar la lana de la oveja.				
Ushurumi	m.						
Yashipa	f.	Monte del cerro, utilizado para chaspar el chancho.					
Yugo	m.						

Yunta	m.						
Zambate	m.						

Anexo C

Tabla 10: ámbitos parte 2 (ámbitos estados, cantidades, utensilios, lugares, bebidas, comidas, postres, vulgarismos, quechuismos, kichwismos)

Término	Cat. Gram.	Ámbitos									
		Estado	Cantidad	Utensilios	Lugar	Bebidas	Comidas	Postres	Vulgarismos	Quechuismos	Kichwismos
iPog!	interj.										
iUshi!	interj.										Del kichwa "Ush", suavizar (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 1º Tomo III, p. 344).
Achupalla	f.										Planta de la familia de las bromeliáceas, de tallos gruesos, escamosos y retorcidos; hojas alternas, envainadoras y espinosas por los bordes; flores en espiga y fruto en caja. De sus tallos se elaboran bebidas. Anona, piña, Ric. Achupallas,

												achupilla. (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 1º, Tomo I, P.91).
Afrecho	m.											
Agua corrediza	loc.											
Agua de montes	loc.					Forma común de llamarle a la horchata. Se utiliza los mismos ingrediente s de la horchata tradicional .						
Agua fuerte	loc.											
Agujerear	v.											
Ahechador armero	loc.				Utilizado para limpiar el trigo o la cebada, como un cernidor							
Ají de zambo	fr.						Ají realizado con pepa de zambo. Se pela la pepa, se le tuesta y se le muele. Se hace el ají normal,					

								como salsa, y se agrega la preparación de la pepa.				
Ají rocote	loc.									Vulgarismo de "ají rocoto".		
Alambrique	m.			Parte del trapiche. Utilizado para destilar el líquido de la caña.						Vulgarismo de "alambique".		
Alineos	m.									Vulgarismo de "aliños".		
Almut	m.			Balde con una medida de seis galones donde se recoge el trigo molido.						Vulgarismo de "almud".		
Anís de chacra	loc.										Chacra: K, Sementera, parcela, sembrío, terreno de cultivo (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 1, Tomo I, P.385).	
Aporcar	v.											
Archador	m.			Cernidor de metal, pequeño, para separar el								

				trigo o la cebada del afrecho.							
Arder (Un arder)	loc.										
Arenosa	f.										
Arnero	m.			Cernidor de metal, grande, utilizado para separar el trigo y la cebada del afrecho. En el proceso, este utensilio se utiliza después del archador, el cual tiene una similitud en su forma, pero se diferencia por la apertura de los orificios, siendo estos más pequeños.							
Arroz	m.						Para referirse a las sopas. Por ejemplo, el arroz de cebada, el arroz de harina de				

							arverja, el arroz de harina de haba.				
Arroz de maíz	fr.						Sopa realizada a base de morochillo.				
Asustar	v.										
Ataco	m.										
Azadón	m.			Herramienta utilizada para deshierbar el terreno. Constaba de un pico corvo y un palo de madera ancho.							
Bagazo	m.										
Bajadito, ta	adj.	Pequeño. Utilizado para referirse al tamaño pequeño que tienen ciertos frutos como la mashua.									
Barba	f.										
Batea	f.			Bandeja, normalment e de palo, utilizado para hornear pan. También se							

				conoce como el utensilio que serviría para lavar el oro.							
Bestias	f.										
Blanqueado	m.	Podrido. El zambo o el zapallo, cuando está en proceso de descomposición, empieza a mostrarse de un color blanco.									
Borbojo	m.								Vulgarismo de "gorgojo"		
Caca de gringo	m.			Abono. Forma de llamar al abono y químicos que se utilizan en el proceso de arado y preparación de la tierra, antes de la siembra.							
Café asustado	loc.					Café sin pasar, hervido en balde de aluminio con agua.					
Café granadizo	loc.										

Calcha	f.											Calcha: Conjunto de hojas, tallo secos del maíz utilizada como forraje (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 2º, Tomo I, P.224).
Caldo de huagra	fr.						Sopa realizada a base de la cabeza de toro.					
Canguro	m.			Tractor. Utilizado para referirse a todo tipo de tractores para poder arar y preparar el terreno para la siembra.								
Canuto	m.			Canal, que tiene el molino, para botar los residuos del trigo o la cebada molida								
Carishina	f.											Mujer inexperta e inhábil para los quehaceres

											domésticos propios de su sexo (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 1º, Tomo I, P.281).
Carne colorada	loc.										
Cascajo	m.			Piedra utilizada, por los antiguos, para moler y preparar los aliños.							
Cazuela	f.			Recipiente de barro para cocinar. Forma de referirse a los tiestos.							
Cedazo	m.			Herramienta utilizada para cenir el trigo o la cebada, luego de ser trillada.							
Chacra	f.										Chacra: Sembrío de maíz (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 14º, Tomo I, p.386).
Chambas	m.										

