

Producción

HUMANITAS

BOLETIN ECUATORIANO
DE ANTROPOLOGIA



II : 1

1960

UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
INSTITUTO DE ANTROPOLOGIA
Quito



***Esta obra está sujeta a licencia Creative Commons:
Reconocimiento-NoComercial-SinObrasDerivadas, 3.0 Ecuador
(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/ec/>). Se permite la reproducción
total o parcial y la comunicación pública de la obra, siempre que no sea con
finalidades comerciales y siempre que se reconozca la autoría de la obra original. No
se permite la creación de obras derivadas.***

HUMANITAS



**MUSEO ETNOGRAFICO E INSTITUTO DE ANTROPOLOGIA
DE LA UNIVERSIDAD CENTRAL**

SECCION DEL

INSTITUTO DE CIENCIAS NATURALES

**HUMANITAS
BOLETIN ECUATORIANO DE ANTROPOLOGIA**

Director: Doctor Antonio Santiana.

Organo del Instituto de Antropología y el Museo Etnográfico.

Aparecerá semestralmente.

Comité de Redacción: Antonio Santiana, Darío Guevara, María Angélica Carlucci de Santiana.

Dirección: Museo Etnográfico, Universidad Central. Quito-Ecuador.

**La responsabilidad por los conceptos emitidos corresponde
exclusivamente a sus autores.**

HUMANITAS

BOLETIN ECUA: AÑO
DE ANTROPOLOGIA



II : 1

1960

UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
INSTITUTO DE ANTROPOLOGIA
Quito

LA MURGA DEL CARNAVAL MONTEVIDEANO

SUS RAICES HISPANICAS Y OTROS TOPICOS (*)

por PAULO DE CARVALHO NETO

CONTENIDO

- I.—FINALIDADES:— 1) Lo ridículo. — 2) Un murguista es un murguista. — 3) La murga es netamente carnavalesca. — 4) Sus dificultades. — 5) Impresiones desde otros géneros.
- II.—NOMBRES:— 1) Características y ejemplos.
- III.—CANTIDAD:— 1) Cantidad de las "mejores". — 2) Criterio de "mejor" — 3) Los directores más antiguos.
- IV.—HISTORIA:— 1) De la zarzuela española a la murga uruguaya. — 2) ¿"La Gran Vía", "Las Musas Ladinas" o "El Pobre Balbuena"? "Las Viejas Ricas", la primer murga española. — 3) "La Gaitana", la primer murga uruguaya, en 1909
- V.—COMPONENTES:— 1) Cantidad. — 2) Situación de la mujer en la murga. — 3) Clase social del murguista.
- VI.—PAPEL DE LOS COMPONENTES:— 1) Las cuerdas vocales. —

(*)—Comunicación presentada en la Sociedad de Antropología del Uruguay, el 16 de Julio de 1959. Apuntes correspondientes al carnaval de 1954, recogidos durante la preparación y el desarrollo del mismo, con la colaboración de Emilio Ramón Paradela y Neraida Cosmides.

2) El animador.— 3) La batería: redoblante, bombo y platillo.— 4) El ritmo.— 5) Antiguos instrumentos de la murga.— 6) El director de canto.— 7) El director de la murga (la contratación de los murguistas, el capital inicial, los sueldos, otras obligaciones del director).— 8) Otros componentes.

VII.—DISFRAZ:— 1) Temas y colores.

VIII.—PINTURA:— 1) El proceso de los murguistas.— 2) Los "motivos".— 3) El pintor.

IX.—REPERTORIO:— 1) El animador.— 2) La característica.— 3) La presentación.— 4) El saludo.— 5) El "couplet".— 6) El "pot-pourri".— 7) La retirada.

X.—ENSAYO:— 1) Lugares de ensayos.— 2) El ensayo.— 3) La "herredura".—

XI.—DESFILE:— 1) Formas "en abierto".— 2) No se canta en el desfile.

XII.—GASTOS:— 1) Un género barato.

XIII.—MURGUISTAS:— Luiz Alberto Bermejo, Julio César Berroa, Luis Mario Castello, Enrique Elizaga, Arides Mosqueira, Pepino, Uberto Radamés.

APENDICE:— **Ejemplos del "repertorio" de la murga:** 1) Presentación de "Los Amantes al Engrudo", en 1954.— 2) Presentación de "La Milonga Nacional", en 1954.— 3) Saludo de "Los Amantes al Engrudo", en 1954.— 4) Saludo de "La Milonga Nacional", en 1954.— 5) Couplet de los "Curtidores de Hongos", en 1954.— 6) Couplet de "Araca la Cana", en 1954.— 7) Pot-pourri de los "Curtidores de Hongos", en 1954.— 8) Pot-pourri de "Los Patos Cabreros", en 1954.— 9) Retirada de los "Curtidores de Hongos", en 1954.

I

1.—La murga se caracteriza, principalmente, por criticar temas de actualidad. "Ridiculiza las cosas", según la expresión de varios informantes.

2.—Aquellos que la defienden, afirman que "un murguista es un murguista" y, como tal, "no se presta para otra cualidad de conjunto". Con decir que "un murguista es un murguista" se le adjudica la idea de "músico fracasado". Se piensa que en la España antigua se aplicaba el término al músico en desuso o al músico fracasado, que recorre las villas y los pueblos. Quiénes representan este papel, cargado con un sentido trágico-cómico de la existencia, no pueden, por lo tanto, hallarse en otras agrupaciones, cuyo espíritu es diferente.

3.—Los que la defienden, afirman también que "la murga es netamente carnavalesca, pues sólo sale en carnaval, mientras otros conjuntos se escuchan por radio durante el año". En efecto, una vez pasado el ciclo del carnaval, las murgas desaparecen. Sin embargo, en una ocasión Pepino, un viejo murguista, fue a Buenos Aires con su conjunto y representó en un teatro una vez finalizado el carnaval montevideano.

4.—Pese a su popularidad, es un género difícil, Pepino lo considera mucho más difícil que el de parodistas, pues hay que hacer ademanes artísticos, que reflejen el sentir y el pensar del murguista. Además, ellos tienen que afinar su voz por la del director musical, que es quien dá el tono,

y no por los instrumentos, como los parodistas. Su pintura, por otra parte, es más trabajosa, por la serie de "macanas" (el informante se refiere a los distintos dibujos de la cara); mientras que la de los parodistas, es simple. Hasta hay parodistas que usan caretas!

5.—Desde otros géneros, sin embargo, la consideran el menos artístico, el menos técnico, el más burdo. En una palabra, "lo más malo que hay en carnaval", según un informante. No hay en ella ningún músico profesional, ni ningún cantante famoso. . . ¿Por qué, entonces —se preguntan— sigue siendo, quizás, el género más apreciado por el público?

II

1.—Los nombres dados a las murgas tienen que ser siempre significativos: "Saltimbanquis", "Patos Cabreros", "Los Amantes al Engrudo", "Adoquines Españoles", "Asaltantes con Patente", "Milonga Nacional", "Hispano-Uruguay", "Araca la Cana", "Curtidores de Hongos", etc. Han resultado, casi siempre, de felices azares. Los "Patos Cabreros", por ejemplo, según Pepino, surgió porque se decía de los jugadores que perdían en el hipódromo que de allí salían "patos y cabreros". Lo mismo sucede con los parodistas, llevan nombres generalmente cómicos, tomados de la actualidad o adoptados al azar. Los "Chichipíos", por ejemplo, se llaman así queriendo imitar cierta sociedad italiana que, mal pronunciada, da "chichipíos". . . . Ese nombre tuvo su origen en una charla de café, cierta noche, cuando algunos amigos, reunidos, pensaban sacar un conjunto para el carnaval que se avecinaba.

III

1.—Para Bermejo, Montevideo cuenta actualmente con siete u ocho murgas "de las mejores". Hay otras, por supues-

to, pero que son infantiles o de menor jerarquía. Para Pepino, a su vez, en el Montevideo de hoy no hay más que cuatro o cinco murgas "que valen". Las demás, "salen para divertirse".

2.—Este criterio de lo "mejor", como pude comprobar, se basa en la capacidad de la murga para obtener premios del concurso.

3.—Por otra parte, los más antiguos directores de murga, según el consenso unánime de nuestros informantes, son: José Ministeri (Pepino), Bermejo y Antonio Casaravilla (Cachera).

IV

1.—Son raros los murguistas capaces de informar sobre el origen de la murga en Montevideo. La versión más aceptable nos dice que vino de España. Y que la primera que salió entre nosotros fue "La Gaditana que se va", sacada de "La Gran Vía". Así opina Bermejo, director de murga desde hace aproximadamente treinta años. Pepino, que sostiene la misma opinión, recuerda incluso la fecha de cuando salió "La Gaditana" en Montevideo: 1909. Estaba integrada por andaluces y, como aún no había tablados, fue representada en el Teatro San Felipe, situado en la calle Florida entre San José y Soriano. Ya al año siguiente —1910— salieron varias murgas formadas por orientales. De aquella época, más o menos, Pepino recuerda a "Don Bochinche y Cía.", que salía del barrio del Cordón; a "Los Patos Cabreros", que salía del barrio de la Aguada; a "La Excéntrico Musical", famosa por llevar como instrumentos toda una batería de cocina; a "La Hispano-Uruguaya", que salía del barrio Reus, bajo la dirección de Ernesto Novara; a "Los Pichones de este Año", del barrio Comercial, bajo la dirección de Roque Caetano. Tanto "Los Pichones de este Año" como "La Excéntrico Musical" usaban cosas raras para instrumentos. La primera hasta empleaba candelabros, a los cuales agregaba una hojilla de papel de fumar.

2.—Fernando Cabezalít fue uno de los primeros apun-
tadores de zarzuelas en Montevideo. Hoy, tiene 83 años. Si-
gue siendo madrileño en sus nostálgicos recuerdos. También
él afirma que de las zarzuelas representadas en Montevideo
nació la murga oriental. Sin embargo, no cree que la misma
haya surgido directamente de "La Gran Vía", pues esta no
llevaba murga, sino el "coro de los marineritos". En cambio,
"Las Musas Ladinás" lleva murga, una murga que ridiculi-
za las cosas de España. Para Cabezalít, "Las Musas Ladi-
nás", de la Compañía de los Velascos, contribuyeron mu-
chísimo al nacimiento de la murga montevidéana, en 1913.
Esta Compañía de los Velascos llegó el año 12, con la céle-
bre Julia Pons, pero no pudiendo actuar por haberse que-
mado el Teatro Cíbils se fue entonces a Buenos Aires. Vol-
vió al año siguiente a Montevideo y realizó 150 representa-
ciones. Cabezalít recuerda inclusive habersele dicho que la
primera murga realizada en España, (Cádiz) fue "Las Vie-
jas Ricas". Los mejores autores de zarzuelas eran los mis-
mos que escribían los versos de las murgas.

3.—De informe en informe, llegamos a conocer a Anto-
nio Garín, el primer director del género murguístico en Mon-
tevideo, funcionario público jubilado, hoy con 63 años. Se-
gún su versión, en 1909 trabajaba en la Tienda "La Uru-
guaya", cuando, cierta noche, fue con sus compañeros al
Teatro Casino, donde el empresario —Seguín francés, falleci-
do hace tiempo— presentaba entre los diversos números revis-
teriles y de zarzuela, un quinteto llamado "Murga La Ga-
ditana". No recuerda bien si era un número suelto o si per-
tenecía a "La Gran Vía", o a "El Pobre Balbuena". Este
conjunto se componía de cinco tipos cómicos —saxofón,
flauta, pistón, bombo y platillos— además del director. Entre
broma y broma, él y sus compañeros se dijeron: "¡Vamos
a sacar una murga!". Y pensando como la llamarían, re-
solvieron denominarla "La Gaditana que se Va", siendo
ésta, en realidad, la primera murga oriental. Así, Garín

entró a participar en los carnavales, pero dos años después dejó la murga por la masa coral.

V

1.—Son muchos los integrantes de la murga, debido a sus cuerdas vocales. "Los Amantes al Engrudo", por ejemplo, constó, en 1954, de veintidós personas, todas del sexo masculino.

2.—Generalmente, no se aceptan mujeres. En la referida, nunca salió una mujer. Cuando hay necesidad de un personaje femenino, un hombre lo imita, con un vestido largo y trenzas. . . En los "Amantes al Engrudo", el año en que todos se disfrazaron de mosqueteros, uno de los integrantes desempeñó el papel de "Julietta". Bermejo recuerda la vez que en Montevideo salió una mujer verdadera en una murga. Fue en "Don Bochínche y Cía.", en 1932, dirigida por Perlita Cucu, una niña casi. "El hecho no llamó la atención, cayó bien". Para Pepino, la murga no lleva mujer porque es un género de crítica y, con la mujer presente, viene el "relajo". Si se permitiera el "relajo" no habría inconvenientes. Pero, hay que criticar siempre con moral, "porque si no estamos fritos". Y en efecto, en la actualidad, si cantan la letra censurada, serán pasibles de prisión y descalificados del concurso.

3.—En la vida común, todos estos integrantes, en su total mayoría, son ciudadanos de las clases media y obrera. En la murga de Pepino, por ejemplo, que él supiese, habían peones de barracas de lana, tres de una barraca de madera, dos de una ferretería, uno del Frigorífico Modelo y tres albañiles frentistas. . .

VI

La murga es fundamentalmente musical. Para funcionar, requiere en forma indispensable, 4 cuerdas vocales, 1 animador y la batería.

1.—Las cuerdas vocales son: Bajos (por lo general 2 personas), Segundos (4 o 5 personas), Primos (8 o 9 personas) y Tenores (2 generalmente).

2.—El animador, en el transcurso de las funciones, va amenizando el espectáculo, anunciando las canciones y efectuando la propaganda comercial de la firma patrocinadora. En algunas murgas es él quien también agradece la atención del público, cuando ya el conjunto se ha retirado.

3.—La batería está compuesta de redoblante, bombo y platillo. En "Los Amantes al Engrudo", de 1954, sus instrumentos presentaban las siguientes medidas, según su director de canto, Radamés Uberto —Redoblante o tambor, "de ensayo": diámetro de lonja, 0.35 mts.; alto total, 0.12 mts.; separación entre las dos lonjas, 0.075 mts. Redoblante o tambor, "de actuar": diámetro de lonja, 0.305 mts.; alto total, 0.093 mts.; separación de lonjas, 0.05 mts. Bombo: diámetro de lonja, 0.62 mts.; alto general, 0.22 mts.; separación de lonjas, 0.14 mts. En el parche de uno de los lados del bombo va el nombre del conjunto con una escena alusiva al mismo. Platillo: diámetro, 0.36 mts. Es importante observar que estos instrumentos pertenecen netamente a la murga, no figurando en ningún otro género. En los demás géneros hay siempre instrumentos que aparecen en uno y otro. Sólo una vez, por excepción, salió un acordeón en una murga —informa el "Negro Mario", sobrenombre de Mario Castillo.

4.—Para el ritmo, la batería de la murga cuenta siempre con un integrante veterano, que sepa bien su oficio, y que es quien dirige, guía o "eleva" el terceto. El redoblante combina sus "golpes" con el bombo, informa Mario Castillo, tocador en "Los Amantes al Engrudo". "Los golpes clásicos del redoblante son: uno, uno dos y dos golpes de un palillo sobre el otro encima de la lonja del redoblante. Cada dos golpes del redoblante, el bombo hace uno, siendo como una prolongación o eco del redoblante. Na-

turalmente —agrega— estos golpes varían de acuerdo a lo que se va a tocar, pues se lleva el compás con lo que se canta”.

5.—Según Bermejo, antiguamente, la murga empleaba instrumentos de lata: batería de cocina, asadera, palan-gana... Las tapas de cacerolas, por ejemplo, hacían las veces de platillos. Se usaban de 24 a 25 de estos instru-mentos “ridículos” de hojalata, los cuales tenían una ho-jilla de papel de fumar que daba sonido al “instrumento”.

6.—Además de las cuerdas vocales, animador y ba-tería, la murga tiene sus directores: el de canto y el de la murga.

El director de canto es el encargado de ensayar la murga. Puede también, actuar de animador.

7.—El director de la murga es el empresario, encar-gado de contratar elementos para su conjunto, pudiendo despedirlos por mala voz, o por cualquier otra razón. Sin embargo, el murguista posee el derecho de “pase libre”, pudiendo combiar de murga por libre y espontánea volun-tad. No sucede lo mismo, por ejemplo, en las Troupes, don-de los contratos son firmados, es decir, los compromisos son más estables. El director comienza a movilizarse, sa-liendo a buscar gente dos meses antes del comienzo del carnaval. Con preferencia, elige a quienes ya hayan ac-tuado y no tengan el vicio de actuar “con copas”. Pepino afirma que algunos contratan hasta con tres meses de anti-cipación.

Generalmente, para juntar su capital inicial, el direc-tor forma una Comisión de Honor, utilizando una tarje-tita, con el sello de la institución, que dice así, más o menos:

“Murga PATOS CABREROS
Fundada en el año 1910
Carnaval 1953
Sr.....

Tenemos el honor de comunicarle que la Comisión Directiva de la Murga Patos Cobreros ha designado a Vd. Miembro de Honor de esa Agrupación, formada en su mayoría por canillitas. En la seguridad de que como en años anteriores contribuirá a nuestro esfuerzo tanto moral como material, quedamos desde ya muy agradecidos.

Secretario,

Presidente,

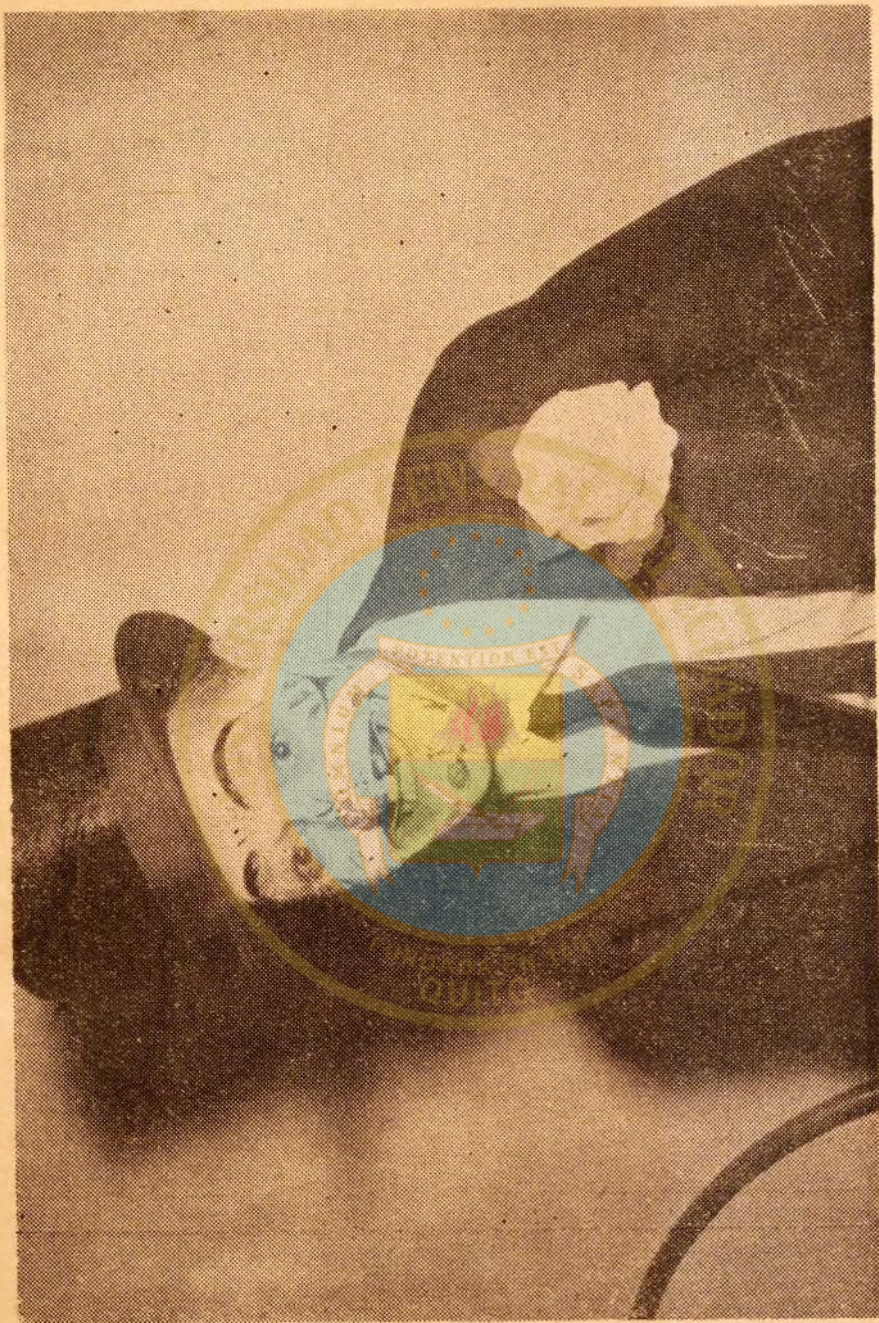
.....

.....

Complementando este capital inicial, se busca la propaganda de una firma comercial o industrial.

Es el director, aún, quien paga a los componentes, diariamente, después de sus actuaciones en los tablados. Estos sueldos no son iguales para todos, pero, sí, son fijos y establecidos previamente con cada uno. En la murga de Pepino, en este año de 1954, hubo componentes de \$ 12,00, de \$ 13,00, de \$ 11,00 etc. Naturalmente, algunos elementos protestan con respecto a la diferencia de pago, pero ello representa, inclusive, un estímulo. Durante los ensayos, sin embargo, no hay sueldos para nadie. El director sólo tiene que abonar el gasto de locomoción a cada uno, pues generalmente viven en zonas distanciadas. Pepino les daba \$ 0,30 en este referido año de 1954.

Otras obligaciones del director: firmar papeles, supervisar los ensayos, idear los trajes y, lo que es bastante difícil, asegurarse los integrantes. Los directores constituyen prácticamente el eje de los conjuntos, porque son quienes controlan todo con la administración de los fondos. Sus responsabilidades son las mayores. Durante las funciones, finalmente, son ellos los que hacen "la mímica", sobre todo con la cara. "El murguista era algo así como un payaso que hacía reír con sus contorsiones, su cabeza pelada y su cara pintada" —dice Pepino, agregando:— "Hay que saberla hacer bien". Según él, antes se usaba la mímica mucho más que ahora. Arides Mosqueira lo confirma, diciendo



MIMICA DE MURGUISTA

que las mímicas que se empleaban eran verdaderas contorsiones, payasadas terribles. Se rapaban, dejándose cuadrados de pelo en la cabeza y haciéndose mil cosas más. Recuerdan siempre a Velorio, un famoso murguista del pasado. Para Mosqueira, hay una sola razón por la cual va desapareciendo; es porque se está puliendo la murga, en el aspecto moral, frente a las exigencias de los concursos.

8.—Además de estos componentes, considerados los propiamente murguistas, porque son los que desfilan y representan, hay un personal que no aparece en escena. Por ejemplo: 1) el autor de la letra, letrista o libretista; 2) el impresor de los versos; 3) el vendedor de los versos (que trabaja a comisión o a porcentaje, según la cantidad de versos que vende, pudiendo, si el conjunto es bueno, sacar un buen jornal; 4) el dibujante de los trajes; 5) el sastre; 6) el dueño del local de ensayo; 7) el pintor de las caras; 8) el contratista (que va a contratar los tablados); 9) el camionero (que lleva el conjunto de un tablado a otro, durante todo el carnaval y que también es contratado con anticipación); 10) el "chiquilín" que conduce el cartel de anuncio de la murga, en el desfile, etc. Dicho personal, común a varios géneros, es remunerado también por el director. Es el autor de la letra quien da la "característica" de la murga cada año. Y también "el que se lleva la tajada más grande", según Pepino. El la escribe, previa combinación con el director. Tiene que ser una persona "chispeante", que conozca bien la materia a criticar. Su colaboración es fundamental, la llave principal de la murga, según muchos. Antes, como no había letrista, el director improvisaba.

VII

1.—Los murguistas salen siempre disfrazados, de acuerdo al tema de su espectáculo o presentación. Un año

salen de chinos, otro de mosqueteros, otro de irlandeses, etc. Trajes y letras tienen que estar entreligados, uno perfectamente adaptado al otro y viceversa. En general, son confecciones de medida, en tela y con los colores bien vivos, preferentemente el rojo y el amarillo, porque brillan con las luces y son más vistosos. Casi nunca los trajes se repiten dos años seguidos.

VIII

1.—Se pintan la cara, como los parodistas o las personas blancas que integran comparsas lubolas. Es obvio que lo hacen con pinturas especiales, que no queman. Cada uno de estos elementos, sin embargo —parodistas, lubolos y murguistas— poseen procesos propios al pintarse. Los murguistas, que son los que ahora nos interesan, se pintan así 1º) Reciben en toda la cara un fondo de pintura blanca; 2º) Con pintura negra se le aplican las cejas, los bigotes y las patillas; 3º) Con pinturas en colores, o sea, en rojo, amarillo, azul y verde, se le aplican, en cada una de las mejillas, los "motivos"; 4º) Por último, luego de estar pintado el murguista, se le rocía toda la cara con brillantina plateada, para darle más vida. Antiguamente pintaban con un "tapón", es decir, un corcho quemado. Pasaron a las tintas porque ellas, con sus colores vivos, "lucen" mucho más. Hay murgas, sin embargo, que ya están abandonando el uso de las tintas, porque resulta caro el contrato con un pintor profesional. En este caso, recurren a la crema, de las que usan las mujeres. Es un polvo compacto al agua. Por encima va la pintura, en base a vaselina sólida, la cual se debe derretir con cera al 5 % y mezclarla con polvo de albayalde, bien tamizado. Se mezcla bien y se deja solidificar otra vez. Esto constituye el fondo blanco, sobre el cual se pintan los colores.

2.—Lo que realmente caracteriza su pintura, más que el proceso, son los "motivos". Pueden ser: a) Paisajes: el

Cerro de Montevideo, rodeado por el mar, con sus botes y sus gaviotas revoloteando, etc.; b) Bichos y pájaros: mosca, araña, mariposa, langosta, cucaracha, gallo, la golondrina, el cardenal, etc.; c) Frutas y verduras: banana, naranja, manzana, pera, zanahoria, etc.; d) Banderas y escudos: de distintos países y también de los cuadros nacionales de fútbol; e) Barcos: trasatlánticos, barcos de guerras, botes a vela, lanchas, etc. Algunos de los motivos van sólo en determinadas partes de la cara, así, en las mejillas van los barcos, en la nariz, una guinda, etc. Muy rara vez son hechos con molde, a menos que haya apuro. Tampoco están sujetos a criterios de preferencias; son elegidos, sencillamente, "de primera intención". (*)

3.—Estas pinturas se realizan al caer de la noche, poco antes de la función. El murguista se sienta y el encargado de pintarlos comienza su trabajo. Es un decorado absolutamente desligado del libreto y, por supuesto, del traje. El maquillaje de los parodistas, en cambio, va íntimamente relacionado con el libreto. Sorprendimos al conjunto de Pepino en una de sus preparaciones. Carlitos Dasore, el pintor que hace 18 o 20 años trabaja para aquella murga, decoraba la cara del director. Con preferencia usaba, sobre el fondo blanco, el colorado, el amarillo y el negro.

IX

En el "repertorio" de una murga hay, por orden de entrada en escena: "animador", "característica", "presentación", "saludo", "couplet", "potpourri" y "retirada".

(*) Es indiscutible cierta similitud entre los "motivos" de la murga montevideana y los de las máscaras bolivianas, de las diabladas del carnaval de Oruro. En ellas, también, hay "bichos". La diferencia es que allá sobrevivió la máscara como objeto material de arte popular, mientras que en Montevideo la "máscara" es pintada sobre la propia cara, siendo necesario rehacerla tantas veces cuantas fueren las funciones.

1.—El animador explica al público, hablando, lo que se va a representar.

2.—Luego se oye la característica de la murga, cantada, sin que todavía aparezca la murga.

3.—Los personajes, finalmente, entran en escena, uno a uno, con "tracanada", es decir, humorismo, y esto es la presentación, donde se dice, además por qué se viene a "hacer el carnaval". Puede ser hablada o cantada. En las murgas de Pepino "se entra y se sale cantando", pues él así lo prefiere. Con respecto a los temas de presentación, hay varios.

4.—Hecha la presentación, se canta un saludo al público. Y en seguida, se entra directamente en el contenido propiamente dicho de la murga, que es el "couplet" y el "pot-pourri".

5.— El "couplet" es una crítica en verso, de carácter jocosos, sobre un solo tema de actualidad, con una sola música, también en boga, pero sin haber sido sacada nunca por otro conjunto de carnaval. Se hacen versos, por ejemplo, sobre los episodios pintorescos del año en el país, propalados por la prensa, etc. Por ejemplo, el robo del antiguo cañón del patio de la Fortaleza del Cerro, los aviones a chorro... Preferentemente, se evitan los temas políticos, pues "conspiran contra la misma murga".

6.—El "pot-pourri" se compone de varios temas, con varias músicas conocidas, nacionales o cubanas, brasileñas, españolas... Generalmente es extenso, llevando de 8 a 10 canciones diferentes.

7.—La retirada, también cantada, es la despedida del conjunto. En los últimos años, siendo Uruguay campeón mundial de fútbol, algunas murgas se permitían cantar al final del espectáculo un Himno a los Campeones, agitando banderitas uruguayas de papel.



FIG. 1

1.—Los ensayos de las agrupaciones suelen efectuarse en los salones de clubes sociales o en las canchas de clubs atléticos, al aire libre. "Los Amantes al Engrudo" ensayaban en la cancha de basquetbol del Club Olímpico Belgrano (Galicia, entre Tacuarembó y Médanos), de las 21 a las 23 horas, casi diariamente.

2.—¡Cuadro inolvidable! Los integrantes iban llegando... Mientras se esperaba a los demás se reunían en grupos, conversando bajo las turbias luces de una pobre iluminación. En un pequeño bar improvisado bebían caña o refrescos. Luego, el director de canto los reunía, disponiéndolos, parados, en la clásica forma de "herradura", esto es, semicírculo. Cerrándola quedaban, en una extremidad, la batería y en la otra, los carteles con la letra. Todos vueltos hacia el centro, mirando al director musical que les daba el tono comenzaban a cantar, con ademanes que elevaban el compás del ritmo y algunas que otras becas torcidas. A veces, el final resultaba en un grito unísono. En otras, el director interrumpía todo para llamar la atención a una u otra voz discordante. A un lado, sin lugares fijos, ejercían la supervisión el director del conjunto y el autor de la letra. Alrededor de la herradura estaban los amigos, los familiares y los admiradores de la murga. Una multitud de "pibes" llovía de la vecindad, los ojos brillantes, admirados... El coro y el acompañamiento de la batería huían por el cielo libre y resonaban a una o dos cuerdas de distancia. Era una música triste, desafinada, como de circo infeliz, con el bombo queriendo levantar la moral de los demás sonidos. Una música, asimismo, que nos iba al fondo del corazón, evocando sentimientos insondables.

3.—La "forma en herradura" de la murga en ensayo continúa inclusive en el tablado; los "primos" siempre a la izquierda de la "batería", los "segundos" a la derecha. Sólo desaparecen los carteles con las letras; en su lugar, aho-

ra, queda la Comisión y, atrás de ésta, el público. Mientras el conjunto canta el "animador" se retira hacia el fondo. (Fig. I) .

XI

1.—Todas las agrupaciones están obligadas a desfilar por la Avenida 18 de Julio, que es la arteria central de la ciudad. Allí, adoptan una forma diferente a la del ensayo y de la función. La murga desfila "en abierto". El animador y el director van adelante, las voces en el medio y la batería atrás. (Fig. II) Así, por lo menos, es como Pepino acostumbra hacerlo. Otros directores, como Bermejo, adoptan otras formas "en abierto". Por ejemplo: carteles y director adelante, la batería al medio y las voces atrás, en cuatro filas de a tres, (Fig. III), guardando las siguientes distancias: 10 metr. de los carteles al director; 3 metros del director a la batería, y otros 3 metros entre los componentes.

2.—La murga no canta mientras desfila. Otros grupos, sí. Pero ella, que afina por las voces, desafinaría si cantara desfilando —tal es la razón aducida por Pepino. Los murguistas van simplemente paseando, mientras el director, adelante, hace mímica, "como un payaso". Algunas veces la batería toca un compás de marcha y el grupo le obedece.

XII

1.—Al referirnos a los componentés indicamos las fuentes de gastos que el director de una murga debe atender. A pesar de todo, es uno de los géneros más baratos por su propia naturaleza y por las condiciones de los integrantes pues ninguno de ellos es músico profesional o cantante famoso. Para que un integrante gane \$ 15 diarios, el conjunto tiene que ser muy bueno. Sobre la base de 5



FIG. 2

representaciones, un director normalmente rescata \$ 300 diarios aproximadamente, sin contar la venta de versos, y otros rendimientos. Al final de la jornada ha gastado \$ 180 aproximadamente, incluida la locomoción. Le queda entonces un remanente de \$ 120 de beneficio, del cual descuenta los gastos de porcentaje del contratista del conjunto.

XIII

Finalmente, he aquí algunos datos sobre murguistas muy populares en los carnavales montevidéanos de nuestros días:

BERMEJO, Luis Alberto. Hace 30 años que dirige murgas en Montevideo. Formó los "Saltimbanquis", los "Patos Cabreros", "Los Amantes del Engrudo", los "Adoquines Españoles", y "La Milonga Nacional". Últimamente volvió a formar "Los Amantes al Engrudo".

BERROA, Julio César. Guarda de ómnibus. Cómico en "Los Amantes al Engrudo". Sale "porque me pagan y porque me gusta, porque lo tengo adentro".

CASTILLO, Luis Mario (el "Negro Mario"). Toca el redoblante en los "Los Amantes al Engrudo". Comenzó su carrera de murguista en 1928 en la murga "Hispano-Uruguaya". En los años 1929, 1930 y 1931 integró "Los Saltimbanquis". En 1932 volvió a la "Hispano-Uruguaya", pero como director. Luego pasó a los "Ases Cariocas", actuando en ella durante 1933, 1934 y 1935. De 1936 a 1952 inclusive estuvo con "Los Asaltantes con Patente". En 1953, otra vez con la "Hispano-Uruguaya". Ahora, en 1954, con los "Los Amantes al Engrudo", por última vez, "pa retirarme del carnaval". "El objeto de mis salidas en los carnavales —agrega— es porque lo llevo en el alma y me gusta el género murga".

ELIZAGA, Enrique. 23 años de edad. Empleado en las oficinas de Cutcsa. Hace 6 años que actúa en carnaval, ha-

biendo comenzado en 1948 en la "Hispano-Uruguaya", llevado por Mario Castillo, que lo había escuchado cantar en una rueda de amigos, en un café. Canta siempre en la "prima". Después de la "Hispano-Uruguaya" se pasó a "Los Amantes al Engrudo", volvió a la "Hispano-Uruguaya", entró en "Los Patos Cabreros" y regresó a "Los Amantes al Engrudo" hasta ahora. Sólo hubo un año, que no recuerda bien, en el cual no salió.

MOSQUEIRA, Arides. 39 años de edad. Electricista. Empezó en 1929 en la troupe "Un Real al 69", de Salvador Granata. En 1932 fundó un cuarteto vocal llamado "Chanta Cinco", del tipo de "Palán Palán". Los Cuartetos Vocales, posteriormente, fueron eliminados de concurso, substituidos por los Cuadros Internacionales. En 1934 y 1935 se tornó murguista con "Los Asaltantes con Patente". En 1936 volvió a la troupe "Un Real al 69". En 1937 salió con la troupe "Centenario". En 1938 volvió a la murga "Los Asaltantes con Patente". En 1942, "Farándulas de Antaño", un Cuadro Internacional. En 1943, "La Cumparsita", otro Cuadro Internacional. De 1933 a 1947 fue del conjunto coral "Muestras sin Valor". En 1948 no salió. En 1949, otra vez "Muestras sin Valor". En 1950, "Momento Musical", un Cuadro Internacional de Ramón Collazo. En 1951, "Miscelánea Negra", una Sociedad de Negros Lubolos dirigida por Emidio Riverón. En 1952, la murga "La Milonga Nacional". En 1954, lo mismo.

PEPINO. Apodo de José Ministere. Hace 38 años que trabaja en murga, siempre dirigiéndola. Lo aprendió con otros directores, entre ellos, Tito Ríos y Andrage. Sale en los carnavales porque le gusta la murga y, además, "para hacerme de unos buenos pesos".

RADAMES, Uberto. Actúa en murgas desde 1941. Es el director musical y el pintor en "Los Amantes al Engrudo".

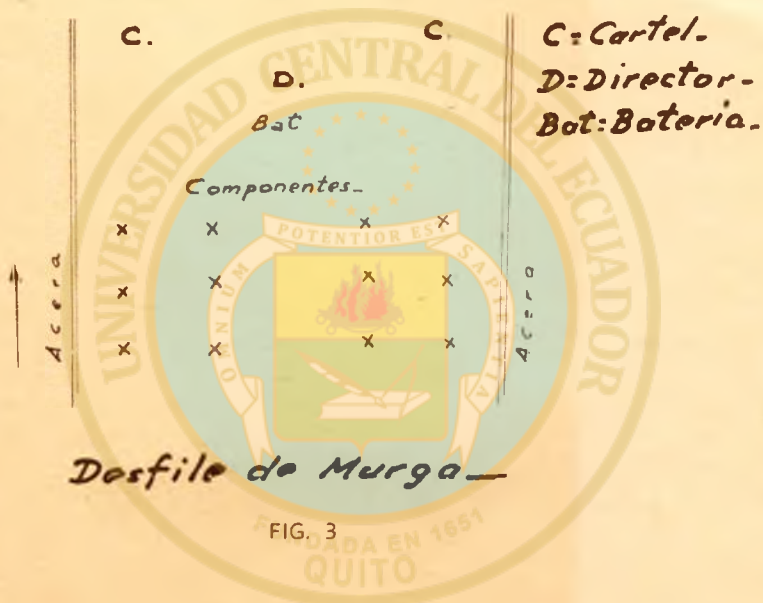


FIG. 3

APENDICE

EJEMPLOS DEL REPERTORIO DE LA MURGA

Para ilustrar, he aquí algunos ejemplos de repertorios de murgas, elegidos más bien al azar. El interesado podrá adquirir, cada año, en las calles, los programas de las agrupaciones, y así tendrá una idea mejor. Lo ideal para nuestros estudios sería obtener una colección completa de dichas letras, desde comienzos del siglo.

I.—Presentación de "Los Amantes al Engrudo", en 1954:

"Animador— Lo que voy a presentar es tan dislocado, exótico y complicado, que no tiene cosa igual. Porque en forma excepcional quien dirige a los Amantes, contrajo unas deudas antes del gran Premio Nacional. Y como no pudo pagar y no tiene quien lo asista le embargaron los murguistas con mandato judicial.

Y cuando iba a protestar no quisieron darle bola respondiéndole en latín: Andá que te cure Lola. El Dire desesperado un chino bárbaro pescó y pensando en lo del chino a la china se tiró. De allí trajo a los murguistas que les voy a presentar, comen arroz con palitos y saben cantar. No se vayan a extrañar del color amarillito porque así son los chinitos a fuerza de madurar.

Chino Uno—Tilingui flutingui, tale, talela.

Animador— Andá a cantarle a Gardel y que te entienda tu abuela.

Chino uno— Chinito tiene titulón tilingui tailina tailia.

Animador— Andá a pellizcar paredes o poné tintorería.

Chino Dos— Wulichan.

Chino uno— Wulincho.

Chino dos— Chinchulón; Vugolito atara que vaporó.

Animador— La pucha que papelón.

Chino tres— Chu, Chon, Chin?

Chino dos— De Pekín.

Animador— Y usted de qué sitio es chino?

Chino tres— Yo soy del Paso Molino, y por una china indigna que se fue con un mandarín, de uno al otro confín yo me recorrí la China!

Animador— Y al verla que contestó?

Chino tres— Chupate esa mandarina. Y su helmano?

Chino dos— Muy ufano se mulió.

Chino uno— Cosa grave o cosa sencilla?

Chino dos— De fiebre pero amarilla,

Chino uno— Que suelte ¡es lindo color!

Animador— Chinos de la gran China si no hablan en castellano se va a pasar el verano sin podernos entender. Terminen ya de mover los dichos abanicos, muestren que son buenos chicos, que algo tenemos que hacer.

Mario— Rayón, naylón y acoldeón.

Chino uno— Chino telese tentado.

Animador— Y este amarillo tiznado?

Chino tres— En la playa se quemó.

Mario— Chinito el fobal ya vió?

Chino uno— fobal?

Animador— Es el juego nacional.

Chino uno— Yo no vi, cuente paltido.

Animador— Si el partido cuenta en chino estamos bien arreglados, será como escuchar radio con el receptor empenado.

Mario— Pelota la tiene Míguez, Cotola la pisa, la amasa, la pasa levanta botine; se la ata al piolines le da la taquini al half ques bisoño le despeina el moño y dicen la pongo, la pone en la red peio de mon-dongo.

Animador —Una jugada oriental.

Chino dos —Del celeste imperio.

Animador— Deje que me quede serio... Será industria nacional.

Chino uno— Chinchulín.

Chino dos —De Pekín.

Chino uno— ¿Chingulón?

Chino tres— De Soigón.

Animador— Ahora si que no resisto ese lenguaje horroroso; no me hablen en jeringozo que no quiero padecer y explíquenme el misterio de su extraño proceder.

Chino uno— Los Amantes al Engrudo como no tenían murguistas fueron a buscar a china estos muchachos farristas. Son cantantes macanudos, cómicos y equilibristas y si hablando se hacen nudos diciéndoles su salud probarán que son artistas". (Letrista: Mario Rivero).

2.—Presentación de "La Milonga Nacional", en 1954:

(Dedicado con la más viva simpatía al esforzado gremio del Sindicato de Vendedores de Diarios y Obreros Autónomos del Omnibus). Letra de Héctor R. Pérez—"Padula".

"La escena representa una academia de canto. Hay una mesa, varios atriles, una silla, y un pizarrón con una leyenda que dice ACADEMIA DE CANTO "EL ALARIDO" y la tarifa (aparece el maestro, viene apurado trayendo una guía telefónica, que hace las veces de partitura musical, la coloca encima de la mesa y dialoga solo):

Maestro— Será posible, justo a mí me tiene que pasar ésto, ¡a mí!! la única oportunidad de dar un concierto en el sobre, una semana de plazo, mañana es mi gran día y estos cantores... ¡que digo! estos salvajes no han venido a un solo ensayo...

Alumno— (Entra), buenas "profe"...

Maestro— Buenas... ha menos mal, por lo menos usted fue el único que no me ha fayado un solo día...

Alumnos— (Entran cantando), buenos días profesor, que dice, como está usted?

Maestro— La próxima vez... ¡ajá! pero diganme, ¡dónde está la dignidad, la decencia!...

Alumno— Al fondo a la derecha...

Maestro— Chito, ¡les parece bonito, mañana es el concierto y se aparecen hoy, vergüenza debía darles, el único que no faltó a un solo ensayo fue el niño Negativo, y a propósito, lo felicito, a usted es un buen Negativo... tome ejemplo!...

Negativo— Y vea... "profe"... yo no quise faltar a ningún ensayo porque mañana no puedo venir...

Maestro— Uhh...

Alumno— No se aflija, maestro, nosotros somos como el combinado Oriental, le ensayamos 2 o 3 horas y sabe qué fenomenal.

Dama— Permiso chicos. ¿Usted es el profesor de canto? ¡Cierto! mucho gusto; vea, mire, escuche, déjeme hablar... vea le traigo a mi nene, no es que sea mio... pero es de mono... (al nene), nene approximate (se acerca vestido de marinero con una flor en la mano y se la extiende al maestro).

Maestro —Gracias...

Nene— No hay porqué...

Maestro— Bueno usted dirá señora (al coro): muchachos menos relajó.

Dama— (Relájase a gusto). Yo desearía que probara al nene porque tiene una vocación para la música.

Maestro— ¿Y en qué lo notó?

Dama— Le diré... lo sorprendí varias veces mientras cantaba mi vecina en el baño, mirando por la banderola, sabe...

Maestro— Ajó ¡mirá que nene!... (al nene) a ver estire la voz.

Nene— ¿Como dijo?

Maestro— Que estire la voz, que lance un alarido al espacio...

Dama— Dale nene, dale, como los aviones a chorros nene.

Maestro— Oh... Oh... suficiente, bueno señora, vaya tranquila, llévase a su hijo, vacúnelo y me lo trae mañana con una jaula...

Dama— ¡Una jaula! ¿Para qué?