Chamburo	m.										
Champús	m.							Dulce espeso que se realiza con maíz molido, dulce y canela.			
Chancar	v.	Aplastado.									
Chapo	m.						Mezcla de la máchica o harina del maíz con el jugo del penco. Considerado un gran alimento que ayuda a los huesos y los dolores del cuerpo. En ocasiones, así se le conoce a la máchica.				Del kichwa "chapuna", mezclar, entreverar (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 1º, Tomo I, p, 428).
Charcar	v.										
Chaspar	v.										Del kichwa "Chaspana", chamuscar, tostar, sazonar (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 1,

												Tomo I, P.438).
Chicote	m.			Látigo. Cuerda utilizada para pegar a la yunta y guiarle al momento de arar el terreno.								
Chingana	f.				Plaza central en donde se vendían los productos de los agricultores y también servía como un lugar para hacer fiestas.							Del kichwa "chincana", Baile, reunión de gente pobre (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 12°, Tomo I, P.468).
Chuchuca	f.						Maíz seco y cocinado, que se comía con sal o con dulce.					Del kichwa "chucha", plato típico preparado con maíz tierno secado al sol (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 4° Tomo I, p. 499).
Churo	m.			Herramienta de forma								Del kichwa "churo",

				curva que sirve como raspador, utilizado para sacar el pulcre o mishki del penco.							caracol (Diccionario Kichwa).
Clarada	m.									Vulgarismo de "clara". De la clara de huevo.	
Clavija	f.			Herramienta que se introduce en el yugo para detener el arado.							
Colada de mashua	fr.					En una olla se disuelve la panela con agua, mientras que en otra, se coloca la mashua para cocinarla. Al momento en que la mashua está diluida, se coloca la panela, la canela y la leche.					
Combo	m.			Forma de referirse al							

				pico, para matar toros.							
Costrita	f.										
Cuchareta	f.			Para referirse también al churo. Véase...							
Culito del penco	m.										
Cushmita	f.										Del kichwa "cushma", granos de trigo atrofiados (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 1º, Tomo I, p.361).
Cuys	m.								Vulgarismo de "cuyes".		
Dar machete	m.										
Dar punto	v.										
Dulce de durazno	fr.								Se pela el durazno y se le cocina. Sin escurrir el agua, se le agrega el azúcar o la panela. Se deja espesar y se le pone la canela.		

Dulce de fréjol	fr.							Se remoja el fréjol, después se le pela la cáscara y luego se le cocina			
Dulce de haba	fr.							Preparación igual al dulce de fréjol, hecho con panela, véase.			
Dulce de higo	loc.							Se coloca al higo en forma vertical para picarlo. Después, se deja remojar en agua para que salga la "leche", líquido blanco que cae del higo. Cuando esto sucede, se sancocha el higo y se le exprime el agua que éste retuvo. Se lo pone en la miel y			

								se lo deja cocinar. Cuando está cocinado, se lo deja por tres días para que pase bien el dulce.			
Dulce de leche	loc.							Cocinar el arroz hasta que espese. Después, colocar la panela, la canela y mover, con cuchara de palo, hasta que dé punto.			
Encubadora	f.				Lugar donde se guardan los huevos de gallina para su venta.				Vulgatismo de "incubadora"		
Era	f.				Lugar común donde se ponía a las bestias para trillar.						
Errumba	f.	Hollín que sale de la olla de aluminio.									

Espinazo	m.										
Estar tieso	loc.	Estado en el que se encuentra el pan después de dos días, sucede cuando no es preparado en horno de leña.									
Estofado de cuy	fr.						Platillo que se realiza a base del cuy; primero asado y luego cocinado, como seco de pollo, que se sirve con arroz.				
Eucal	m.										
Fideítos ralos	loc.						Fideo hecho en casa, utilizado en poca cantidad en el caldo de gallina.				
Flor de Cristo	fr.										
Floreador	m.					Cernidor con orificios pequeños para limpiar al trigo o a la cebada después de					

				que estos hayan pasado por el cedazo. Se asemeja a la forma de este.							
Fresco	m.					Jugo de las frutas procesada s de manera natural.					
Garfío	m.			Herramienta , parecido al palo, para sacar el pan del horno de leña.							
Gavilla	f.										
Gramaduza	f.										
Granar	v.										
Granitos	m.		Poca cantidad de frutos de capulí.								
Guarapo	m.					Primer jugo que sale de la caña.					
Guayungar	v.										
Gullán	m.										
Gushita	f.						Mote.				
Hacer la feria	loc.										
Hacer sopita	loc.										