Maestro— Vaya nomás después le explico... (se van), (a los alum-

nos) bueno muchachos, vamos a ver si se acuerdan de la partitura que tenemos para el concierto de mañana... atención... 3...

Alumnos— (Cantando): ésta es la historia breve, de un sesudo corredor, queriendo hacer un día, el también de apostador, armado de coraje, el hombre empezó apuntar y puso cuantos ceros... oh... le daba ese lugar, luego pasando lista un capitalista vió, en una 3 millones, y se le aflojó el pantalón pensando que estaría de turista el "agacán", salieron como... oh... pedrada, a ver si era verdad. Luego fue develado el misterio cuando vino el empleado a cobrar, explicó; como era analfabeto había puesto 2 ceros de más; ¡y la plata! ¡gritaron a coro! ¡de qué plata me hablan, si en la jugada, mi número era fija! ¡la hice fiada! como esta por montones fueron jugadas y las boletas se liquidaron igual desde luego no tenían, una cifra fabulosa ni afectaba al capital, sin contar, que si sumaban y te anotaban de menos de la cuenta que tenías a cobrar, quinieleros, esta vuelta viene a ser un son de alerta para todos por igual, desde ahora jugaremos con la fe de nacimiento, de vacuna y credencial...

Maestro— ¿Pero de dónde sacaron esa letra! ¿Quién cambió el repertorio?

Alumno— Vea maestro; usted perdone pero fui yo, lo hice para hacerle una piernita, a un colega sabe... y en una de esas... porque el canto no da... no da.

Maestro— Insensato, me quieren ver en la ruina...

Cartero— (Entrando), cartero... me hace el favor de firmar...

Maestro— Ah... por fin... el giro... estoy salvado... ¡pero cómo! y la plata, aquí no hay nada... no puede ser... viene recomendada...

Cartero— Zás, aquel loco la pescó, no se le escapa nada; por las dudas yo me voy...

Maestro— Espere... Cartero... me doy por vencido. Mañana no hay concierto... esperaba este dinero...

Director— (Entrando), un momento (al público: Amigos, como habéis podido oír, por la trama de este drama me parece un episodio radial ¿Verdad? no es así, para que los voy a engañar, si como ya ustedes saben, este solo es un pretexto, ya gastado en Carnaval... por eso dejo al momento el saludo siempre atento de LA MILONGA NACIONAL... (Arriba muchachos)''.

3.—Saludo de "Los Amantes al Engrudo", en 1954.— Letra de Mario Rivera y Joaquín Piñón.

(Dedicado a la Prensa en general y al simpático gremio de Canillitas).

Coro—"Buenas noches señoritas,

Padres, hijos, abuelitas
y demás parientes.
¡Chau! al bar que está en la esquina
que hoy llegamos de la China
Señor Presidente
No olvide usted a los amantes
cuando se acerque el instante
de entregar los premios
porque nosotros comemos
por más que nos disfrazemos
de locos bohemios.
Penas y dolores
se ahuyentan a nuestro paso
y así, entre un marco de aplausos
seguimos el trazo que Momo marcó.
Vibren mil risas
sueñe alegre el redoblante
que donde están los amantes
el Dios imperante
es el buen humor.
Hoy como siempre volvemos
y regocijo tenemos
de verlos contentos.
Aumentaron las casadas
y las suegras encantadas
ya no hacen pamento.
Así llegan los amantes
trayendo como estandarte
cantos y alegrías.
Nos recibe esta barriada
pa' aplaudir a la embajada
de la algarabía".

4.—Saludo de "La Milonga Nacional", en 1954:— (Letra de Héctor R. Pérez "Padula").

"Sonrientes, están nuevamente
presentes en el carnaval
saludándoles de corazón
La Milonga Nacional.
Radiantes de luz y color
como siempre bullangueros
los eternos milongueros
contagiándoles su buen humor

corran al tablado que ya va empezar
convenzan al viejo, también a mamá
si pudiéramos llevar la vida en broma
como hacemos en esta oportunidad
sería el mundo un paraíso,
más noble la humanidad,
canten con nosotros que lo mismo da
salga como salga, hoy es carnaval.
Todos llevamos un corazón de niño
que oprimimos al avance de la edad
cuando a veces sus latidos
van buscando libertad”.

5.—Couplet de la murga “Curtidores de Hongos”, en 1954.—“La Nueva Epidemia”. Couplet de Actualidad. Letra de: Juan C. Pose.

(Dedicado al Gremio de Canillitas y a la Prensa en general).

Coro—“Hoy se combaten todas las plagas
Y se protege a la población
Si hay epidemia usted se salva
Haciendo cola en vacunación.
En esta forma no hay paludismo
Viruela, tifus, ni sarampión,
Pero al que sufre de bolerismo
Para ese no, no hay inyección.

Cuarteto— La señora al levantarse grita: viejito, enchufame el dial
Que está cantando en la radio Gregorio Barrios, que es colosal.

Coro— Dame la leche caliente, la mermelada y tostame el pan.
Pero hacelo calladito, que un bolerito van a tocar.

Hay que basta, basta, que basta ya,
El bolero nos va a arruinar.

Sea de mañana, tarde o de noche
Desde una punta a la otra del dial
De esos boleros hay tal derroche
Que de tu casa te hacen rajar.

Vas al boliche y en la victrola
Pones diez guitas y no las ves más
Buscate al Mago con sus tres violas
Pero eso no, no escucharás.

Ahí te pases las horas ese tanguito no vas a oír.
Que los muchachos de ahora, sólo boleros quieren sentir
Se aprenden todas las letras y con las novias van a ensayar
Bésame Mucho, Pequeña, hasta el Pescuezo y luego el Final
El bolero nos va a arruinar.

Si será grande la peste que hasta el letrista se contagió
Ya ven, salimos los hongos, tocando el bombo, boleros son.
Que vuelva Mattos Rodríguez, Arolas, Bardy y Greco también,
Vuevan milongas y tangos, basta de changos:
Vuelva, Gardel".

6.—Couplet de la murga "Araca la Cana", en 1953.—"Peligros Actuales". (Couplet de Actualidad). Letra: Luis A. Carballo.

Dúo— "Es increíble en la forma
que hoy muere la gente.

Coro— Pero la gran mayoría es
por accidentes.

Dúo— Ya no se sabe
sin peligro como transitar.

Coro— Por el mar se hunde el vapor
por avión falla el motor
y por tierra los choferes
más fácil te hacen sonar.

Solo— El automóvil

Coro— La bicicleta y la moto
es caso serio.

Solo— Nos han llenado.

Coro— Los hospitales
y también los cementerios
No es para menos
si aquí cualquiera
de esta manera
libreta va a sacar
aunque sea ciego
o tenga un brazo menos
poniendo el taca taca
se la dan igual.

Locutor— Hay un proverbio que dice que,
"Lo que es moda no incomoda" y
si no tenemos la prueba evidente
en...

Coro— Los cinturones que usan ahora
como los pueden llevar
si la cintura
les queda tan finita
lo demás del cuerpo
está por reventar.
También los hombres
se han contagiado
y usan ahora
la camisa estampada
serán muy lindas,
ellos serán muy hombres
que quieren que les diga
la gente es desconfiada.

Solo— El traje de baño

Coro— Es una de las prendas
que fue más sacrificada.

Solo— Llegará el día.

Coro— Que de tanto sacarle
le van a dejar sin nada
Cuando esto pase
el traje de baño
a las bañistas
les tendré que decir
poquito a poco
me fueron achicando
y ustedes más mostrando
quién las ve fallutas".

7.—Pot-pourri de los "Curtidores de Hongos", en 1954.—"La Bomba H"
(Letra de Juan C. Pose. Dedicado a todas las Comisiones de Tabla-
dos y al Personal y Enfermos de los Hospitales).

"Hay una bomba famosa
Que al mundo hace temblar
Se llama H que es muda y no ha de hablar
Pero esa bomba inventada
Después de mucho insistir
Salió sonoro y se llama Poupurrit.

La mujer hoy en la playa se asemeja
A casitas que hacen en la actualidad
Porque tienen que arreglarse con dos piezas
Y sus muebles nunca pueden acomodar

Tan pequeñas son las piezas de las mallas
Que no pueden sus encantos esconder
Y el varón como lechuza mira y calla
No aguantando los deseos de correr.

El hombre casado
Vive disgustado
Con tantos inventos no se puede conformar
Fué la licuadora, luego un lavarropa,
Pronto un seca platos, la mujer le hace comprar
Todo, todo en esta vida
Al hombre le hacen pagar;
Laburando todo el día
Ni tiempo para pasear
Si un placer le queda al hombre pronto se lo han de quitar
La mujer ya sueña, conquie a la cigüeña,
Con un nuevo invento, la consigan suplantar.

Juega a la quiniela, tela mucha tela,
No consigue nunca ni un numerito acertar
Pero la señora, tapados y joyas,
Con sus boletitas siempre se puede comprar.
Cuando llega los domingos del cine no va a gozar
Le gustan de pistoleros, pero de esas no verá
Ellas prefieren paquetes que las hagan lagrimiar
Es el matrimonio carro del demonio
Ella es la que guía y él un burro pa empujar.

La moda enloqueció a la mujer
Y quiere parecerse al varón;
Con pantalones vaquero Far-West
Y corte de melena garzón
Y aunque le digan que no, no, no,
Que no se pueda creer, en la tienda pide
No llevo polleras, deme un pantalón,
Si este caprichito le dá por seguir,
También verá a la mujer en el corralón
Salir con las mulas, recoger los tachos
Y no tendrá empacho en plena función
De ir hasta el boliche pidiendo una doble
Grapa con limón.

Y ratones hoy también tiene el varón
Y así camina al revés, se pinta el mechón

Se manda tajitos en saco tres cuartos
Y usa los zapotos, con flor de tacón
Pronto lo han de ver, melena hasta el hombro
Y pollera escocés
Con esta nueva era al nacer
Para diferenciarlos mejor
Ponerle chapa negra al varón
Y amarilla si fuera mujer
Y aunque le digan que no, no, no,
Que no se puede creer
En el pleno centro
Muchas chapas blancas
Tendremos que de ver".

8.—Pot-pourri de "Los Patos Cabreros", en 1954.—"Temas Actuales".
(Letra de: Eduardo Gamero. Dedicado al Boxing Fenix).

"Los patos cantando así
le brindan en Carnaval
este lindo poupurrit
con temas de actualidad
Del cerro en la fortaleza
afanaron el cañón
no se rían que esa pieza
protege nuestra nación.
Donde un cañonazo tiren
no lo vaya a divulgar
hay que esperar que se enfríe
para volver a tirar.

Sin querer han descubierto
buscando el brutal cañón
al que hacía de equinos muertos
choricitos de ocasión
El dijo en su detención
si para mí no es preciso
para qué quiero el cañón
yo mato con los chorizos.

En un hospital de niños
por error del personal
sellaban con anilina
el pañal de cada cual.
Una madre en gesto franco

dijo Ave María y Jesús
Si mi hijo ha nacido blanco
por que me lo dan azul.

Llegaron de otros contornos
hace poco a ésta ciudad
con cinco aviones a chorros
de feroz velocidad
Para observar su trabajo
saquearon a más de cien
olvidando que aquí abajo
maniobran chorros también.

Aquí hay chorros surtidos
de correos y ómnibus
y quien chorrea por pedidos
como el negrito Jesús
Solo por la ausencia brillan
chorros de necesidad
que son los de las canillas
que siempre suelen faltar.

La vacuna por viruela
la mujer como el varón
para que no les prendiera
se refregaban con limón
Si el sistema de ese jugo
evitara de prender
cuantos momentos de apuro
se podrían resolver.

En campañas electorales
pronto nos van anunciar
que tendrán los animales
el derecho de votar
Aunque les cueste creerlo
fué la Unión punto inicial
que inscribiendo al primer perro
le dieron la credencial".

- 9.—Retirada de los "Curtidores de Hongos", en 1954.—"Retirada". (Letra de: Carlitos Céspedes y J. C. Pose. Dedicada a todas las barriadas, y la hago extensiva a mis compañeros de infancia del Asilo Dámaso Larrañaga).

"Del Guruyú hasta la Aguada
De Palermo hasta el Cordón,
De Malvín hasta Carrasco,
De Pocitos a la Unión,
De la Comercial al Cerro
Y por todo el Uruguay
Lleva este cantar
Un adiós cordial.

Hoy al festejar un nuevo día
Con los Curtidores reina la alegría
Siéntase feliz en este día
Olvide las penas y viva la alegría.

Con la galerita y con el bastón
Por todos los barrios damos sensación
Con la sonrisa en los labios
Entonando esta canción
Los hongos por las barriadas
Brindarán nuevo fulgor.

Trás la caravana sigue la alegría
Bajo una careta se oculta la vida
Suenen las matracas, vuelen serpentinas
Ríen los payasos y las colombinas.

Con la galerita y con el bastón (Bis)
Adiós, alegres barriadas
Ya llegó la retirada
De los hongos que al partir
Con su acento y alegría tienen que seguir
Ya cumplida la misión, que Dios Momo nos legó
Siempre prometimos dar con los Curtidores
Alegría al carnaval, al carnaval.

Adiós, alegres barriadas (Bis)".

EXPRESION RITUAL DE COMIDAS Y BEBIDAS ECUATORIANAS

Por DARIO GUEVARA

EXAMEN RETROSPECTIVO DE RITOS ANTIGUOS

Como si hubiera algo de común en la fé y el corazón de los hombres, en las religiones antiguas del mundo hay una serie de mitos y ritos comunes que trascendieron a nuestros tiempos, como legado de tradición. Y entre esos ritos y mitos, en numerosos casos, la naturaleza juega un papel esencial, deífico, ordenador y determinante de las creencias y prácticas devotas. Y, consecuentemente, los alimentos y las bebidas llegan a ser ofrendas a las divinidades y sustancias nutritivas de los oficiantes y la secuela de creyentes.

Ritos y mitos de esta laya existieron en Asia y Africa, en Europa y América precolombina. Son memorables, en relación con nuestro propósito, los ritos agrarios oficiados con sacrificios y ofrendas, comidas y bebidas, que se cumplieron cuando las mieses y los frutos de la tierra en general, en sazón de alabanza, llenaban de regocijo los pechos humanos y obligaban a agradecer a los dioses bienhechores que colmaban sus gracias con esos sustentos.

La madurez de las uvas impuso, entre los griegos, el culto a Dionisios. De ello nos habla elocuentemente el rito de la vendimia que engendró la Tragedia de Esquilo. Pues a Baco había que agradecerle, venerarle y saciarle con la carne del macho cabrío y el vino tinto exprimido en sagrados lagares y fermentado en grandes cubas.

Cuando la vendimia alegraba los corazones de los vendimiadores, en el altar de Dionisios se sacrificaba al cabro de arrestos fecundos. De su carne temblorosa, echada al fuego de la ceremonia, una parte se ofrecía al dios del vino, y la otra se repartía entre los devotos, a modo de comunión; y en seguida cumplía su misión el licor sacro—vino consagrado en nombre del dios para el dios y del dios para los hombres—, completándose el rito de servirse el cuerpo y la sangre de un ente divino, sacrificado por la voluntad suprema, en aras del bienestar humano.

“Después del rito solemne del sacrificio —dice Arqueles Vela— y luego que la parte ofrendada a Dionisios se quemaba del todo, comenzaba la forma libertina que consistía en comer y beber: se comía del chivo y se bebía el vino —carne y sangre de Dionisios— para convertirse, de esa manera, en conviviales de la Divinidad”.

Alberto Malet agrega que los sacrificios eran extensivos a los demás dioses y también en tributo a los héroes. Y en ambos casos “se daba mucha importancia a conocer la voluntad del dios, que se creía descubrir presagios. Se sacaban los presagios del vuelo de los pájaros y de las entrañas de las víctimas”.

El sacrificio o **acto sagrado** —entre los romanos, dice el mismo Malet—, consistía en inmolar animales; éstos se dividían en dos categorías: las **víctimas** o animales mayores y las **hostias** o animales pequeños.

“La víctima era llevada al altar y degollada o acogatada. La grasa y los huesos se quemaban entonces sobre el altar, la sangre se vertía en libaciones, y las carnes se repartían entre los sacerdotes y los asistentes.

“El sacrificio tenía por objeto agradar a los dioses, pero faltaba conocer la voluntad de éstos, a lo cual se llegaba gracias al arte particular de la adivinación, que ejercían sacerdotes especiales, llamados **augures**”.

Por la información de varios cronistas de Indias y de algunos historiadores americanos, entre ellos Luis Valcárcel y Neptalí Zúñiga, sabemos que los incas celebraban también sus ritos agrarios de idéntica manera. En vez del macho cabrío de potencias reproductoras que sacrificaban los griegos, ellos victimaban una **llama** estéril; pero, como aquellos, la carne de la víctima, en parte quemada la ofrecían al Sol y asada otra al mismo fuego, se servían el Inca, los sacerdotes y los caciques. Después disponía el pueblo del sobrante y de las llamas sacrificadas fuera del altar que estaban listas para el banquete colectivo, en nombre de la magnánima Divinidad del Imperio. Además, como entre los griegos y los romanos, en las entrañas de las víctimas leían los presagios, siendo éstos memorables cuando dijeron a Huayna Cápac que los conquistadores españoles amenazaban sus dominios e iban a poner fin al Tahuantinsuyo.

Asimismo, como entre los griegos, entre los incas el vino era parte de la ritual ceremonia. Estos, a falta de viñedos sagrados tenían el maíz divino, **la Mama Zara** que recibía culto especial. Y entonces el maíz que regía el calendario religioso y festivo, a la vez proporcionaba el pan de cada día y el licor rubio de la embriagante euforia, es decir, el vino del Sol y de los hombres.

La **chicha** era, pues, el complemento de la ofrenda al Dios-Sol, en la ceremonia del sacrificio, y la chicha completaba la comunión carniza del soberano, de los grandes señores del culto y del gobierno, y de la comunidad imperial que se congregaba en los contornos del público y aereado recinto del divino oficio.



El P. Juan de Velasco traza un calendario suscinto de los ritos agrarios incarianos, calendario que comenzaba con el **Raymi** o Pascua de Diciembre y se prolongaba a enero, para agradecer al padre celestial por "la madurez e incremento de las plantas de maíz, que comenzaban a formar el primer cogollo".

En febrero se celebraba "el mayor incremento de las mismas plantas que se alzaban notablemente", y en marzo, el **Paucar-Huatay**, fiesta de la primavera, fiesta del maíz en sazón que daba el **chogollo** o **choclo** a la elaboración del sabroso pan llamado **chogllotanda** o **choclotanda**. Este pan entraba en el rito y se completaba la trilogía sagrada de carne, pan y vino.

Según el P. Velasco, esta fiesta iba "precedida de tres días de ayuno", y "no se podía comer sino frutas o yerbas después de entrado el sol". Se la celebraba —dice— con "sacrificios y víctimas del sol, ofreciéndole (a la divinidad) pan y vino, perfumes, flores, corderos, vasos de oro y finísimos tejidos". Y continúa Velasco indicando que, "concluidos los sacrificios y ofrendas, distribuía el Inca con sus manos del pan y del vino sagrados entre los grandes y señores de la corte", para dar paso al regocijo general con "música, banquetes y bailes". Empero, esos banquetes, prolongaciones del ritual, eran platos de carne de llama, de pan de maíz tierno y de vino rubio elaborado del maíz maduro en reserva que almacenaban las trojes imperiales.

La fiesta de la cosecha del grano maduro del maíz era más solemne todavía. Se la realizaba en junio. Llamábase **Inti-Raymi** o Pascua del Sol. La solemnizaban los infaltables sacrificios y ofrendas. La carne, el pan y el vino, multiplicábase prodigiosamente después de la devota entrega al Supremo Hacedor del Imperio.

"El maíz —expresa Luis Valcárcel— influyó en la religión no sólo consagrando el culto de la Sara Mama (la Madre Maíz), sino sirviendo de base su cultivo para la formación del calendario. La fecha magna corresponde a la

cosecha del dorado grano, el Inti Raymi". Cabe decir, además, que el maíz brindaba comidas y bebidas rituales al mayor número de fiestas religiosas. Sobre todo la chicha, el sagrado licor, era la ofrenda imprescindible que se ofrecía al Sol y el Inca, a los muertos y a los vivos que cumplían devotamente los piadosos ritos.

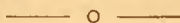
"De las primeras mazorcas producidas en las tierras del Sol —refiere el doctor Gualberto Arcos— fabricaban las doncellas el **Tecti**, bebida espesa destinada a las ceremonias religiosas, en las que también se usaba el **yale**, de igual consistencia a la anterior y elaborada de maíz masticado con el condimento del **Ishpingo**, la flor de la canela. Con estas chichas los sacerdotes hacían aspersiones en las **huacas**, bebiéndose el resto, que les embriagaba inmediatamente".

Esta ofrenda de chicha a los muertos, en sus huacas, nos lleva a la evidencia de que ellos creían que las almas estaban cerca de sus sepulcros antes que en las lejanas mansiones ultraterrenas. Pero más cerca al hombre vivo estaba el Inca, Hijo del Sol, divinidad en carne y hueso, y a él había que ofrendarle con más frecuencia, devotamente, con una chicha que el mismo doctor Arcos nos explica: "Las mujeres y las muchachas destinadas a masticar el maíz para la fermentación (de la chicha del soberano) estaban obligadas a guardar una dieta extraña, que consistía en privarse durante esos días de sal, ají y contactos sexuales".

El maíz, pues, era el grano sagrado del Incario. Y si daba el pan y el vino para el Sol y para sus hijos, su cultivo y su cosecha se apoyaban en ritos sagrados de trabajo colectivo, de **mingas**. Y allí presentes los bocados rituales: el maíz convertido en **tostado**, **mote**, tortillas y **mazamorra**; el maíz transformado en la confortable **chicha de jora**; el maíz animando la música de **pingullos** y **huancarís**, de **quipas** y **huay-rampurús**, de **tinyas** y **chilchiles**. Y allí los sacerdotes y caci-ques, en representación del Dios y el Soberano, estimulando y alabando el poder creador del trabajo que multiplica el grano y que hace la bendición del pueblo.

Junto al grano bendito que crece en la tierra y se prodiga en pan y vino, la carne de la llama se ofrecía olorosa a los apetitos laboriosos, de la misma manera que se ofrecía en rito al Sol; y también otras carnes asadas al fuego sacro, principalmente la del cuy, animalejo que se multiplica para el potaje con papas y ají, en la trilogía de los sagrados banquetes.

En mi libro sobre "Las Mingas en el Ecuador" describo la Gran Minga de la Pascua del Sol que seguía al Inti-Raymi y que se la realizaba sobre el Panecillo de Quito, cuando el Inca Huayna Cápac regía el Tahuantinsuyo desde las faldas del Pichincha. Esa ceremonia de simbolismo esencialmente religioso y político, tradicional y laboral, confirma que las mingas que conservamos ventajosamente en el país, tienen un ancestro ritual. Y aunque la superposición cristiana haya desterrado la heliolatría del trabajo entre mestizos y grupos indígenas del Ecuador, la presencia ritual sobrevive en nuestras mingas y, por lo tanto, también en los alimentos y bebidas que se reparten en ellas. Se habrá borrado la intención o el propósito, pero la tradición actúa en el inconsciente, con caracteres vivos. Pues en nuestras mingas actuales no faltan los bocados aborígenes, la chicha de maíz, la música, la autoridad y, en ocasiones, también el sacerdote católico que estimula el trabajo en nombre de Jesucristo. Y todo ello, en examen retrospectivo, es una prolongación de las mingas rituales del Incario y del antiguo Reino de Quito.



El uso de alimentos y bebidas rituales en los pueblos no conoce fronteras. Los griegos, los judíos, los romanos y los indios americanos lo mantuvieron con similitud de procedimientos que sorprende a los investigadores de causalidades. Esos pueblos ofrecieron comidas y bebidas a sus muertos, en nombre de sus dioses, y por lo que conocemos en Indoamérica, y en el Ecuador en particular, siguen ofreciendo todavía.

Ulises en la Odisea de Homero y Eneas en la Eneida de Virgilio, ofrendan carne, pan y vino a determinados muertos, para que se les abran las puertas de ultratumba, a fin de visitar o entrevistar a las almas de otros difuntos y recibir de ellas los vaticinios que orientarán su futuro.

En nuestro país, los indios y mestizos apegados a la tradición de sus antepasados, se aprovechan del Día de los Muertos del calendario cristiano para hacer similares ofrendas a las almas familiares, porque creen que en ese día están en capacidad de comer y beber el zumo sustancial de la **colada morada**, de la **chicha de jora**, del potaje de papas cocidas con cuy asado y salsa de ají.

Y los mexicanos, los mejores custodios de la tradición aborígen americana, fuera de sus costumbres netamente autóctonas, conmemoran la fecha de los difuntos por medio de un ceremonial de varias proyecciones, denominado llana y simplemente "Las Calaveras". Y una de ellas se expresa en la fabricación y venta de calaveras de azúcar que endulzan los gustos infantiles. Pero ¿qué significa eso de chupar calaveras de azúcar en el día de los muertos? ¿No es la permanencia de los ritos aborígenes de los viejos tiempos? ¿Acaso no recuerda la ceremonia de los sacrificios humanos que practicaban los aztecas? Y ya es sabido que de la carne de las víctimas, ritualmente se servían los dioses y los hombres, lo que llevó a decir a los cronistas de Indias que había antropófagos entre los grupos nativos de América.



Con respecto a la tradición de los ritos cristianos que sobreviven en las comidas y bebidas de los pueblos católicos de Hispanoamérica, la arqueología de las catacumbas romanas nos ofrece numerosos e importantes testimonios. En los frescos antiguos de esos monumentales sepulcros se han encontrado pruebas evidentes sobre el uso de alimentos sagrados y simbólicos que no concreta la liturgia católica,

pero que sobreexisten en el Ecuador, en mezcla con prácticas similares de antiguas religiones aborígenes. Tales son, verbigracia, las ofrendas de Finados, los bocados de Corpus y la **fanesca** de jueves santo.

Las catacumbas eran galerías subterráneas en donde los primitivos cristianos se reunían para sepultar a sus muertos, celebrar sus ritos u ocultarse de la persecución de los paganos. En sus muros interiores se encontraron motivos de reminiscencias mitológicas y, en abundancia, pinturas de relación directa con la naciente fé cristiana. Allí, entre tantos murales, la representación del vino por medio de Cupido que recoge la vendimia; allí el pan señalado con cruz y el pez sagrado, servidos en banquetes de significación eucarística; allí las imágenes de palomas y corderos: aquéllas, mensajeras espirituales entre Dios y los hombres, y éstos, símbolos del cordero pascual de la última cena.

Toda esta naturaleza simbólica concurrían al banquete ritual, a la ceremoniosa comunión de los cristianos con su Dios hecho hombre y su Dios celestial. Todavía no libres del todo de los recursos paganos, para la cena sacra del pan y el vino, rechazaron el vino de Dionisios, pero aceptaron el de Cupido, vino que otrora llenaron los cántaros del festín apostólico. El pez de esos bocados se llamaba "Pez de la Vida" porque llevaban en sus cinco letras griegas, las iniciales de "Jesucristo, Hijo de Dios Salvador" y simbolizaba el cuerpo divino. El cordero era otro sagrado alimento porque recordaba la pascua de los apóstoles y representaba al Divino Pastor. Y la paloma integraba la sagrada comida, porque constituía el signo de la inspiración divina, la objetividad del mensaje de Dios y la representación del Espíritu Santo mismo.

Esta variada comunión la realizaban más el jueves santo. De ello nos dan testimonio las enciclopedias de dos grandes sectores del Cristianismo: la Enciclopedia Universal Espasa y la Enciclopedia Internacional de Nueva York.

En recorrido de veinte siglos, desde sus orígenes, los símbolos del pan y del vino se mantienen en el sacramento de la Eucaristía: el pez llegó a sazonar nuestro plato de **fanescas** de jueves santo; las palomas se sirven en figuras de pan, el día de Corpus Christi, los niños de la provincia del Tungurahua; y el cordero maduro (borrego), lo sacrifican el mismo jueves de Corpus, en la plaza principal de Pujilí.

Acaso estas prácticas rituales no catalogadas por la liturgia católica, dejan de ser reminiscencias directas de los ritos celebrados por los primitivos cristianos de las catacumbas? Acaso estos legados no nos fueron transmitidos por sacerdotes y misioneros de la conquista española? Y acaso también, derivando del culto a su Dios, aquellos cristianos no tributaron una especie de culto a sus amados difuntos, ya que a su lado y en su mansión subterránea regaron sus plegarias y colocaron ofrendas?

Las inscripciones funerarias que sellan las tumbas de esas mansiones catacúmbicas, responden afirmativamente a la última cuestión y nos dicen que las flores que se depositaron allí auguraban delicias en el Paraíso Celestial.

Con lo dicho hasta aquí, concluye esta introducción a nuestro objeto principal. Ya es tiempo de llegar a consideraciones concretas sobre comidas y bebidas que en el Ecuador tienen verdaderamente significados o símbolos rituales, unas veces de manera definida e irreplicable, y otras, de forma inexpresa, aunque no exenta de realismo explicable por el conducto de la tradición y por la dialéctica de la antropología folklórica.

PRESENCIA DE COMIDAS Y BEBIDAS RITUALES EN EL ECUADOR

1

Un banquete ritual de los Jíbaros

En donde la civilización no ha impuesto su freno reparador, los jíbaros del Oriente Ecuatoriano practican una singular forma de sacrificios humanos que se exaltan con **chicha de yuca** y carne de algunos animales silvestres. En simbolismo tal vez se parece al sacrificio de prisioneros de guerra que otrora practicaban los aborígenes americanos. Pues se trata de la **Fiesta de la Tzantza** que tanto han descrito los exploradores nacionales y extranjeros que penetraron en el corazón de nuestra región selvática.

Por la versión de Carlos Álvarez Miño sabemos que los Jíbaros cazan la cabeza de algún enemigo de tribu, en lucha o asalto, y la reducen a la mínima porción que se la conoce con el nombre de **tzantza**. Y esto constituye todo un ceremonioso ritual.

“A la casa del **Curaca** —refiere el informante— asiste un buen número de personas, llevando vistosísimas indumentarias de plumas de aves, con adornos y pieles, etc. Con especial esmero han pintádose la cara y cuerpo, y los hombres llevan consigo el tambor y la flauta.

“Establecida la reunión, entra un viejo especializado en esta ceremonia con la cabeza de la víctima en la mano, describiendo, a la vez, caprichosas figuras de baile. Deposita, la misma, en poder del jíbaro, autor de la muerte; para que proceda a la reducción y de negarse tendría que sufrir muchos males, pues en su casa entraría el espíritu del mal (**mungia**) y sus chacras serían destruidas.

"El viejo da de beber una infusión revulsiva de tabaco al que va a operar. Esto significa que tiene que prepararse a la abstinencia y ayuno durante un tiempo.

"El viejo vuelve a coger la cabeza y le introduce sucesivamente, en una decocción de tabaco, en una vasija con chicha y en otra que contiene agua pura y le da de tomar un poco, uno de los mencionados líquidos, al autor de la empresa. Después, el mismo anciano, provisto de una lanza le arena y le colma de alabanzas por el hecho de haber obtenido dicho trofeo, a la vez que llena de insultos al muerto.

"Todos los circunstantes reúnen formando un círculo, en cuyo centro colocan al que va a reducir la cabeza. . ."

Tras de describir el proceso de la reducción cefálica, agrega que "la grasa que sale de la operación indicada la utilizan en la preparación de las comidas que servirán de menú durante la fiesta"; pues al término de la operación, "se desarrollan típicas ceremonias" que conducen hacia el codiciado banquete de la fiesta.

En primera instancia, "la **tzantza** es suspendida en un palo, sugestivamente pintado, y todos los concurrentes desfilan en derredor, al son de sus tambores y flautas, y, de vez en cuando, hacen una inclinación, asentando fuertemente los pies". Luego, "de vez en cuando, el viejo descuelga la **tzantza** y la pone al cuello del jíbaro que le redujo. Todo se hace en medio de grandes y desacompasados gritos".

Durante el desarrollo de la fiesta, la **chicha de yuca** que sirvió para la cocción de la cabeza humana, es una especie de licor sagrado. Se la bebe, día tras día, hasta por una semana y más, a la vez que sirven platos de carne de dantas, paujiles, monos, saínos, etc., sazonados con la grasa de la víctima que entregó su cabeza a la fiesta. Esto evidencia que esa carne tiene para los jíbaros el mismo significado que la carne de prisioneros sacrificados, para los aztecas, y que la carne del macho cabrío, para los griegos, y que la carne de la llama estéril, para los incas y los quitus. Es nada menos que una comunión con la sustancia consagrada en

la ceremonia y completada con el vino blanco de la yuca, en significación inexplicada de cuerpo y sangre de los espíritus buenos.

2

La chicha nupcial de los Záparos

La misma chicha que solemniza la fiesta ritual de la **tzantza**, entre los jíbaros, tiene expresión más simbólica en la ceremonia nupcial de los záparos. Pero antes de estampar este aspecto culminante del matrimonio en cuestión, veamos cómo preparan y usan esa chicha de yuca.

Vicente M. Bravo describe y relata:

"Después de cocida la cantidad (de yuca) que consideran necesaria, la ponen a enfriar en una especie de artesa de madera, alrededor de la cual se colocan en cuclillas —postura que consideran más cómoda— las mujeres de la familia, desde las abuelas cuyos dientes incisivos y molares no están completos ni seguros, hasta las que por sus achaques no pueden servir en las faenas del campo. Ya reunidas, cada cual coge su trozo de yuca, lo divide con los dientes en bocados que mastican hasta reducirlos a papilla, procurando que se mezcle bien con la saliva, y sacando de la boca lo amontonan en un extremo de la artesa.

"Concluída esta operación, unas indias amasan el conjunto de lo masticado al que llaman **masato**, y otras preparan las hojas de plátano pasándolas por la llama del hogar para que adquieran flexibilidad; después hacen los **maitos**, especies de tamales grandes que, bien envueltos y atados, los dejan para que fermenten. . .

"Sea blanco o indio el que entra en una choza, inmediatamente es recibido por el indígena mayor de edad, en tanto que la mujer que hace de madre de casa, llena de agua las tres cuartas partes de un **mate** cuya capacidad es, más o menos, de dos litros; en seguida abre un **maito**, saca

el **masato** y lo echa en el **mate**, donde lo disuelve con la mano y lo estruja con los dedos. Como la mano queda embarrada con chicha, la sacude sobre el **mate**, se la limpia en los bordes del mismo y entregando al visitante, le dice: toma".

Esta chicha que es la bebida cotidiana y el licor sagrado en la fiesta de la **tzantza**, en el acto matrimonial representa más que el agua bendita para los católicos. Cuenta el mismo señor Bravo:

"Frente a la hoguera esperaba la madre del novio, teniendo en la mano un cántaro de barro, vacío y con la capacidad para dos litros; la novia abrió el **maito** de **masato** (que llevaba), lo puso en un **mate** que contenía agua, y sin mezclarlo se lo entregó al novio; éste sacó de su cesta otro **maito**, y después de ponerlo en el mismo **mate**, lo presentó al indio viejo que hacía de jefe, el cual con sus manazas enjutas y no limpias, estrujó el **masato**, lo mezcló bien y puso su contenido en el cántaro que, en ese momento tenía la novia; ésta lo presentó inmediatamente a su esposo, el que bebió poco a poco hasta consumir la mitad de la chicha, después de lo cual entregó el resto a su mujer para que hiciera lo mismo. Las últimas gotas las escanció en la palma de la mano de su marido, cuidando de que ni una sola gota cayera al suelo; luego introdujo su mano dentro del cántaro y lamiéndose ésta limpió bien el interior hasta dejarlo seco. Hecho esto devolvió a su esposo el cántaro vacío. Entonces los presentes formaron círculo en derredor de los esposos, dejándoles espacio amplio para que efectuaran lo que gráficamente pudiera llamarse el **baile del cántaro** que consiste en pasar éste, repetidamente, de los brazos del esposo a los de la esposa y viceversa, sin dejar de bailar y cuidando de que no caiga al suelo, porque se considera una gran desgracia.

"Es el momento de la emoción para todos: los hombres gritan frenéticamente y aplauden cuando el novio recibe diestramente el cántaro entre sus manos; lo mismo hacen las mujeres respecto de la novia. Después de unas cuantas

vuelatas, el viejo o jefe pone en el suelo una piedra cuadrada; la bulla cesa como por encanto, todos se ponen en cuclillas observando con suma atención: los novios se acercan a la piedra, y él, levantando en alto el cántaro lo deja caer. Inmediatamente se oyen los gritos de: **acamiano, acamiano** (casados, casados), y los novios recogen los pedazos. . .

“Por los fragmentos más grandes cuentan el número de hijos que tendrán; los demás dividen en dos grupos, correspondiendo al marido los que se hallan con la parte interior del cántaro hacia arriba, y los otros a la mujer. Por su número deducen los años que van a vivir; de manera que, desde este momento, saben y están convencidos cual de los dos morirá primero”.

Esta detallada descripción del rito matrimonial de los záparos pone fuera de duda que la chicha de yuca, servida de un mismo cántaro por los contrayentes nupciales, los une por toda la vida, hasta la muerte de uno de los dos. Además, el recipiente de barro que sirvió de cáliz sagrado, adquiere los poderes del vaticinio que se expresa en la vida y en la muerte: la vida de los hijos que nacerán para perpetuar la familia, y la vida fijada por el lindero de la muerte de uno de los esposos, que da la extensión del matrimonio. Pues los diminutos pedazos del cántaro, como las pitonisas griegas y romanas, saben contar los años que vivirán las criaturas de sus augurios.

La chicha de yuca consagrada por el rito, al besar las paredes interiores del cántaro, imponen tales atributos, y al consumirse en los pechos sedientos de los ungidos por el enlace, deja su mensaje de vida creadora. Es el futuro que cumple la voluntad de los dioses de la selva.

Ofrendas a las almas

Entre los ritos funerales de permanencia en el Ecuador, ninguno más revelador de tradiciones religiosas que el de las ofrendas, que indios y mestizos del pueblo ofrecen a las almas de sus difuntos en el Día de los Muertos, consagrado por el calendario católico. Tengo un apunte de 1934, de un cuadro presenciado el 2 de noviembre, en la plazoleta de Santo Domingo, de Ambato. ¿Qué vi en ese entonces?

“Indias vestidas de luto ofrecían a las almas de sus muertos todo lo que éstos gustaban de comer y beber en vida. Allí el **pan de finados**, rociado de vino con rama de romero. Allí la **colada morada** que simboliza el luto de los vivos y la sangre de los paganos sacrificios. Allí la chicha rubia que los incas ofrecían al Sol y a los demás espíritus sedientos. Allí los cuyes asados, las papas cocidas y una dorada salsa encima. También los granos de la comarca, listos para matar las hambres y el ayuno que las almas soportaron por el lapso de un año. Las ollas de comida paupérrima. Platos servidos a la usanza de las ofrendantes. Bebidas que se regaban en el suelo para que recojan las almas diseminadas en el aire a ras de tierra. De rato en rato se hacían signos cabalísticos sobre el suelo, para completar el servicio devoto. Una vela prendida y clavada en la mitad de cada ofrendario, servía como distintivo de esa extraña parcelación de la plazoleta”.

Al cuidado de las ofrendas rara vez se ve varones. Las mujeres son las sacerdotisas ofrendantes que, por lo que vi en aquella ocasión, no guardan uniforme actitud: unas se mantienen en silencio, creyendo que sólo así pueden acercarse las almas recelosas de la presencia mundana; otras, bajo el influjo católico, rezan padrenuestros y avemarías, apostrofando de rato en rato a sus difuntos, como si ellos estuvieran presentes, y diciéndoles que se sirvan los bocados hasta la saciedad, y que se acuerden de los vivos con las

gracias celestiales, cuando vuelvan a la mansión eterna; y otras lloran, refrescando sin duda la dolorosa ausencia material de quienes fueron indispensables y gratas compañías.

Termina el ofrecimiento generalmente a la hora en que se pone el sol y las sombras anuncian el regreso de las almas a las moradas de ultravida. Entonces se sirven parte del "sobrante", porque piensan que los panes y los platos perdieron la sustancia invisible que se sirvieron los espíritus familiares, por más que a la vista asoma todo íntegro. El resto, que es la mayor parte de la ofrenda, lo llevan para repartirlo entre los de casa. De todas maneras, las ofrendantes y los suyos, comparten del banquete con los muertos, y esos alimentos tienen un valor sagrado, por bendecidos por la tradición y el rito.

El doctor Antonio Santiana informa de una costumbre similar entre los indios de Mojanda, aunque no del todo ofrendante. "En el Día de Difuntos —dice— las familias de los muertos se trasladan al cementerio muy por la mañana y toman posesión de la tumba. . . Hablan en voz baja y con acento contrito, de modo que en el cementerio se oye un solo y vago rumor. Luego, sentados sobre la tumba del ser desaparecido cuyos restos motivan esta visita, inician una comida ritual: abren paquetes de alimentos constituidos por papatas, ocas, mellocos, fréjol y habas cocidas y destapan sus vasijas, que contienen espesas coladas. No hay chicha. Comen con una lentitud algo ceremoniosa, obsequiándose mutuamente. . ."

El cementerio y el templo son los sitios preferidos por los indios para juntarse con el espíritu de sus muertos y comer juntos del pan moreno y del vino rubio, de la colada morada y los granos cocidos, y de cuanto da la tierra a los vivos para que un día del año compartan también con los difuntos.

Los mestizos de la provincia del Tungurahua que "no quieren confundirse con los indios", según ellos dicen, no llevan sus ofrendas al cementerio ni a las puertas de los

Una mujer en el cementerio de Chillogallo, cerca de Quito, obsequia al niño la colada morada, ofrecida al alma de sus amados difuntos.



Figuras de pan. Arriba, un caballito enjaezado; al centro, una llama; abajo, hacia la izquierda, una figura de mujer y hacia la derecha, una figura de hombre, ambas en pose de momias egipcias.

templos; ellos las entregan a sus caros difuntos en las propias casas, y solamente pan y vino, cuerpo y sangre de los viejos sacrificios sagrados, porque más no necesitan las almas para saciar su hambre espiritual en significado de comunión.

Los montuvios de la Costa ecuatoriana practican, según se sabe, ofrendas similares a las de los indios de la Sierra, aunque dando a las almas de sus difuntos lo que brinda la tierra; pues no puede ser de otra manera. Ellos las ofrecen aguardiente, frutas, pan, **aguados**, sancochos y el infaltable **arroz seco**, del grano que les hace blasfemos, a la voz de que "con que haya plátano y arroz, aunque no haya Dios".

Nuestro celebrado costumbrista del Litoral Ecuatoriano, José Antonio Campos, en "Cosas de mi Tierra" nos brinda un vivo cuadro de "la cena de los muertos" en la casa montuvia. "Era la víspera del Día de Difuntos —dice— y se notaba gran animación en todas las casas de la aldea. Mucha gente entraba y salía, llevando y trayendo ollas, cacerolas, sartenes y canastos, cual si estuvieran en afanosos preparativos de alguna fiesta lugareña".

Así se alistaban para la "cena de los finados". Y él, lleno de curiosidad, asistió a la ceremonia de la "comadre Pepita" que se preparaba a darle su mesa al difunto esposo. Ella le expresó, refiriéndose al marido: "Aquí tengo ya su comida lista. ¡Ay lo que le gustaba er pescao! Se moría el pobrecito por la liza frita y er bocachico estofao. . . . También daba la vida por un **carapacho** e cangrejo. . ."

Los amables recuerdos humedecieron sus ojos. Luego "con amor y ternura colocó las succulentas viandas. En el centro iba un tazón de mazamorra morada; más allá una pirámide de plátanos asados, una artesa con pan de huevo y una bandeja con ensalada de camarones; y del otro lado se veía una olla de seco de chivo, una enorme tortilla de choclo, una **cazuela de pescado** y varias botellas de refinado.—Enseguida encendió cuatro velas, en los cuatro ángulos de la mesa entoldada, que parecía una cámara mortuoria, y ella fue

a vestirse.— A las doce en punto de la noche debía llegar el espectro de don Toribio, con el apetito abierto de par en par”.

A la hora esperada, por algún conducto entró el viento en la estancia y se apagaron las luces. Era la señal de que el difunto acudía a la cena.— “Toribio mío —dijo la señora—, prueba el carapacho que está muy sabroso”, mientras se deshacía en suspiros. Y el cronista agrega: “El muerto, sordo al reclamo de la dolorida consorte, comía como un canónigo”.