Hilar	v.										
Horchata	f.					Agua aromática que se realiza a base de nueve especies, que son: el ataco, la manzanilla , la hoja de naranja, la hierba luisa, las rosas, las penas penas, anís de chacra, cedrón, menta.					
Horne	m.								Vulgarismo de "hornear".		
Horqueta	f.			Parecido a una bandeja o palo largo utilizado para cocinar o mantener el fuego.							
Labroso	m.								Vulgarismo de "laborioso".		
Lagrimear	v.										
Lampa	f.			Herramienta utilizada para deshierbar							

Lampear	v.										
Lampón	m.			Lampa. Herramienta , parecida a una pala, utilizada para hacer huecos en el terreno.							
Lejía	f.			Cal utilizado para la limpieza del fréjol.							
Lejía de maíz	interj.										
Leudo	m.			Para referirse a la levadura.					Vulgarismo de "leudar".		
Licua	f.								Vulgarismo de "licuar"		
Manicap	m.										
Manojo	m.		Conjunto de hojas o plantas recogidas para ser trilladas.								
Marisco	m.	Olor de la carne del borrego.									
Mashua	f.										Del kichwa "mashhua", Tubérculo de la familia de las tropaeolácea s: Tropaeolácea s (Lexicon Etnolectológic

												o del Quichua Andino, 1°, Tomo II, p. 339).
Matas	m.											
Mazamorra	f.					Mezcla del mishki con máchica o con harina de maíz.						
Menudo	m.						Caldo de mocho, es decir, de borrego.					
Micunchi	m.						Queso.					Del kichwa "micuchii", alimento (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 1° Tomo II, p. 346).
Mishki	m.						Miel dl penco.					Del kicwa "mishqui", dulce, miel (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 1°, Tomo II, p.359).
Miskhitullito	m.					Licor dulce que se realiza a base del mishki.						Proviene de la composición de "mishki", adj. dulce, fragante; sabroso y "tullu", hueso, caña

											(Diccionario Kichwa), para referirse al aguardiente de caña.
Mistorial	m.						Platillo realizado a base de la sangre de toro.				
Molidito	m.										
Molienda	f.						Panela.				
Molinas de piedra	m.			Tipo de piedra que proviene del río, utilizada para moler el trigo.							
Monte de tipo	m.										
Morochillo	m.										
Ñutito, ta	adj.										Del kichwa "ñutuna", aplastar, apachurrar, pulverizar (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 1°, Tomo II, p.423).
Olior	m.								Vulgarismo de "olor".		
Parar la cocina	loc.										
Parba	m.		Montón de maíz seco que se recoge								

			luego de ser carchado.								
Pasar el dulce	loc.										
Pena pena	f.										
Pepucho	m.						Platillo a base de pepas de zambo. A las pepas se le pelan, luego se tuestan y por último se muele, luego se prepara con cebolla y sal, acompañad o con papas.				
Piedra de moler	fr.			Piedras encontradas en las quebradas de los ríos, servían para pelar el trigo.							
Piedra guagua	loc.			Piedra pequeña, que servía de moledora, y chancaba a los alimentos contra la							

				piedra mama.							
Piedra mama	fr.			Piedra grande, que servía de base, para moler.							
Pieles	f.										
Pinol	m.					Preparació n de máchica con panela disuelto en un vaso. Se dice que éste es utilizado para obtener mayor inteligencia .					
Polvear la tierra	loc.										
Pomo	m.			Recipiente.							
Pulcre	m.					Agua dulce.	Para referirse también al mishki. Veáse...				
Puzón	m.										
Quemar el horno	interj.										
Rapra	f.									Del quechua "Raphra", ala, parte del cuerpo de los volátiles	