“¡Adiós, Toribio!”, exclamó la viuda cuando supuso que el difunto esposo emprendía el regreso. “¡Adiós, compadre!”, agregó un presente, dirigiéndose también al invisible visitante. Y Campos explica: “Estas voces significaban que el difunto se había ido ya, sin dar siquiera las gracias, y fuimos todos los presentes invitados a probar las sobras”. Luego continúa: “Descubrióse la mesa y ¡oh asombro! estaba intacta. Don Toribio no había comido nada!

—Cómo, señora, pregunté, fingiendo la mayor sorpresa: ¿su finado marido no ha metido la cuchara en ningún plato?

—Le parece, me contestó la viuda sonriendo: los difuntos no comen como nosotros; pero se llevan con su presencia la sustancia de la comida.

—De manera que don Toribio acaba de aprovechar la sustancia de estas viandas?

—¡Así es, señor!

Nos sentamos a la mesa y comimos algunas viandas muy bien preparadas. ¡Pobre difunto! Muchos brindamos por él”.

De este modo termina su relato José Antonio Campos, desgranando la satírica gracia que le caracteriza, pero que nada desfigura la realidad de esa costumbre montuvia en los Finados. Y lo que es más cierto, la creencia de que los bocados de las ofrendas se desustancian por el apetito de las almas, es común a todos los mestizos que practican ese

ritual. Solamente los indios creen que las almas se acercan a sus banquetes en forma semicorpórea y que vuelven de la mesa restando porciones imperceptibles de los alimentos. Pero ello es remanente de la tradición autóctona y consecuencia de su bajo nivel cultural; pues en el fondo, el pensamiento es el mismo de los unos y de los otros, y el rito indiano se impone sin que haya podido desterrarle la iglesia católica en más de cuatrocientos años de aculturización cristiana. Es que las religiones tienen unos mismos orígenes y se amalgaman fácilmente en la fe y en el culto.

Lo mismo que en los sacrificios antiguos, los diferentes platos o los diferentes bocados que los vivos ofrecen a los muertos, en última instancia se aprovechan los primeros, compartiendo así de los alimentos sagrados, igual que los dionisiacos griegos, los españoles del imperio romano, los aztecas precortesianos y los quitus del Tahuantinsuyo.

Acorde con muchos historiadores americanos, Horacio Quiroga cree que "la cena de los espíritus es de origen puramente indígena", tomándose este término para fijar al indio del Nuevo Mundo. Por datos que tenemos, vale anticipar que tal afirmación no es cierta.

Lo que hay que admitirle sí es que "el indio cree que el muerto sigue viviendo", y que "por eso entierra sus cadáveres junto con provisiones de comida y yuros de agua y chicha, para que se alimenten y para que beban". Pero lo mismo creyeron también otros habitantes del Planeta, allende la América precolombina. Recién descubrieron en la Mongolia Exterior, montículos semejantes a nuestras **tolas** pre-pizarrinas, conteniendo en su interior cadáveres de la época precristiana, rodeados de utensilios y de los recipientes de sus comidas y bebidas con que fueron sepultados.

Y aunque Quiroga no lo defina el rito, cuenta que los indios calchaquíes se sirven un animal asado en nombre de

su difunto, la víspera del día de los muertos; mas ello dice que así se revive el rito del sacrificio y la ofrenda.

Todo el proceso funerario apuntado por Quiroga como ceremonial de los indios de América, lo practicaban también los pueblos de Asia y Africa y los europeos de Grecia y Roma. Refiriéndose a la prehistoria oriental, dice Malet: "La creencia en la supervivencia del alma era evidente por las ofrendas que rodean frecuentemente las tumbas, pero lo es más por la precaución que se tiene a veces de dejar maniatado el cadáver, de modo que no pueda salir el espíritu a molestar a los vivos".

Concretándose a los egipcios, agrega: "Para los egipcios, el hombre no moría inmediatamente por completo. Al exhalar el último suspiro, se escapaba de su cuerpo otro cuerpo impalpable, llamado doble o el alma, que continuaba viviendo mientras el cuerpo no se descomponía. De aquí las precauciones que se tomaron para conservar el cuerpo: el embalsamamiento y la transformación en momia. El doble inmaterial tenía las mismas necesidades que el cuerpo carnal; le hacía falta, por consiguiente, una habitación. Al efecto, se le construía una tumba y una cámara funeraria en la que se colocaba un ajuar, al mismo tiempo que los alimentos".

La mayoría de los indios americanos y particularmente los de la serranía ecuatoriana, siguen creyendo que las almas de sus muertos siguen viviendo junto o cerca al cuerpo, cuando llenan el ataúd del cadáver con las prendas y utensilios que usaron en vida, además de algunos alimentos secos. Y ya fusionando su tradición con las creencias católicas, dicen que esas prendas y esos utensilios y esos alimentos los utilizarán en "la otra vida"...

Los jíbaros del Oriente Ecuatoriano, de los que mantienen la tradición primitiva, están más próximos a los primitivos egipcios. Un misionero de las selvas que firma con las iniciales "J. S.", cuenta que ellos "tienen mucho respeto a los difuntos", y agrega: "Apenas acaba de fallecer algún

miembro de su familia, le envuelven en una especie de sábana y colocándole en una vieja canoa que tapan por encima, cuelgan ésta en la misma casa donde murió, dejándole yuca, plátano, chicha y lanza con escudo de guerra; pues creen que sigue viviendo en otra vida diversa de la presente y necesita defenderse de sus enemigos. . .

"Viendo que disminuye o se acaba la comida y bebida, sin darse cuenta de que eso acontece por causa de las aves y del calor que absorbe, creen que el muerto ha comido y bebido y de vez en cuando van a proveerle de esos alimentos para que no sufra ni hambre ni sed".

Los mestizos del país que practican las ofrendas en el día de los difuntos, piensan de otro modo: ellos no creen que las almas de sus muertos se quedan cerca o junto al cuerpo para cumplir aquellos menesteres de la vida misteriosa, sino que se transportan —como enseña la religión católica— a las mansiones de la eternidad; pero gozan de un día de licencia, el dos de noviembre, para salir de sus refugios ultraterrenos y concurrir a la tierra, mejor dicho a los cementerios, los templos o sus casas, para servirse de los alimentos y bebidas de las ofrendas. De todas maneras, el legado primitivo se junta a la costumbre cristiana de recordar a los muertos en la fecha prescrita por el calendario romano.

Eso de sacrificar animales para ofrendar a los difuntos o servirse en nombre de ellos, dice a las claras que el culto a los muertos se expresa en reminiscencias de antiguos sacrificios y ofrendas. Ya los indios lo practicaban en sus tiempos remotos y los griegos y romanos también. Con respecto a los helenos, Malet refiere: "La tumba era abierta en la montaña y cerrada con una plancha de mármol o de piedra esculpida. . . Se depositaba allí el cadáver y se celebraba un sacrificio en su honor. Algún tiempo después se iba a ofrecerle la comida fúnebre, pasteles y vinos, uso que subsiste en muchos países cristianos, en la península balcánica".

Los griegos y los romanos, lo mismo que los indios americanos, ofrecían a sus difuntos el sacrificio, la carne de los

sacrificados y el pan y el vino. Virgilio cuenta que "el pío Eneas" sacrificó un animal para acercarse al alma de su padre Anquises que se hallaba en la mansión de los espíritus. Y le ofreció "dos copas de vino, dos de leche recién ordeñada y dos de sangre sagrada". Además, una cantidad de manjares, los mismos que fueron servidos por el difunto, visible en forma de una "grande y lustrosa culebra", anfibio que en América fue deidad de nahuas, mayas, quichés y'cañaris.

Pero volvamos al culto funerario que sobreexiste en nuestro país, en expresión de comida ritual. Su práctica o su costumbre habla al mismo tiempo de un legado devoto universal y de la aplicación del fruto que brinda la tierra, convirtiéndolo en ofrenda o comida sacramental.

El plato característico del Día de Difuntos en el Ecuador es el de la **colada morada**, como le llaman en los centros urbanos, o de la **mazamorra negra**, como suelen decir en ciertos medios rurales. Con este último nombre dan a entender que ese alimento de ofrenda a los muertos y de gustoso provecho para los vivos, es el símbolo del duelo que éstos deben a aquéllos.

La colada morada es plato auténticamente nativo, cuyo origen se remonta a lejanas costumbres de los incas y los quitus. Probablemente constituyó la parte principal de las ofrendas que tributaban a los difuntos en la conmemoración octubrina del **Ayamarca**, la misma que fue trasladada por el clero católico de la conquista, al 2 de noviembre del calendario romano.

El P. Juan de Velasco dice que "la solemne conmemoración de los difuntos la hacían (los incas) una vez al año, con fiesta lúgubre y con música funesta y tristes cantos. En ellos relataban —agrega— las proezas y hazañas de los respectivos difuntos de cada tribu o familia. Esta ceremo-

De la venta pública, el 2 de noviembre, en Quito (1959). Una paila y un balde con colada morada.



De la venta pública en Quito, el 2 de noviembre. Una canasta con guaguas de pan y un canastillo con pan corriente de finados.

nia era comúnmente sobre los sepulcros, renovando en aquel tiempo los vinos o licores por medio de ciertos conductos”.

No dice nada sobre la ofrenda de la colada morada, ni del pan de maíz que ofrecían a los queridos muertos; tampoco cuenta nada del tributo ritual a los seres humanos sacrificados de que nos habla Cieza de León en su “Crónica del Perú”.

Ciertamente los historiadores sudamericanos se han puesto acordes en admitir que los incas y los quitus sacrificaban **llamas** u ovejas indianas, y muy circunstancialmente, niños. Pero hay cronistas de Indias que atestiguan que la costumbre de ofrecer a los dioses víctimas humanas, existió en casi todos los pueblos indígenas americanos, sin excluir ni a los mayas que figuraban como los más pacíficos y los más civilizados del período precolombino. Y algunos hasta llegaron a tildarlos de antropófagos, por ese signo religioso de primitiva procedencia.

Lo que dice el doctor Máximo Soto-Hall de los mayas puede ser extensivo a los **chibchas**, los quitus, los incas y los aymaras, por ejemplo. “Escritores mal informados —expresa el doctor Soto-Hall— han pretendido que los mayas eran antropófagos, pero investigaciones serias demuestran que no tuvieron nunca tan bárbara costumbre y que respecto a carne humana, sólo comían de las víctimas de los sacrificios, lo que se hacía en cumplimiento de un precepto religioso y no por placer”.

Con respecto a los incas, Cieza de León afirma que entre ellos existió también el sacrificio de víctimas humanas. Y ya concretándose a los indios ecuatorianos de Manabí, agrega: “Eran los naturales de estos pueblos que digo, en extremo agoreros y usaban grandes religiones; tanto, que en la mayor parte del Perú no hubo otras gentes que tanto como éstos sacrificasen, según es público y notorio. . . En los templos o guacas, que es su adoratorio, les daban a los que tenían por dioses presentes y servicios, y mataban animales para ofrecer por sacrificio la sangre de ellos. Y por-

que les fuese más grato, sacrificaban otra cosa más noble, que era la sangre de algunos indios, a lo que muchos afirman. Y si habían preso a algunos de sus comarcanos, con quien tuviesen guerra o alguna enemistad, juntábanse (según también cuentan), y después de haberse embriagado con su vino y haber hecho lo mismo del preso, con sus navajas de pedernal o de cobre el sacerdote mayor dellos lo mataba, y cortándole la cabeza, la ofrecían con el cuerpo al maldito demonio, enemigo de natura humana”.

Esta aseveración del cronista nos hace creer que, a semejanza del festín de calaveras de azúcar en México, entre nosotros se revive el rito por medio de las **guaguas** de pan que se saborean con la **colada morada**. ¿Por qué se encuentra gusto especial en este bocado de colada, sazónándolo con ese pan que representa figura humana? ¿Acaso en esa colada de maíz fermentado y en ese pan ántropoformo no están también el cuerpo y la sangre que ofrecieron a los dioses, a los muertos y a los vivos, durante los banquetes sagrados?

La colada morada y el pan de finados, ofrendas a las almas y bocados de los vivos, hacen pareja ritual indiscutible. El pan puede ser de harina de trigo preferentemente, pero la colada es siempre de maíz morado, casi negro, molido y batido en agua teñida por la **tusa**, fermentado con zumos agrios y cocido con dulce, especias aromáticas y hojas de arrayán y naranjo. La colada morada es plato indígena de los espíritus, es luto de los vivos, es sangre de los sacrificios y, sobre todo, es comida favorita de los ecuatorianos en el día de los difuntos.

4

Los bocados de Corpus Christi

La fiesta de Corpus Christi o del Cuerpo de Cristo, celebra la Iglesia Católica el jueves que sigue a la octava de Pentecostés (Fiesta de la Santísima Trinidad), conmemo-

rando la institución de la Eucaristía. Los primitivos cristianos, principalmente los feligreses de las Catacumbas, la celebran el jueves santo, día legítimo de la institución eucarística, por medio de una representación de la santa cena consagrada con pan, vino y el cordero pascual.

El rito llegó a extinguirse en los primeros siglos del cristianismo, por darse preferencia al ceremonial de la Semana Santa. Reapareció en el siglo XIII, porque la beata Juliana de Cornellón aseguró haber visto el Cuerpo de Jesús Sacramentado en forma de luna llena, cada vez que ella se ponía en oración. Y, pues, el Papa Urbano IV dio crédito al milagro y expidió la bula "Transituros" el 8 de septiembre de 1264, restableciendo la fiesta de Corpus Christi. Desde entonces, Corpus viénese celebrando anualmente con ostentosas procesiones, y en América Española, con el añadido de costumbres nativas.

El cuerpo de Cristo es simbolizado por la Hostia, pan sagrado de la comunión católica, símbolo del pan de la santa cena, y **pan de Corpus** se sirve nuestra gente, fuera del usual, en figura de víctimas sacrificadas por otras religiones: animales y seres humanos.

La sangre de Cristo es figurada por el vino del altar, licor generoso de la santa cena, y en vez de vino, nuestro pueblo toma **champuz** y **rosero de Corpus**, bebidas —especie de coladas— equivalentes al **tecti** y el **yale** que, según el Dr. Arcos, eran destinadas a las ceremonias religiosas por los hijos del Sol, asperjeándose sobre las huacas y bebiéndose el sobrante.

Las **palomas de Corpus** que los **danzantes** echan a volar frente a los templos, el día de Corpus, y las palomas de pan que los niños se sirven en la misma ocasión, reminiscencias son del símbolo de la paloma en el ritual cristiano. Dice la Enciclopedia Espasa: "En el arte cristiano se considera la paloma como símbolo del martirio, de la resurrección, de la fidelidad conyugal, de la paz que goza el alma fiel, de la ascensión de Cristo, de la virginidad, y de la Iglesia. . .

En la Sagrada Escritura figura la inocencia y la sencillez. Pero en donde se ve muy marcado el simbolismo de esta ave es en el arte ya indicado. Desde muy antiguo ha sido el símbolo del Espíritu Santo''.

¿Cuál o cuáles de estos símbolos representa la paloma echada a volar en Corpus Christi? Sin duda los que se afirmaron en los murales de las Catacumbas: el mensaje del martirio de los primeros cristianos a su Dios Jesucristo; el mensaje del alma fiel a su Señor Celestial; la ascensión de Cristo a los cielos, y el mismo cuerpo del Salvador de Galilea en la comunión de los hombres. Y para decir una verdad, esa paloma que se arranca de las manos de los danzantes hacia las alturas, antes ya **soportó** un sacrificio o un martirio entre esas manos que la oprimían, y después es sacrificada por las manos o las municiones que la atrapan.

Pero las palomas de pan que comen nuestros niños ¿qué signo tienen? Sin duda el mismo de las **guaguas de pan** de finados: el sacrificio de una criatura, solamente que la paloma es animal de los que los romanos llamaron **hostias**, nombre acorde con la sagrada forma de la Eucaristía.

En otra parte ya dijimos que en la plaza principal de Pujilí se sacrifica un borrego, réplica del cordero pascual que degollaron los apóstoles para la última cena, precisamente el día de la institución del sacramento de la Hostia. Un hijo de ese lugar, el señor Tobías Jácome, se dignó informarnos sobre aquel pasaje corpuscristino.

En la plaza central del pueblo se arreglan huertos artificiales custodiados por sus hortelanos, y en sitios especiales de la misma, se alzan **castillos** o cucañas, repletos de regalos de la tierra para los trepadores; pero varios de esos **palos ensebados**, sin duda sin sebo, tienen arriba, crucificados, sendos borregos que obsequiaron los hacendados vecinos para que, al caer de la tarde, se sirvan las autoridades del lugar, como corderos pascuales.

Los indios danzantes, disfrazados a su modo usual, al son de flautas y tambores, recorren el contorno de la plaza,

bailando de trecho en trecho y regalando al aire el vuelo de sus palomas cautivas. Cerca de la hora del crepúsculo vespertino, los naturales se desplazan hacia sus casas, los muchachos han desnudado los castillos libres y los borregos crucificados son descendidos para entregarse a la muerte, después de haber soportado tan prolongado martirio sobre el madero. Y entonces, pascualmente, se sirven de esas carnes santificadas por el dolor y sacrificadas por el cuchillo, autoridades y amigos, seguramente avivando el apetito con la **chicha de jora**, vino rubio de los indianos.



Antes la práctica religiosa del Corpus Christi —solemnizada por la procesión, los **palos ensebados** o **castillos**, el baile de danzantes, etc.—, era extensiva a las ciudades capitales de las provincias serranas, inclusive la capital de la República. Hablando de ésta, dice el doctor José Modesto Espinosa: “Hace un rato que suenan las campanas de la catedral: viene la procesión. ¿Qué significa esta algazara?: son los **danzantes**, que la preceden y anuncian con saltos, gritos y embestiduras: son los adoradores del Sol, regocijados con la fiesta de Corpus”.

También procesiones y bailes de danzantes vi en la plaza central de Pelileo, y tal vez la costumbre seguirá adelante. Los indios salasacas, ataviados a todo color, alados de franjas multicolores y empenachados de plumas, bailaban frente a la iglesia, sonando cascabeles atados a las pectorillas y sacudiendo palomas vivas que luego las disparaban al aire como ofrendas al Sol, en apariencia cristiana. Sin duda, en su voladora imaginación, encontraron el parecido entre lo que les impusieron los cristianos y lo que ellos heredaron de sus antepasados.

Pudiera decirse que esta aseveración peca de ligera y antojadiza; mas en defensa acude otra costumbre vista en la misma ocasión. La plaza estaba llena de puestos en don-

de se vendían palomas, puercos y **llamingos** de harina de trigo. Era el pan de Corpus, y niños y adultos se servían y nos servimos también esas réplicas de palomas sacrificadas en el nombre de Jesucristo, de cerdos de nuestros banquetes criollos y de llamas que antes sacrificaron los Hijos del Sol en sus **Raymis**. ¿No es éste un caso parecido al de las **calaveras** de México y de las **guaguas de pan** del Ecuador mismo? Supervivencia de un rito de sacrificios, mantenido en forma simbólica y al tono con los nuevos tiempos y las modalidades impuestas por la superestructura cultural de nuestra época.

La supervivencia del símbolo panificado que representa el cuerpo de la víctima sagrada, tiene que coexistir con el símbolo de la sangre que para los indios americanos de la civilización del maíz, es la chicha de ese grano o alguna otra bebida derivada del mismo cereal. No otra cosa parece ser el **champuz**, colada favorita del jueves de Corpus Christi, que se acostumbra en la región altiplánica del Ecuador.

El **champuz** de los indios de Punyaro, cantón Otavalo, —según expresa Gonzalo Rubio Orbe— lo hacen "fermentando la harina (de maíz) durante cuatro días; luego la cierran en una **paila de bronce**, con **raspadura**, hojas de naranja, arrayán, clavo y canela". "La preparación del **champuz** de Punyaro —agrega— es muy ocasional; infaltable en todos los velorios de adultos".

Esta información dice, pues, que el champuz punyareño tiene el fermento de la chicha de maíz y sirve, al mismo tiempo, de alimento licuado en ceremonia funeral. Se compagina, en símbolo de sangre, con la chicha de los sacrificios cuyas víctimas se sustancian en el pan que toma figuras de palomas y llamas, entre los mestizos de Pelileo y los indígenas de Salasaca.

Así el champuz tiene el sustento ritual de la tradición funeraria. Su preparación en la olla mestiza es algo diferente a la del champuz de Punyaro. El champuz criollo, según lo describe Alejandro Mateus, es "una gacha o **mazamorra** de harina de maíz; con dulce, jugo de naranjilla, granos de **mote** y especias, todo cocido con hojas de naranjo". El doctor Alfonso Cordero Palacios, en su "Léxico de Vulgarismos Azuayos" describe otra modalidad del champuz de la región que le ocupa. "Champuz —dice—: Especie de mazamorra dulce y fermentada. Se hace de varias harinas, echándolas pimienta y maíz descortezado, cocido y entero. Se toma fría. No es propiamente **gacha**, como quiere el Diccionario".

Esta clase de **champuz azuayo** está más acorde con aquel modismo popular que llama "hacer champuz" o "hacer un champuz" al revoltijo de ideas o de cosas que causan la consiguiente confusión.

El champuz lo toma el pueblo el día de Corpus, asociándole al clásico "pan de Corpus", lo que en sí denuncia el simbolismo de pan y vino extraído de los sacrificios religiosos que soportaron las víctimas de carne y hueso.

El champuz de Corpus es un alimento popular de indios y mestizos, aunque hemos leído añoranzas de ese champuz en las pasadas cenas de gente de copete. Tiene un aliado o hermano tal vez: el **rosero**. Carlos Bolívar Sevilla lo recuerda en una descripción de "La antigua Fiesta de Corpus" y dice que los reales que recibían los muchachos, de sus padres, hermanos mayores y parientes, parte la gastaban en "mucho fruta y otras sabrosas golosinas: el champuz, el rosero de rito que las familias hacían para su regalo y para obsequiar a sus amistades, y que no pocas veces constituían el pretexto para diversiones y bailes".

Es aún una cosa ritual el **rosero**. Pero ¿qué es éste? Mateus explica: "Rosero. Preparación fría que se toma como postre o fresco o merienda, principalmente el día de Corpus. Consiste en una composición de agua, almíbar, especias y

esencias olorosas, en la que se ponen granos cortados de maíz blanco o morocho, cocidos separadamente, trozos menudos de piña o granada; y como adorno, hojas de naranjo cortadas en curiosas figuritas”.

Esta descripción obliga a recordar que los indios del Incario acostumbraban utilizar determinadas clases de maíz para sus bebidas o comidas rituales, según la fiesta o ceremonia que fijaba el calendario religioso. ¿No será legado de esa costumbre el empleo de maíz blanco o de morocho, tal vez del mismo color, para el **rosero**? Acaso no recuerda un rito aborígen también la celebrada **chicha de Yamor** que, en ocasión festiva, beben en Otavalo? Pues la **chicha-yamor** se la prepara con diversas clases de granos de maíz, como si los diferentes ritos cumplidos con vino rubio, se congregaran a solemnizar uno que sintetiza el potencial divino de **Mama Zara**.

Que el maíz, en comidas y bebidas, sirvió para ofrendas y símbolos divinos en el culto solar, está fuera de duda. Y hasta hay una leyenda americana que afirma que el hombre de acá, de sangre de sol y piel de bronce, se hizo con la carne y la sangre de mazorcas blancas y amarillas. Una versión relatada por John Doe (seudónimo de Alejandro Carrión), cuenta: “Entonces los Formadores dijeron: He aquí que el alba ya se esparce. He aquí que se vuelve visible el hombre, el sostén, el nutridor, el hijo engendrado por el alba. He aquí que se ve a la humanidad en la superficie de la tierra. Y ordenaron al zorro, y al coyote, y a la cotorra, y al cuervo, que trajeran mazorcas amarillas y mazorcas blancas. He aquí la sustancia que debía entrar en la carne del hombre: esto fue su sangre: este maíz fue la carne y la sangre del hombre. Entonces fueron molidos el maíz amarillo y el maíz blanco, y la Abuela Alba hizo las nueve bebidas. Y el alimento se introdujo en la carne de maíz amasada, y las nueve bebidas de maíz se hicieron la sangre y la gordura y se volvieron los músculos del hombre. Solamente mazorcas

amarillas, solamente mazorcas blancas entraron en la formación de su carne. — Tales fueron nuestros padres, de maíz contruídos”.

He aquí cómo el maíz, el divino maíz, fue carne del hombre primero, y cómo las nueve chichas del grano sagrado, se constituyeron en su sangre. Y en esta composición del linaje humano de América, está claro que nuestro Adán Indio es hecho de pan y vino, y pan y vino tienen que representarle en el rito conmemorativo de su creación.

¡Quién sabe si el **champuz** y el **rosero** correspondan también a las nueve bebidas de la creación del hombre! En cualquier caso, son bebidas y comidas rituales al mismo tiempo, y bien se identifican en su uso con los viejos ritos indígenas y los actuales ritos mixtos de Corpus Christi.

5

Nuestro plato llamado “fanesca o juanesca”

En la ágil columna de “Molino de Viento”, del **Diario del Ecuador** de Quito, correspondiente al 27 de marzo de 1958, se publicó un artículo de interés folklórico nacional: “Nuestro plato llamado fanesca o juanesca”. Su solo enunciado nos despertó el apetito, porque nos encontrábamos bajo el dintel de la semana santa, cuando se acercaba el jueves santo de la Pasión, invitándonos al plato de los más variados granos tiernos y pescado seco.

Al leer en el periódico recordé que el periodista de esa columna diaria, era persona respetable por la viveza de su pluma y el conocimiento de los problemas sociológicos de interés actual; pero, al mismo tiempo, me sentí inconforme con sus aseveraciones acerca de nuestro plato llamado fanesca, atribuyéndole falta de información en la precipitada tarea de escribir para el diarismo.

La fanesca es una de las principales comidas tradicionales del Ecuador y su explicación sociológica tiene que re-

montarse a las fuentes seguras o posibles de su origen. La tradición tiene su documental que llega de boca en boca o en el papel de los tradicionistas, salvando distancias y siglos, en viva perennidad y presencia explicable.

"Presumir —dice el periodista de la página editorial del **Diario del Ecuador**— que tal plato de los días santos y que tiene una generalización en todos los hogares del Ecuador, corresponde a algún sentido simbólico de las rememoraciones religiosas, nos parece un absurdo. Más lógico es pensar que para nosotros en este tiempo precisamente las mieses se encuentran en gestación, ya que se los usa **tiernos** precisamente para el uso culinario juanesquero".

Cabalmente los ritos agrarios oficiados con sacrificios y ofrendas, comidas y bebidas, se cumplieron en todas las religiones, cuando las mieses y otros frutos de la tierra se pusieron en condiciones de agradar al paladar de los hombres agradecidos de sus dioses. (1). De este orden natural y religioso proviene el plato de fanesca, de rito cristiano, pero no catalogado por la dogmática católica.

(1).—La Semana Santa se conmemora en la estación primaveral de los granos tiernos. La revista cubana "Bohemia", en una crónica titulada "La Semana Santa por dentro" (abril de 1957), expresa:

"La celebración de la Pascua cristiana ha de hacerse invariablemente, el **primer domingo después del plenilunio del equinoccio de primavera**. . . . La Naturaleza se renueva en primavera. La vida "resucita". Los granos fructifican. Los brotes estallan. Los colores se vigorizan. La vida no había muerto con el invierno. La vida jamás cesa. Cambia, pero no se detiene. De aquí que, junto al renuevo primaveral se instituye el culto de la resurrección.

"Ese simbolismo que, como se advierte, nada tiene de superficial, determina que la fecha en que se conmemora esa efemérides cristiana no sea fija. La Pascua es una fiesta movable. Puede caer en una fecha o en otra. Pero ha de ser siempre domingo el día escogido e intransferible, porque, eso sí, será el primero después del primer plenilunio del equinoccio de primavera. De aquí que **lo más pronto que puede caer ese día es el 23 de marzo y lo más tarde el 25 de abril**".

Muchos han creído que por servirse la fanesca en jueves santo, podía tener relación con la **última cena de Jesús y sus discípulos** (2). Mas antes de aceptar o rechazar el supuesto, conviene recordar lo que fue esa cena postrera del recado evangélico.

Al respecto se sabe que Jesús envió de Bethania a Jerusalén, a sus confidentes Pedro y Juan para que compren el cordero pascual, y con esa presa prepararon el plato que —con el pan y el vino— dio paso a la institución de la Eucaristía. Pero este rito, a pesar de la coincidencia de ocasión, no puede ser admitido, porque en la fanesca se emplea carne de pescado y no de cordero pascual.

Entonces ¿cómo encontrar el símbolo de la fanesca?

El folklorista tiene que acudir a la tradición y a los documentos antiguos que rememoran las antiguas costumbres religiosas de los cristianos. Como paso inmediato recordé una versión escuchada en mi aldea nativa de Pelileo, cuando mi niñez aceptaba como cierto el evangelio apócrifo rural. Mis paisanos decían también que la fanesca representa la "sagrada cena", pero concebida al modo imaginario que entre ellos era la verdad misma. Decían —y sin duda lo dirán todavía— que la comida de aquella cena fue preparada con los granos y otros artículos que aportaron los apóstoles. Cada cual dio lo que pudo, y San Pedro, como buen pescador, puso el pescado. Y siendo San Pedro el principal de los discípulos del Rabí, su contribución era esencial. De allí que en la fanesca puede faltar cualquiera de los granos de la región, menos la carne seca y blanquecina de un bacalao o de un peje.

(2).—A excepción de San Juan, los demás evangelistas fijan como Última Cena la del Jueves Santo, llamada también **Santa Cena** o **Cena del Señor**; pues aquel santo recuerda otra después de la resurrección de Jesús.

La Iglesia Cristiana acepta la Santa Cena como la institución de la Eucaristía; pero la forma que actualmente practica data solamente del siglo XIII de nuestra era.

Otra versión, así mismo popular, pero arraigada también entre la gente culta, afirma que la fanesca representa "los doce granos", símbolo de las doce contribuciones que aportaron los doce apóstoles para el plato de la última cena, plato que compartieron con el Maestro, en esa fecha memorable del cordero pascual. Y se agrega: como la Iglesia romana declara abstinencia el jueves santo y autoriza solamente la carne de pez, en vez del cordero hay que recurrir al peje o al bacalao.

Desde luego que estas versiones son ya del patrimonio tradicional, no se las puede desechar; pero tampoco se puede aceptar a ninguna de ellas como la verdadera, si hay quien nos dé otra que parece la cierta.

Para salvar el escollo, acudí a la información de los versados en tradiciones cristianas. Afortunadamente me satisface con la versión del señor Federico Endara, hombre ilustrado en estas cuestiones y versado también en la lengua oficial de la Iglesia Católica.

—¿Cuál es el significado de la fanesca? —le pregunté.

Y me respondió:

—La fanesca representa un rito que se practicó en la Catacumbas, en los tiempos en que los paganos perseguían a los cristianos y éstos tenían que expresar su fe cristiana en celdas subterráneas. Pues llegada la semana santa, los cristianos tuvieron que acudir a su escondite, cada cual llevando los alimentos que podía, sin duda granos en su mayor parte. Y allí adentro, juntaban sus artículos alimenticios y los preparaban en una sola olla, para repartirse fraternalmente, en sendos platos. Por eso es que existe la costumbre de obsequiar la fanesca a familiares, amigos y vecinos, recordando ese bocado de camunidad fraternal.

—Pero ¿por qué usamos el pescado como carne exclusiva de la fanesca?

—¡Ah, eso tiene otra explicación! En aquel entonces los cristianos perseguidos por los paganos de Roma, no podían llevar consigo el símbolo de la cruz como signo de su

fe cristiana; necesitaban de otro que los identifique para su mutuo reconocimiento. Para ello adoptaron la figura de un pez, y ya en la cena de semana santa, tuvieron que apelar a la carne de su símbolo, esto es, al pescado.

—¿Entonces el pez se convirtió en víctima de sagrado sacrificio?

La profunda fe católica del señor Endara hizo vacilar su respuesta. Comprendió que le llevaba hacia una réplica superviviente de las costumbres paganas. Pero no había más que hacer ante la verdad y tuvo que admitir la afirmativa, con hábiles rodeos de dogmática católica.

De inmediato volví a preguntarle:

—¿Será cierto que la fanesca es un plato exclusivamente ecuatoriano? ¡Esto asegura el diccionario de la lengua española!

—Según sé, nuestro plato de jueves santo es también usual en el Perú y el sur de Colombia. Parece que la tradición se afianzó en los lugares en donde la semana santa coincide con la oferta de granos tiernos. Y sé que en alguna parte de España se sirven un plato parecido a nuestra fanesca...

Al instante recordé la información del periodista de "Molino de Viento". Dice él: "En Valencia existe un plato llamado "escudella" y que se parece mucho a nuestra fanesca o juanesca: pues se emplean varios granos en el potaje".

—Ahora, pasando a otro asunto de lo mismo —le dije al señor Endara—, ¿sabe usted el origen del nombre **fanesca**?

—Sí. Es estrictamente castellano.

—Pero dice el canónigo Alejandro Mateus, en su libro de "Provincialismos Ecuatorianos", que **fanesca** es un término exclusivo del Ecuador, y lo mismo admite el diccionario oficial de nuestra lengua.

—Puede dársele como exclusivo del Ecuador, pero su origen es latino, como le voy a demostrar.

De inmediato tomó un diccionario de la lengua latina, diciéndome al mismo tiempo:

—**Fanesca** viene de **fames** que significa hambre, apetito, y de **famesco** que quiere decir "tener hambre". Recuerda precisamente el hambre que soportaron los cristianos en las Catacumbas.

—Entonces ¿no está bien que se diga **juanesca** en vez de **fanesca**, como admite la Real Academia de nuestra Lengua y como prefiere Alejandro Mateus también, en su diccionario criollo sobre la lengua vernácula del Ecuador?

—El vocablo legítimo es **fanesca**; pero nuestros indios, de vocalización gutural lo dicen **juanesca**, de tal manera que ambos términos son usuales entre nosotros.

Acepté la explicación y dije para mis adentros **fanesca** debe ser preferido por los vocabularios castellanos, por más acorde con su etimología y porque es la forma más extendida en el país. Por consiguiente no está bien lo que ha hecho la Academia de la Lengua Española ni lo que dice el periodista de "Molino de Viento"; pues este último expresa. "Fanesca, no lo hemos encontrado en los diccionarios consultados por nosotros. De modo que, si se ha de reconocer la autoridad de los libros, el plato de los granos con pescado, debe ser **juanesca**".

En vía de reparo hay que decir que los términos vernáculos no imponen las academias. Son patrimonio legítimo de los pueblos que los usan, y cuando llegan a la aceptación de las autoridades oficiales de la lengua materna, han de llegar con todas sus letras, determinándose el significado auténtico y su origen o procedencia. Y esta es la tarea que compete a la Academia Ecuatoriana de la Lengua, Correspondiente de la Española.

— o —

Sentí todavía algún vacío para completar mi investigación **fanesquera**. En la esencia religiosa ¿qué representaban

las catacumbas? ¿Por qué los cristianos de aquel entonces usaron precisamente el pez y no el cordero pascual de la última cena de Jesús? ¿Por qué la Iglesia Católica prohíbe el jueves santo hasta la carne de cordero y permite que sus creyentes se sirvan el pescado que es carne también?

Para saber lo que las catacumbas fueron para los primitivos cristianos, hubo que acudir a la fuente de toda información: la Enciclopedia Universal Espasa, y luego a ese relato catacumbico de Enrique Sienkiewicz: **Quo Vadis?**

La Enciclopedia nos dijo que las catacumbas fueron "cementérios subterráneos, obra de excavaciones de los antiguos cristianos, que allí se reunían para celebrar sus ritos y enterrar sus mártires". Esas galerías funerales estaban alumbradas por lámparas de aceite, y varias de ellas servían de capillas para el culto. Sus paredes se decoraban con tipos y escenas de la Biblia y con símbolos litúrgicos, entre los que había especialmente "la paloma, el pan señalado con cruz, el áncora, el pez".

Satisfecha esta parte, volví a la presa simbólica de la fanesca, la que estampada en el pecho de los cristianos representaba a la misma cruz del Crucificado. "El pez —dice la Espasa y en igual sentido se pronuncia **Quo Vadis?**— en griego es **ijthys** cuyas cinco letras son las iniciales de **Jesús Jristus Theou Yios Sother** (Jesucristo, Hijo de Dios Salvador). Así se consideró desde el siglo II el **yjzys**. De aquí que pasó a representar la escena de la Eucaristía en relación con el milagro de la multiplicación de los panes por medio de un pan y un pescado". (1)

(1).—Aparte de esta versión que concuerda con la historia del amanecer de la cristiandad, el Evangelio de San Juan testimonia que Jesús apareció por tercera vez a los apóstoles, después de su muerte. Los encontró pescando. "Díceles Jesús: Traed de los peces que cogisteis ahora.— Subió Simón Pedro, y trajo la red a tierra, llena de grandes peces, ciento cincuenta y tres: y siendo tantos, la red no se rompió.— Díceles Jesús: Venid y comed. Y ninguno de los discípulos osaba preguntarle. ¿Tú, quién eres? sabiendo que era el Señor.— Viene pues Jesús, y toma el pan,

El pez era, pues, la representación simbólica de la persona de Jesucristo, Hijo de Dios Salvador, y, por lo mismo, para los primeros cristianos era la representación del cuerpo de su Dios. Era la hostia de su comunión. Y al servirse de él en la cena de jueves santo o durante algún rito funerario, estaban recibiendo la eucaristía y la gracia del pan multiplicado. De ahí que **fanesca** o **fanesco** puede significar directamente "tener hambre", hambre de gracia divina. Y quienes le dieron ese nombre al plato ecuatoriano, lo hicieron sabiamente, seguros de que nuestra **fanesca** era un plato más que simbólico, más que ritual, eucarístico de hecho.



Sin duda, los extranjeros que desconocen nuestro plato criollo llamado fanesca, dirán: ¿qué clase de comida es ésta? Habría que responderles o explicarles que nuestro plato de jueves santo es un preparado de los más variados granos tiernos, sazonado con leche, pescado seco, nata, queso y condimentos. En su cocido no faltan la calabaza y el zapallo, el fréjol y la lenteja, la arveja y el haba, el choclo y el chocho pelado, el arroz y el melloco, la rebanada de huevo duro y, en suma, la mezcla más caprichosa de los productos de la tierra, de tal manera que al comérsela, se da un trabajo exagerado al estómago, y si éste no responde debidamente, hay que recurrir al "alka-seltzer" o el bicarbonato de sodio, que

y les da; y asimismo del pez.— Y cuando hubieron comido, Jesús dijo a Simón Pedro: Simón, hijo de Jonás, ¿me amas más que éstos? Dícele: Sí, Señor: tú sabes que te amo. Dícele: Apacienta mis corderos". (San Juan 21: 10, 11, 12, 13 y 15).

Este suceso cumplido después de la Sagrada Cena o Cena del Corde-ro Pascual que instituyó la Eucaristía de la Iglesia Cristiana, mueve a creer que los cristianos de las Catacumbas se servían de la carne del pez en vez de la del cordero, recordando el último banquete de Jesús con los apóstoles: de pan y pescado. A ello agréguese el significado descubierto en las letras de **ijthys** (pez, en griego) que les daba las siglas **IC** "Jesús Cristo, Hijo de Dios Salvador".

reparan los desórdenes intestinales y las funciones del hígado.

Y en este caso cuadra el refrán de que “tras del gusto llega el susto” Pero sean cualesquiera las condiciones del estómago, nadie quiere privarse del plato de fanesca, y cada cual se sirve de él, goloso, glotón, quizá sin reparar que Sancho tuvo también su jueves santo.

— o —

III

DEDUCCIONES Y CONCLUSIONES

Previo el examen de cuanto se ha expuesto en los capítulos anteriores, podemos arribar a las siguientes conclusiones:

- 1º—Hay un gran número de ritos y símbolos religiosos que han tenido desenvolvimiento y prácticas similares, sin que se fijen definitivamente las causalidades.
- 2º—Éstas prácticas rituales han marchado acordes con las creencias religiosas, los agentes naturales y los demás recursos de la naturaleza circundante.
- 3º—La agricultura ha sido factor primordial para el culto a las divinidades, y muchos productos agrícolas han servido para ofrendas a las deidades y los espíritus de los muertos.
- 4º—Los sacrificios de animales y de personas humanas han sido usuales en numerosas religiones del Viejo Mundo y del Nuevo, estimándose la carne de las víctimas —a semejanza de la **hostia** de los romanos— como carne o cuerpo de la divinidad suprema.
- 5º—Ciertos granos u otros productos agrícolas, convertidos en pan o alguna otra forma de alimento, simbólicamente sustituyeron a la carne de las víctimas sacrifi-

cadass o representaron el cuerpo divino en símbolo de sagrada comunión.

6º—De los mismos productos agrícolas se prepararon licores sagrados y otras clases de bebidas rituales que figuraban la sangre divina, como el vino de los griegos y la chicha de los quitus y los incarianos.

7º—El símbolo del cuerpo y la sangre de Dios no es patrimonio de religión determinada de nuestros tiempos, porque corresponde también a las religiones paganas de la antigüedad, con permanencia en las tradiciones religiosas de los correspondientes pueblos.

8º—Las prácticas antiguas de sacrificios y de ofrendas a los dioses y a los espíritus de los difuntos, han llegado a nuestra época en formas superculturizadas, renovándose las formas simbólicas, como en los casos de las **calaveras** mexicanas, de las ofrendas ecuatorianas en el día de los muertos y de las réplicas zoomórficas del pan de Corpus.

9º—El pescado de la fanesca ecuatoriana es el símbolo de la **hostia** romana y a la vez representa el cuerpo divino del Dios de los cristianos.

10—Numerosas prácticas populares de la religión católica proceden de los ritos cristianos de las Catacumbas romanas y subsisten como apéndices de los ritos oficiales de la Iglesia.

11—Muchas prácticas de la antigüedad pagana, de la antigüedad cristiana y de la antigüedad aborígen americana, en los pueblos hispanoamericanos y particularmente en el Ecuador, se han fusionado con las prácticas de la dogmática católica.

12—No pocas formas rituales del ancestro religioso indígena, subsisten en fusión indiferenciada con las formas rituales del catolicismo.

13—Como consecuencia de lo antedicho, en el Ecuador existen varias comidas y bebidas que se sirven en ocasiones

determinadas y que tienen indiscutible sentido ritual y religioso, por más que no se haga hincapié en ello.

14—La tradición y el sentimiento religioso son tan poderosos que resisten vigorosamente a las variaciones del tiempo y a los influjos de la civilización moderna.

— o —

APENDICE

El Pez de los Cristianos

(Síntesis de algunos pasajes de la novela **Quo Vadis?**, de Enrique Sienkiewicz).

En **Quo Vadis** de Sienkiewicz hallamos numerosas escenas en que el pez dibujado en alguna parte o escrito su nombre en griego, constituye símbolo y clave de cristiandad para unos y signo de misterio y sospecha para otros. Ello ocurre en el idilio de Ligia con Vinicio, sobrino del célebre Petronio del brutal reinado de Nerón.

Petronio pregunta a Vinicio:

—Deseo que me digas ¿qué trazó Ligia sobre la arena? ¿La palabra amor quizás? ¿Un corazón traspasado por un dardo?...

—¡Un pez! —dijo simplemente Vinicio.

—¿Qué dices?

—Lo que me oyes: un pez. ¿Habrás querido darme a entender que por las venas de la juventud corre sangre fría? No lo decifro. Tú, que me llamas botón primaveral del árbol de la vida, ¿podrías explicarme este signo?

—Plinio solamente podría ayudarte. Es afamado experto en peces y signos.

Más tarde dijo Quilón a Vinicio:

—Soy de la opinión de que Ligia rinde culto a la misma divinidad que Pomponia Grecina, la más virtuosa entre las vírgenes romanas. He oído decir que esta excelsa matrona fue acusada de adorar un dios extranjero. . . Tú, señor, ¿podrías ofrecerme algún indicio más sobre este importante problema?

—No, —contestó Vinicio.

—Ilustre tribuno, ¿no has observado si Pomponia, o tu divina Ligia llevan consigo algún signo, o algún amuleto? ¿Entiéndense entre ellas con señales incomprensibles para ti, hacen ofrendas o celebran ceremonias?

—¿Signos? . . . ¡Espera! . . . ¡Sí! Un día vi a Ligia dibujar un pez sobre la arena.

—¿Un pez? ¡Ah, ah! ¿Una o varias veces dibujó ese signo?

—Una vez, nada más.

—Y estás seguro, señor, de que Ligia trazó precisamente un pez?

—Sí —respondió el tribuno con ansiedad.— ¿Acaso sabes qué significa?

—Lo adivino —exclamó Quilón; y haciendo reverencia para despedirse, añadió: —¡que la Fortuna os colme de toda clase de dones! . . .