										(Diccionario Kkechuwa - Español, p. 247).	
Raspador	m.			Para referirse al churo. Véase...							
Refrigera	f.								Vulgarismo de "refrigerar".		
Rejango	m.			Beta. Utilizado para guiar el arado.							
Reventar	v.										
Reventar (Medio que venga reventado)	loc.										
Reverberos	m.			Cocina pequeña que funcionaba a base de gas o alcohol.							
Ruales	m.										
Ruma	f.		Montoncito . Conjunto de trigo, cebada o arveja amontonada luego de ser trillada.								
Sachanís	f.					Infusión que tiene sabor a anís, se					Del kichwa "Sacha", hierba (Lexicon

						cocinaba con zambo.					Etnolectológico o del Quichua Andino, 10° Tomo III, p. 104).
Salir bien fuerte	loc.	Cuando la comida, preparada en ollas de barro, está muy caliente y lista para consumir.									
Samburacho	m.										
Seco de arroz de cebada	fr.						Se prepara la cebada en agua para conseguir el arroz. Se deja secar en la misma olla y se le agrega el tocino, sal y se tapa. Al servir, se le acompaña con maduros.				
Seco de borrego	fr.						Primero, se prepara el refrito con cebolla, ajo y tomate riñón. Seguido, se le agregan papas rebanadas para que				

							espese. Se mezcla con la carne y se le cocina.				
Seco de nabo	m.						Se preparaba como el seco de arroz de cebada, únicamente se agregaba la flor de nabo para tener un sabor más rico.				
Shuras de maíz	m.		Montón de maíz que se ponía a secar luego de calchar.								Del kichwa, "Shura", planta de los páramos andinos. (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 1º Tomo III, p. 147).
Siglalón	m.										
Soltar el agua	loc.										
Sopa de habas	loc.						Se hace remojar las habas, para después pelarlas y cocinarlas en agua hirviendo. Se la				

							acompaña con queso y col.				
Tambor	m.										
Tamo	m.										Del kichwa "Tamu", paja muy menuda de semilla trillada de cebada (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 4º Tomo III, p. 216).
Tiesto	m.			Paila de barro utilizado para hacer tortillas, generalmente de maíz o trigo.							
Timbulo	m.						Envuelto. Parecido al tamal, se realiza con harina de maíz, miel, rellenas de queso.				
Tintilico	m.									Del quechua "Tililin", la planta piperácea Piper Tumidum o Piper Piluliferum	

										(Diccionario Kkechuwa - Español).	
Tonga	m.						Comida de medio día. Conocido también como lunch o fiambre.				
Torva	f.			Parte del molino utilizado para moler el trigo o la cebada.					Vulgarismo de "tolva".		
Trapiche	m.			Molino utilizado para extraer el jugo de la caña.							
Trigo pelado	fr.						Se hace el refrito como cualquier otra sopa. Se le agrega el trigo ya pelado, se le cocina con el chancho y se coloca dos papas, dos fréjoles.				
Tronchar	v.										
Tumpas	f.			Paraderos para el tiesto hecho con cascajo.							
Tusa	f.										Del kicwa "Tusa", zuro,

												corza o raspa de la mazorca del maíz después de desgranada. (Lexicon Etnolectológico o del Quichua Andino, 2º Tomo III, p. 290).
Tusar	v.											
Ushurumi	m.			Piedras para moler. Se utilizaba una piedra pequeña y honda para aplastarla contra otra más grande y moler los aliños.						Vulgarismo del quichua "Ushcurumi", que significa andesita, piedra volcánica (Lexicon Etnológico del Quichua Andino, 1º Tomo III, p. 344).		
Yashipa	f.											
Yugo	m.			Intrumento de madera, utilizado para unir a los animales que aran el terreno.								
Yunta	m.			Herramienta usada para juntar a dos bueyes para								

				arar el terreno.							
Zambate	m.						Humitas o chumales, conocido mayormente así en Loja y las comunidades cercanas. Realizado con zambo.				

Anexo D

Fotografías tomadas alrededor de las salidas de campo

Imagen 12: *Cultivo de papa*



Imagen 13: *Cocina en leña*



Imagen 14: *Maíz sin granos*



Imagen 15: *Cosecha de maíz*



Imagen 16: *Diferentes tipos de maíces en una cosecha*



Imagen 17: *Cocina del maíz en olla de barro*



Imagen 18: Mercado municipal de Nabón



Imagen 19: *Señora Alejandrina Quezada, nativa de Cochapata*



Imagen 20: *Señora Marina Ochoa, nativa de Nabón*



Imagen 21: *Chamburos*



Imagen 22: *Floreador y cedazo*



Imagen 23: *Arnero*



Imagen 24: *Molino de mano*



Imagen 25: *Platillo "trigo pelado"*



Imagen 26: *Mashua*



Imagen 27: *Serenata a la Virgen del Rosario en Cochapata*