Quilón era un sabio griego, al decir de los nobles romanos. Salióse tras de recibir una bolsa de dinero que le obsequió Vinicio. Afuera, ya solo, dijo para sí:

—¿Ha dibujado un pez en la arena? ¡Un pez! ¡Que me estrangulen si sospecho siquiera lo que esto significa! Pero lo sabré. Los peces viven en el agua; buscar debajo del agua no es tan sencillo como hacerlo en la superficie de la tierra; resultado: Vinicio debe abonar algo más por ese pez. . .

Dirigiéndose a la taberna de Esporo, agregó:

—En la taberna quizás pueda recoger alguna noticia importante.

Así hablando consigo mismo, entró el griego en un establecimiento y pidió un jarro de vino tinto. El tabernero vaciló, cosa que no escapó a la aguda perspicacia de Quilón, quien sacó de la bolsa una moneda de oro, la arrojó con displicencia sobre la mesa. . . .

El oro encandiló los ojos del tabernero y no tardó en servir a Quilón el vino solicitado.

El sabio hizo una mueca, mojó los dedos en el jarro y dibujó con ellos sobre la mesa algo que parecía un pez. Luego, preguntó a Esporo, que seguía cada vez más asombrado:

—¿Adivinas qué significa esto?

—¿Un pez? Sí. . . eso; un pez. . .

—Eres un imbécil. Los peces los encontrarás el día menos pensado en ese infame vino que expendes, como no te sujetes en eso de echarle agua. Sabe que esto es un símbolo, y en lenguaje de los filósofos significa: **La sonrisa de la Fortuna**. . . .

— o —

Ligia desapareció del hogar. Nadie sabía que se refugiaba entre los cristianos de las Catacumbas.

Quilón volvió a donde Vinicio, saludándole:

—¡Salud y respeto noble tribuno del ejército! . . .

—¿Qué nuevas me traes? —preguntó Vinicio, con forzada calma.

—La primera vez te traje la esperanza; hoy, traigo la certeza de que la joven será hallada.

—¿Quieres decir que aún no la has encontrado?

—¡Oh! Pero he descubierto lo que significa el dibujo que trazó en la arena; sé quiénes son los autores del rapto, qué religión es la suya y que entre sus sectarios se ha oculto la joven.

Vinicio estuvo a punto de pegar un brinco, pero Petronio lo contuvo, en tanto decía a Quilón:

—Prosigue.

—¿Era un pez lo que dibujó realmente en la arena, señor?

—Sí.

—Entonces Ligia es cristiana y los cristianos son los raptores.

—Reflexiona Quilón —dijo Petronio—; piensa bien si la tesis que has enunciado no corre riesgo de azotar tus espaldas en forma de antítesis.

Quilón replicó:

—Señor, pronuncia en griego esta frase: **Jesucristo, Hijo de Dios, Salvador.**

Petronio tradujo las palabras, y agregó:

—Bien...; ahí tienes la frase, ¿qué más?

—Toma la primera letra de cada una de estas palabras, réunelas, y verás en seguida el vocablo que forman.

—¡Pez! **Icthus** —exclamó asombrado Petronio.

—Esa es la explicación de por qué el pez llegó a ser emblema y señal de inteligencia entre los cristianos —respondió Quilón con aire de triunfo.

El secreto se puso al descubierto. Vinicio puso en juego sus pesquisas para descubrir a Ligia. Gastó mucho tiempo. Y le fue necesario convertirse al cristianismo para juntarse a ella.

Ya en lazo de recíproco amor, Vinicio verá a su Ligia salvarse del festín neroniano del Circo, y de la muerte misma; pero se casará con ella, cristianamente, para gozar de la vida conyugal en un nido de amor en Sicilia. Entonces venerarán juntos al mismo signo de la Cruz, y sin embargo, el pez de su encuentro definitivo les dirá, en griego, **Icthus**: Jesucristo, Hijo de Dios, Salvador.

— o —

VOCABULARIO REGIONAL:

Aguados.—Refrescos.

Ají de cuyes.—Potaje casero compuesto de papas mondadas y cocidas, una presa de cuy asado y salsa de ají encima.

Acamiamo.— Casado, en lengua de los indios záparos.

Arroz seco.— Arroz cocido en poca agua y con manteca o mantequilla.

Ayamarca.— Conmemoración de los difuntos del calendario incásico.

Bocachico.— Pez de río.

Carapacho.— Recipiente de cuero o cáscara, destinado a recibir líquidos.

Cazuela.— Vasiija de barro a semejanza de lavacara.

Castillos.— Cucañas.

Colada o mazamorra.— Comida de sal o dulce, de cualquier harina, cocinada en forma aguada.

Colada morada.—Mazamorra de maíz, morada y teñida con el tinte de la tusa o carozo.

Cuyes.— Conejillos de Indias.

Champuz.— Colada de maíz con mote pelado, dulce y especias.

Chicha de jora.— Bebida de maíz fermentado, llamado jora.

Chicha de Yamor.— Bebida de maíz fermentado, pero de una mezcla de diversos granos de ese cereal.

Chicha de yuca.— Bebida de yuca fermentada, después de mascada.

Chilchiles.— Sonajas indianas.

Choclo o chogollo.— Fruto tierno del maíz.

Choclotanda o chogllotanga.— Pan de maíz tierno, envuelto en las propias envolturas de la mazorca.

Danzantes.— Indios que danzan en sus fiestas, disfrazados de manera tradicional.

Guaguas.— Niños o niñas.

Guaguas de pan.— Figuras antropomorfas de pan que los niños arrojan y arrullan como si fuera muñecas.

Huancari.— Tambor indiano.

Huaca.—Sepulcro incásico.

Huayrampuru.— Especie de zampoña indiana, conocida ahora por rondador.

Inti-Raymi.— Pascua del Sol en el calendario incásico.

Ishpingo.— Flor de la canela.

Jora.— Maíz preparado para la fermentación de la chicha.

Liza.— Pez de río.

Llama.— Rumiante ameigano de los camélidos.

Llamingo.— Llama macho.

Maito.— Envuelto de masato (masa de yuca mascada) en hojas de plátano.

Masato.— Yuca mascada y convertida en papilla.

Mate.—Vaso de la corteza de un fruto llamado **mate** también.

Minga.—Trabajo colectivo.

Mazamorra.— Colada.

Mote.— Maíz cocido que hace las veces de pan cotidiano.

Mote pelado.— Maíz descuticulado y cocido, utilizado como pan de mesa.

Mungia.— Diablo de la mitología jíbara.

Paucar-Huatay.— Pascua de la Primavera en el Incario.

Palos ensebados.— Cucañas.

Petita.— Petrona.

Pingullo.— Flauta de pico.

Quipa.— Trompeta indiana.

Raymi.— Fiesta o Pascua.

Raspadura.— Panela o dulce sólido de caña de azúcar.

Refinado.— Licor especial preparado del aguardiente de caña de azúcar.

Rosero.— Bebida dulce con trozos de frutas y pedacillos de granos de maíz cocinado.

Seco de chivo. **Arroz seco** con carne de chivo.

Tinya.— Especie de guitarra indiana.

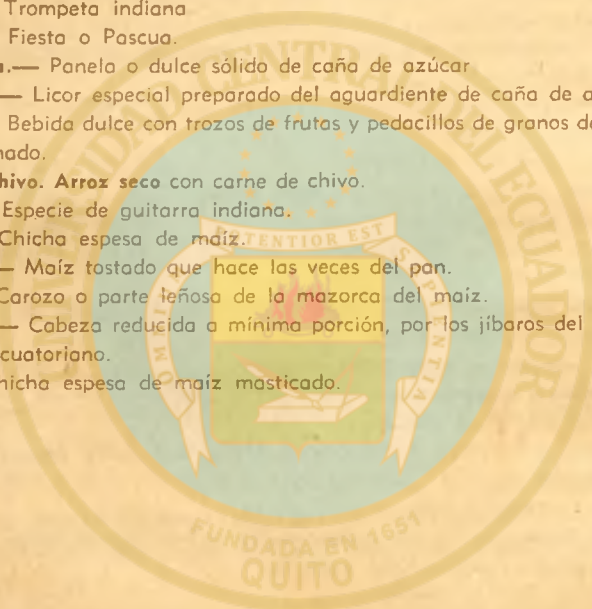
Tecti.— Chicha espesa de maíz.

Tostado.— Maíz tostado que hace las veces del pan.

Tusa.— Carozo o parte teñosa de la mazorca del maíz.

Tzantza.— Cabeza reducida a mínima porción, por los jíbaros del Oriente Ecuatoriano.

Yale.—Chicha espesa de maíz masticado.



OBRAS CITADAS

ALVAREZ MIÑO, CARLOS

- 1934 Las selvas del Oriente Ecuatoriano. Costumbres del Jíbaro
Quito, Ecuador.

ARCOS, GUALBERTO

- 1930 La Evolución de la Medicina en el Ecuador. Quito, Ecuador.

BRAVO, VICENTE M.

- 1920 Viaje al Oriente. Folletín de la revista "El Ejército". Quito,
Ecuador.

CAMPOS, JOSE ANTONIO

- 1929 Cosas de mi tierra. Guayaquil, Ecuador.

CARRION, ALEJANDRO (Jhon Doe)

- 1954 Apología del maíz. Publicado en "El Comercio" de 12 de
diciembre. Quito, Ecuador.

CIEZA DE LEON, PEDRO

- 1945 Crónica del Perú. Buenos Aires.

CORDERO PALACIOS, ALFONSO

- 1957 Léxico de Vulgarismos Azuayos. Cuenca, Ecuador.

DIARIO DEL ECUADOR

- 1958 Del día 27 de marzo. Quito.

ENDARA, FEDERICO

- Información verbal sobre la expresión ritual de la Fanesca.

ESAPASA,

- Enciclopedia Universal Ilustrada. Barcelona.

ESPINOSA, JOSE MODESTO

- 1899 Obras completas. Artículos de costumbres, t. I. Friburgo
de Brisgovia, Alemania.

GUEVARA, DARIO

- 1957 Las Mingas en el Ecuador. Quito.

JACOME, TOBIAS

- Información sobre la fiesta de Corpus en Pujilí.

J. S.

- 1926 Etnografía de los Jíbaros. Costumbres.

J. S.

- 1926 Etnografía de los Jíbaros. Costumbres y Supersticiones.—
Monografía del Azuay por Luis F. Mora. Cuenca, Ecuador.

LA SANTA BIBLIA

1911 Antigua versión de Cipriano Valera. Madrid.

***MALET, ALBERTO**

1947 Historia del Oriente. (Egipto, Caldea, Palestina, Fenicia, Persia). Buenos Aires.

Grecia. Séptima edición. París.

1922 Historia Romana. París.

MATEUS, ALEJANDRO

1933 Riqueza de la lengua castellana. Quito, Ecuador.

QUIROGA, HORACIO

1945 La Cena de los Espíritus. Libro de Cuento Terciario y otros cuentos, t. XII. Montevideo, Uruguay.

RUBIO ORBE, GONZALO

1956 Punyaro. Estudio de Antropología Social y Cultural de una Comunidad Indígena y Mestiza, Quito.

SANTIANA, ANTONIO

1952 Panorama Ecuatoriano del Indio. Quito.

SEVILLA, CARLOS BOLIVAR

1948 Lecturas amenas. Artículos de Costumbres, Leyendas, Cuentos y Episodios. Ambato, Ecuador.

SIENKIEWICZ, ENRIQUE

1951 Quo Vadis? (Novela). Buenos Aires.

SOTO-HALL, MAXIMO

1941 Cultura Maya. Buenos Aires.

THE NEW INTERNATIONAL ENCYCLOPAEDIA, New York 1905.

TROYA, J. M.

1906 Vocabulario de Medicina Doméstica. Friburgo de Brisgovia, Alemania.

VALCARCEL, LUIS

1937 Mirador indio. Primera serie. Lima

1941 Mirador indio. Segunda serie. Lima

VELA, ARQUELES

1941 Evolución histórica de la Literatura Universal. México.

VELASCO, JUAN DE

1946 Historia del Reino de Quito. T. II, Quito.

VIRGILIO

La Eneida. Edición Barcelonesa de Montaner y Simón. España.

ZUÑIGA, NEPTALI

1945 Atahualpa o la Tragedia de Amerindia. Buenos Aires.

DOS HORIZONTES NUEVOS EN LA PREHISTORIA ECUATORIANA

Por Antonio Santiana y
María Angélica Carlucci

Puesto que los últimos descubrimientos arqueológicos han dado actualidad a la cuestión del pasado más remoto de lo que es hoy la República del Ecuador, nos ocuparemos por separado de los aspectos fundamentales del mismo.

PREHISTORIA ECUATORIANA

Por ANTONIO SANTIANA

Historia de los descubrimientos.— En América se han encontrado hasta ahora los testimonios arqueológicos de tres momentos fundamentales en el desarrollo de sus civilizaciones. El más moderno está representado por las grandes culturas de México y el Perú, cuyos rasgos esenciales son bien conocidos por todos. El más antiguo, inicial, es el de la cultura de recolectores y cazadores: el paleolítico o, mejor, el paleoindio americano. Queda en lugar intermedio el período llamado Formativo, que corresponde a las etapas iniciales de la economía agrícola, cuando se opera el tránsito del parasitismo (caza y recolección de frutos) a la produc-

ción (faenas agrícolas). A consecuencia de esto se transforma la vida del pueblo, complicándose. Se elabora una cerámica perfeccionada. Las aldeas crecen, las construcciones indican una actividad religiosa más formalizada, y se desarrolla el principio de autoridad. Es un período crítico, propio del Nuevo Mundo, porque es el de diferenciación y consolidación de rasgos culturales que alcanzarán gran desarrollo en tiempos posteriores.

Descubierto el Formativo en dos lugares extremos, Tlatilco —México— y Guañape —Perú—, no había más que esperar a que evidencias del mismo aparecieran en la región intermedia. Y así ocurrió, efectivamente, en Monagrillo —Panamá—, Barlovento —Colombia— y la Provincia del Guayas —Ecuador—.

Los hallazgos hechos en nuestro país nos interesan de modo particular. El primer descubrimiento y estudio estratigráfico del Formativo fue realizado en 1954 junto al río Babahoyo, en el sitio llamado Chorrera, por C. Evans y B. Meggers (1957).

En 1956 fue descubierto y excavado el lugar llamado Valdivia en la Bahía de Santa Elena por Emilio Estrada (Evans, Meggers y Estrada, 1959), y en el mismo año otro yacimiento también del Formativo era examinado por Carlos Zevallos Menéndez, Francisco Huerta Rendón y Olaf Holm en San Pablo, situado al sur del precedente (Z. Menéndez y Holm, 1960).

En total, siete sitios pertenecientes al Formativo han sido identificados hasta ahora en la Provincia del Guayas. Los cuatro restantes son: Punta Arenas de Posorja, Buena Vista y otro situado en el seno mismo de la población de Posorja, todos excavados por Estrada; el último descubierto por G. H. S. Bushnell, queda junto a la población de La Libertad.

Las determinaciones de antigüedad del material de Valdivia, realizadas por el método del 14 carbón radioactivo, permiten ubicar el Formativo a 2500 años a. C. Esto signi-



MAPA DE AMERICA.—Lugares en donde ha sido descubierto el
Formativo.

fica que 25 siglos antes del advenimiento de Cristo vivía en la región central de la costa ecuatoriana un pueblo que practicaba una agricultura rudimentaria, molía los granos, buscaba moluscos marinos, hilaba el algodón y hacía sus prendas de vestir. Adornos cubrían el cuerpo. Surgía ese pueblo a la vida colectiva y sus creencias eran de naturaleza mágico-religiosa.

Los estudios del Formativo que acabamos de enumerar revisten gran importancia; ellos, sin embargo, plantean esta cuestión: Y más allá del Formativo, ¿qué hay?. Los primeros moradores del Ecuador eran éstos, los agricultores primitivos, o fueron agrupaciones nómadas de recolectores y cazadores?

La respuesta a tan importante pregunta fue dada hace poco tiempo. Su historia es la siguiente. A mediados de 1958 el Plan Piloto del Instituto Panamericano de Geografía e Historia solicitó a uno de nosotros (Santiana) un informe sobre Paleoantropología ecuatoriana. El autor creyó que el estudio crítico de los cráneos de Punín y Paltacalo sólo tendría interés si se asociaban tales ejemplares óseos a las culturas que les fueran contemporáneas. El análisis de las mismas fue realizado por la señora María Angélica Carluci en los únicos materiales arqueológicos que podían representarlas: los artefactos de piedra tallada consistentes primero en lascas y nódulos y luego en cuchillos, raspadores, perforadores, raederas y, por fin, puntas de proyectil.

Así la señora Carluci hizo la primera investigación realizada en el Ecuador sobre este tema, y la hizo simultáneamente en el raro y esparcido material lítico de pequeñas colecciones arqueológicas, y en la utilización de datos bibliográficos esparcidos al azar. Su trabajo fue entregado en 1959 y acaba de aparecer. (Carluci, 1960).

Como resultado de sus investigaciones, Carluci expresa su convicción de que en el Ecuador y especialmente en la región norandina, estuvieron durante el Paleoindio presentes pueblos cuya cultura era la de los recolectores y cazadores

nómadas, de economía parasitaria vale decir no agrícola, de vida y acción individual. Los ubica con toda claridad en el Paleoindio, esto es en el Paleolítico americano o sea en una época anterior al Formativo en varios miles de años.

Del 23 de enero al 7 de febrero de este año los arqueólogos americanos Robert E. Bell y William Mayer-Oakes, con la presencia de la señora Carluci, realizaron sus observaciones en las laderas del Ilaló, cerca de Tumbaco. Como resultado de las mismas y de excavaciones iniciales, cuyo objeto específico eran los artefactos de piedra tallada, han emitido un informe preliminar (Mayer-Oakes, 1960). que confirma la ubicación establecida para esta cultura por Carluci, tanto en lo referente a su patrimonio (cultura de caza y recolecto) como a su localización en el tiempo (Paleolítico americano). Ellos describen sin embargo dos estilos de puntas de flecha en el material de Tumbaco: el de puntas anchas y lanceoladas, semejante al de las Cuevas de Fell, en Chile, y el de Clovis, típico de Norte América. Quedaría así establecida a través del Ecuador la continuidad de la corriente humana que recorrió de norte a sur el continente americano. Si se tiene en cuenta que la antigüedad del material de Fell es de 7000 años a. C., es fácil deducir que por lo menos 1000 años antes estuvo ocupado el Ecuador por los recolectores y cazadores nómadas venidos del norte.

Breve examen crítico de lo realizado hasta hoy en Prehistoria ecuatoriana.— Los historiadores ecuatorianos, para tratar este capítulo, se han apoyado generalmente en los relatos de los Cronistas, la Historia del Padre Velasco o en los libros y textos existentes. Nada de investigaciones de primera mano, nada de datos nuevos o conceptos originales. De este modo nuestra Prehistoria ha permanecido durante mucho tiempo, estancada. Debemos, sin embargo, destacar el el gran esfuerzo realizado por Mons. González Suárez para sacarla de tal estancamiento mediante investigaciones de campo. Y esto hizo del historiador el fundador de la Arqueología ecuatoriana.



MAPA DEL ECUADOR—Sitios en los cuales ha sido encontrado el Formativo Temprano.

Desde entonces una serie poco interrumpida de trabajos arqueológicos ha aumentado nuestro conocimiento de los moradores prehispánicos del Ecuador, pero los datos recogidos han sido poco utilizados por los historiadores, más atentos a lo anecdótico y circunstancial que al desarrollo profundo y significativo de los hechos. Esto no es una crítica sino una constatación.

A pesar de lo realizado, muchas regiones constituyen todavía un vacío arqueológico y en otras —la inmensa mayoría— falta el establecimiento de series estratigráficas. Esto no significa que desconozcamos esfuerzos como los realizados por Jijón y Caamaño o Max Uhle, pero la verdad es que por entonces la arqueología se ocupaba más de la descripción detallada del objeto que de su doble ubicación en la cultura y el tiempo. Hoy sabemos, gracias a los nuevos conceptos y métodos de investigación arqueológica, que el hallazgo, la pieza o cerámica sólo revela la historia que contiene cuando se le asocia a la cultura que le produjo y al tiempo que le vió nacer. Y esto no se puede lograr sino gracias a la técnica estratigráfica.

Hoy, merced a los estudios del Formativo y del Paleoindio como también a los modernos conceptos, podemos afirmar que el horizonte prehistórico del Ecuador se ha ensanchado hasta límites desmesurados. Basta comparar cifras para darse cuenta de ello. En efecto, el más antiguo dato cronológico calculado por la tradicional prehistoria ecuatoriana es el año 1300 a. C., fecha en la cual habría tenido lugar la expansión de los Caras hacia el sur. Jijón y Caamaño consigna fechas posteriores a ésta: en tanto la cultura Protopanzaleo floreció antes del a Era Cristiana, Tuncahuán está dentro de la misma. Lo que dejamos dicho demuestra, sin lugar a dudas, que hay que retroceder considerablemente en el tiempo, retroceder por lo menos 10.000 años en busca de las culturas elementales, las protoculturas, representadas por la industria de lascas y nódulos, cuchillos y pun-

tas, primeras herramientas de los primeros seres humanos que poblaron el Ecuador.

Como conclusión, debemos dejar establecido que a la Prehistoria ecuatoriana acaban de abrirse nuevos y vastos horizontes. Y no sólo esto. A la sencilla y fácil repetición, factor de estancamiento, deberá seguir en adelante la búsqueda de los hechos, in situ, la tamización de los conceptos, todo a la luz de métodos rigurosamente científicos.

INDUSTRIA DE LA PIEDRA TALLADA

Por MARIA ANGELICA CARLUCI

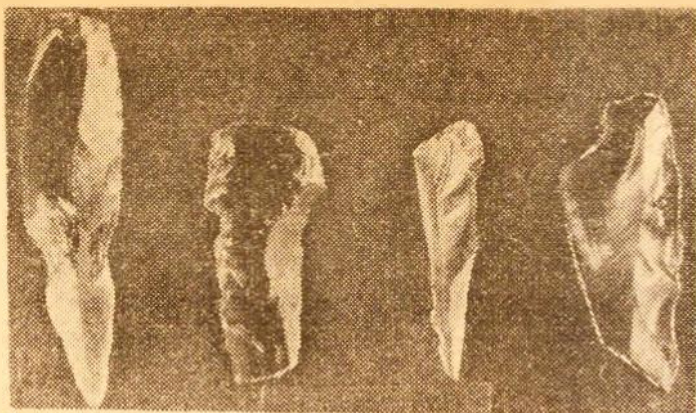
Las primeras búsquedas, realizadas en la región que rodea Quito, nos han proporcionado hasta el presente un medio centenar de puntas de proyectil y algunos miles de artefactos líticos que, detenida y minuciosamente estamos clasificando teniendo en cuenta varios aspectos en la técnica de fabricación, por una parte, y por otra en la morfología del artefacto. Por último, consideramos su función.

Tales instrumentos constituyen el acervo material de un pueblo eminentemente recolector y cazador, que contó primordialmente con la obsidiana para la fabricación de los mismos. Abundan cuchillos más o menos perfeccionados, destinados a hendir o cortar y raspadores, cuyo tamaño oscila entre el de una uña y varios centímetros. Pueden tener la forma de una delgada y frágil laminilla con uno o más bordes mellados por el uso, único testimonio de la función que desempeñaron; o bien ser un fragmento más o menos trabajado en sus caras y bordes, destinados estos últimos a raspar la parte blanda o pilosa de pieles de animales o rebajar y suavizar superficies de madera. Si entre estos rasgos hemos prestado atención especial a la disposición de los bordes trabajados, ya laterales, terminales o totales, no menos nos interesa el grupo de raspadores cuyo borde activo es cóncavo. Su presencia es casi tan frecuente como los anteriores. La función que cumplían estos últimos era sin duda

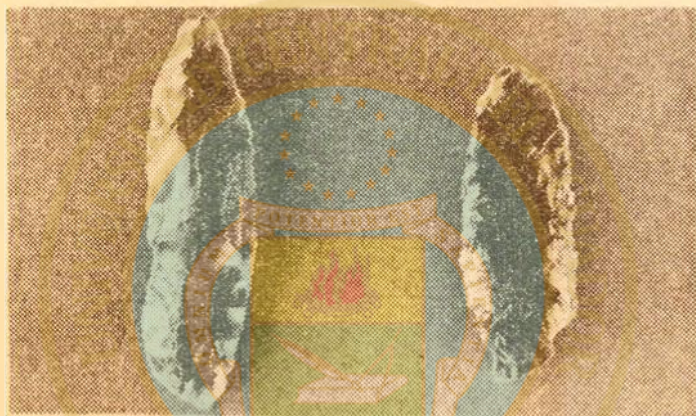


Arriba: raspadores cóncavos. Abajo: raspadores laterales y terminales.

1



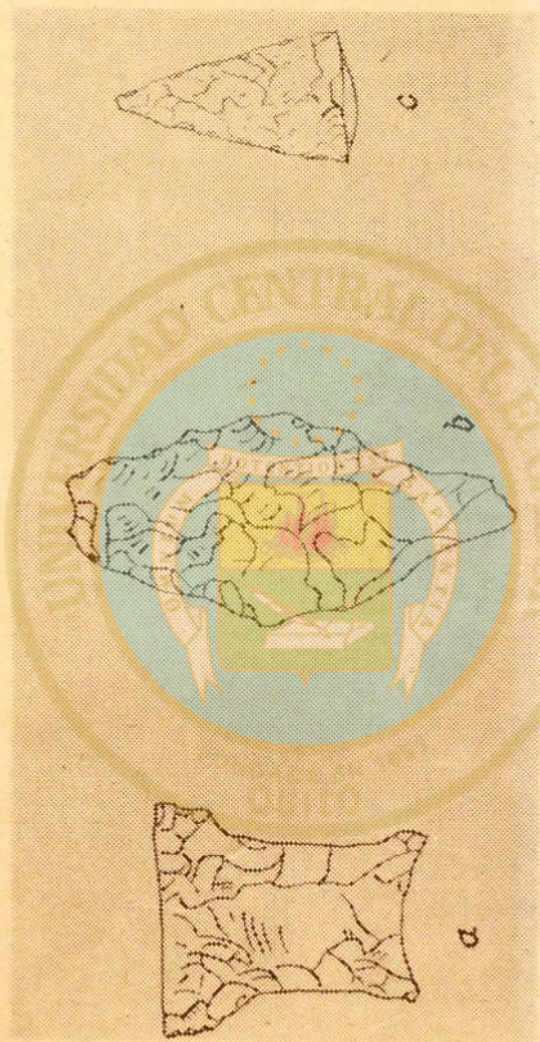
2



3



1.—Cuchillos elementales; 2.—Cuchillos perfeccionados;
3.—Perforadores.



Puntas de proyectil.— a) pedúnculo completo, hoja fragmentada; b) pedúnculo en forma de espiga; c) extremidad superior de una hoja.

la de alisar, raspando, las asperezas de ramas y palos que servirían como astiles de flechas y lanzas.

Es interesante observar, por otra parte, que en cada localidad la máxima concentración de artefactos se halla en sitios que abarcan un ámbito más o menos reducido. En algunos rincones, decenas de delgadas y diminutas laminillas líticas —de obsidiana casi siempre— se agrupan sin presentar en su morfología rasgo alguno que denuncie una fabricación intencional, ni siquiera su uso ocasional. Se trata de restos de taller o, dicho con mayor claridad, de materiales de desecho, astillas desprendidas durante la elaboración de las herramientas.

Un instrumento menos frecuente que los anteriores es la raedera, cuya función es semejante a la del raspador aunque destinada a más toscos trabajos. Grabadores y perforadores son también artefactos que servían, los primeros para hacer incisiones o grabados sobre piedra, madera o hueso, y los segundos para efectuar orificios en los materiales andichos y quizá también en cuero.

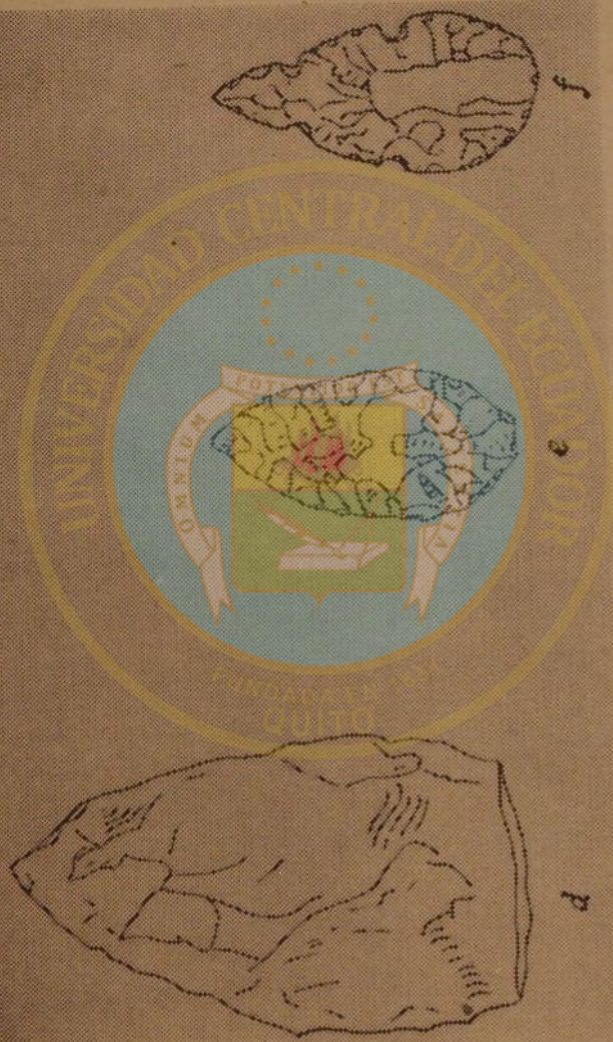
Hemos dejado para el final el más importante de tales elementos líticos, las puntas de proyectil. Sin duda, todos los artefactos que acabamos de mencionar cumplen una función que gira alrededor de la caza, recolección y su producto. Clasificamos los proyectiles en puntas de lanza y flecha. En casi su totalidad son de obsidiana y sólo contados ejemplares de basalto o sílice. De un tamaño que oscila entre 3 y 10 cm. (véase las ilustraciones que acompañan al texto), la técnica de fabricación es digna de destacarse. Si estas puntas de proyectil estuvieron meramente destinadas a la caza o sirvieron también como arma de guerra no lo podemos afirmar; en todo caso sabemos que la caza y recolección fueron actividades propias de los pueblos preagrícolas de esta área.

Llamamos especialmente la atención sobre las puntas **f** y **h**, ejemplares únicos en el contiennte americano.

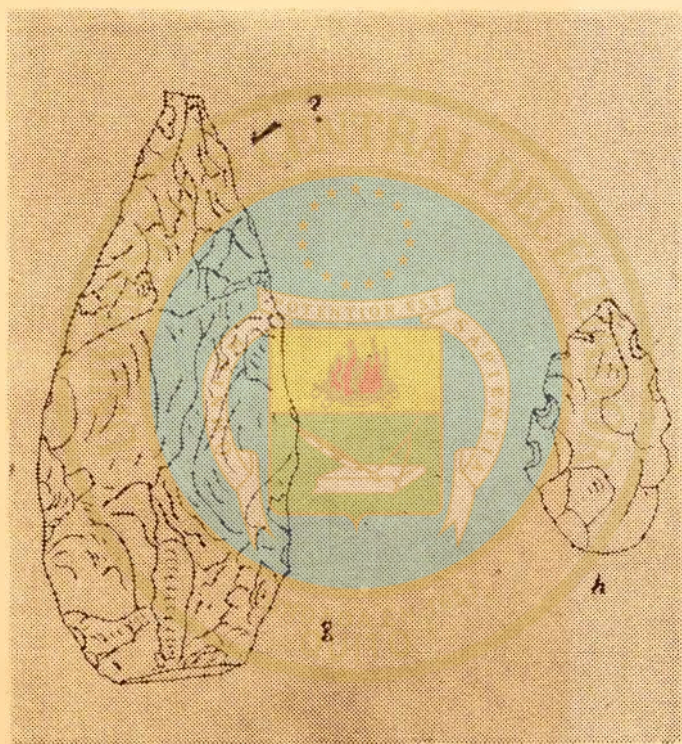
La punta **a**, fragmentada en su hoja, presenta en ambas caras del pedúnculo un sector plano situado en la parte media y en toda su longitud, a consecuencia del desprendimiento intencional de una delgada laminilla del material lítico. No creemos que pueda hablarse de una acanaladura. En cuanto a la punta **g**, semejante al tipo Angostura de los Estados Unidos, presenta también junto a su base y en una de sus caras la remoción de una lasca que afecta un quinto de su longitud total. ¿Podemos hablar del tipo de punta acanalada, "fluted point"? En caso afirmativo la cultura a que perteneció retrocedería a unos 8000 años a. C. Procederemos en todo caso con pie de plomo en el aspecto cronológico, habida cuenta de su importancia decisiva.

Abundan las formas en hoja de laurel y otros tipos aparentemente relacionados con ciertas culturas de los más antiguos cazadores norteamericanos, asociación que por el momento nos abstenemos de hacer, bien sabiendo que no es la simple similitud la que permite establecer tales conexiones y mucho menos su ubicación cronológica. La edad de una cultura es en esta clase de estudios de importancia capital, pues poco dice un elemento cultural si no determinamos su localización en el tiempo. Los objetos no pasarían de ser simples curiosidades procedentes de tal o cual lugar, de valor sólo para el coleccionador, el turista y el anticuario, si nada pudiéramos decir de quienes los fabricaron, de su cultura y de la época en que vivieron. Ya en nuestro primer trabajo, realizado por encargo del IPGH, los hemos ubicado en el Paleocindio ecuatoriano, o sea en un período cultural anterior en varios miles de años al Formativo.

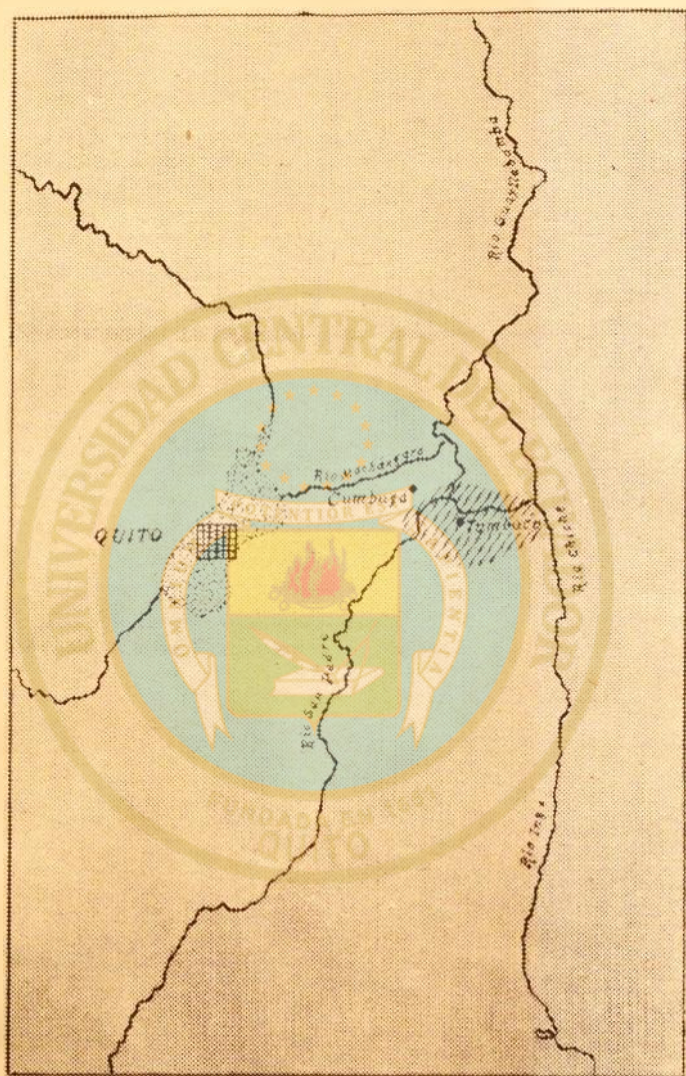
No cabe duda de que los hallazgos líticos del Ecuador constituyen un *trait-d'union* entre las más antiguas culturas de ambos extremos de América y, sobre todo, tenemos conciencia de que el estudio sistematizado de los mismos pondrá fin al silencio con que el Ecuador respondía al interrogante de los especialistas en la materia.



Puntas de distinta morfología



Puntas de diversos tamaño y forma.



MAPA DE LA REGION QUE RODEA A QUITO.—La zona rayada corresponde al Paleoindio y sus artefactos.

LITERATURA CITADA

MAYER-OAKES, William

- 1960 Lugar poblado por antiguos hombres de la Sierra ecuatoriana; Boletín de la Academia Nacional de Historia, Vol. XLI, Nº 95, pp. 113-14, Quito.

CARLUCI DE SANTIANA, María Angélica

- 1960 El Paleoindio en el Ecuador. I. Industria de la piedra tallada. Plan Piloto del Ecuador (Secc. Antropología), IPGH, pp. 3-42, México.

EVANS, Clifford and MEGGERS, Betty

- 1957 Formative Period Cultures in the Guayas Basin, Coastal Ecuador. American Antiquity, Jan.

EVANS, C., MEGGERS, B. y ESTRADA, E.

- 1959 Cultura Valdivia. Publicac. del Museo Víctor Emilio Estrada, Nº 6, Guayaquil.

ZEVALLOS MENENDEZ, Carlos y HOLM, Olaf

- 1960 Excavaciones arqueológicas en San Pablo. Informe preliminar. Guayaquil.

CRONICAS Y NOTICIAS

VISITA DEL DOCTOR CHARLES WAGLEY

El conocido etnólogo, profesor de la Universidad de Columbia, estuvo en Quito hace unos pocos meses. Durante su breve estadía entre nosotros sostuvo conversaciones con el Rector de la Universidad Central, doctor Alfredo Pérez Guerrero y con el profesor doctor Antonio Santiana, con el objeto de formular un programa de intercambio de estudiantes de Antropología entre las dos Universidades.

VISITAS DEL PROFESOR HERMANN TRIMBORN

El doctor Trimborn es uno de los antropólogos europeos más vinculados a nuestro país, tanto en sentido humano como en el científico. Desde su primera visita, realizada hace varios años, y en la cual nos fue dado escuchar su palabra docta, hasta hoy, el investigador no ha perdido su con-

tacto con nuestra Universidad y sus autoridades. Hace varios meses y presidiendo la Comisión alemana que visitó varios países de América con motivo del Centenario de Humboldt, estuvo entre nosotros, y últimamente, a su regreso a Bolivia, donde preside la Misión Arqueológica Alemana, tuvimos el agrado de escuchar sus relatos sobre lo realizado hasta ahora y lo que se propone en el futuro.

Un bosquejo de lo que se ha llevado a cabo hasta hace un año más o menos, consta en el informe de uno de los miembros de la Misión, el doctor Dick Edgar Ibarra Grasso.

La última visita de Trimborn dará frutos relacionados con el progreso de la investigación arqueológica en nuestro país.

ACTIVIDADES ANTROPOLOGICAS EN GUAYAQUIL

Importancia y significación tienen las investigaciones realizadas

en los últimos años en Guayaquil y la región circunvecina, por el grupo de arqueólogos formado por Emilio Estrada, Carlos Zevallos Menéndez, Olaf Holm y Francisco Huerta Rendón. A estos nombres hay que añadir los de Clifford Evans y Betty Meggers. En el año de 1956, Zevallos primero en las vecindades de la pequeña población de San Pablo y Estrada, luego, en la localidad de Valdivia, ambos puntos situados a poca distancia uno de otro, en la Bahía de Santa Elena, descubrieron los yacimientos arqueológicos cuya antigüedad se remonta al "Formativo", 4500—5000 años carbón 14.

Desde entonces y hasta el día de hoy las investigaciones han continuado con la colaboración de los esposos Evans para Estrada y de Holm para Zevallos Menéndez.

En capas superficiales, a profundidades que oscilan entre 10 cm. y 1.20 m., han aparecido en uno y otro lugar millares de fragmentos de cerámica utilitaria y figurinas de arcilla cocida. Zevallos encontró incluso varios cráneos bien conservados, algunos de los cuales ofrecen la deformación étnica tabular oblicua. En varias publicaciones aparecidas en el Ecuador y los Estados Unidos, que llevan la firma de Evans, Meggers y Estrada, constan los resultados de tales estudios.

Por su parte, el señor Zevallos Menéndez, presidente del Núcleo del Guayas de la Casa de la Cultura, ha continuado la restauración de valiosas piezas de oro en-

contradas en la Costa del Ecuador, destinándolas a enriquecer las colecciones del Museo del Oro de esa Institución.

En la Universidad de Guayaquil y gracias al entusiasmo de Zevallos Menéndez y Huerta Rendón funcionan actualmente dos cátedras de Arqueología, una vinculada con la parte teórica y descriptiva y la otra con el trabajo en el terreno y la investigación.

II CICLO INTERNACIONAL DE CURSOS DE VERANO EN LA UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

Cumplíendose un programa cultural que anualmente viene desarrollando la Universidad Central por medio de la Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación, entre el 12 de agosto y 11 de septiembre de 1959, se desarrolló el II Ciclo Internacional de Verano, con un amplio y variado plan de actividades y una numerosa concurrencia de becados (46 de los países americanos y 4 del Japón). Además es de anotarse también la presencia de algunos catedráticos extranjeros que dictaron cursos y conferencias.

Entre los cursos regulares sostenidos por profesores de la Universidad, profesores e intelectuales nacionales de colaboración libre y catedráticos de otros países hay que anotar los siguientes: Filosofía, Literatura y Arte; Derecho, Economía y Sociología; Biología, Psicología, Antropología y

Folklore Ecuatoriano; Física y Matemáticas; Geología y Recursos Naturales; Castellano, Quechua e Idiomas Extranjeros; Historia y Geografía del Ecuador.

Conferencias: La Universidad y el Cine, por los señores doctor Robert W. Wagner y Steve Knudson, educadores especializados en producción de películas para la enseñanza.— Readaptación de los menores delincuentes, por el señor Ryohei Uritani, del Japón.— Zen-Buddhismo, Intuición y Psicoterapia Japonesa de la Neurosis, por el doctor Kyochi Kondo, del Japón.— Influencia de la Geografía en el hombre japonés, por el señor Uritani.— Causalidad y Determinismo, por el doctor David García Vaca de la Universidad Central de Venezuela.— Panorama de la Literatura Argentina, por la señorita Esther Lasry, de Argentina.— Psicología del niño en la Edad Preescolar, por la señorita Clelia Franchini, de Argentina.— Formación de la cultura japonesa, por el señor Shoza Masuda, del Japón. etc.

También un grupo de profesores e intelectuales ecuatorianos, como atraídos por el mundo del sol naciente que tenía sus representantes en los profesores y becados japoneses, dictó un ciclo de conferencias en este orden:—Dr. Angel Modesto Paredes: Anotaciones sobre el origen asiático del hombre americano.— Dr. Enrique Garcés: ¿Apareció el hombre en Oriente?— Señor Jorge Adoum: La poesía de Oriente y Occidente. Dr. Gustavo Salgado: Perspectivas

de la política internacional en el Asia Contemporánea.— Doctor Manuel Agustín Aguirre: Apuntes sobre las transformaciones económicas en la China actual.— Doctor Luis Verdesoto Salgado: Algo sobre el Derecho Constitucional en el Asia.— Lic. Alejandro Carrión: Micrograma, un aporte de la literatura japonesa a la ecuatoriana.

Mesas Redondas:— Ensayo sobre los principios de la Política Monetaria; La Ecuación de cambio y la oferta en la moneda; Ensayo Empírico sobre la aplicación de la Ecuación de cambio para obtener las estimaciones del producto nacional bruto, y otras del mismo tipo económico dirigidas por el doctor Gordon Daniels, catedrático de la Universidad de Texas.

Exposiciones:— Exposiciones de Material Didáctico para la enseñanza de Psicología; Exposición de Textos para la Enseñanza del Castellano; Exposición del Poema Mural Juvenil.

Son dignos de mención también la inauguración de la Cátedra de Cultura Francesa "Jean Sarrailh" y la Cátedra de Cultura Uruguaya "Vaz Ferreira; un Recital de Poesía Ecuatoriana; el Concierto de la Casa de la Cultura Ecuatoriana; el de la Orquesta Sinfónica Nacional y el de Órgano ofrecido por el artista español Fray Manuel Mola, religioso franciscano, las visitas a conventos y museos; las excursiones científicas, etc.

Todo este vasto programa que aseguró una cruzada cultural de

gran magnitud y un positivo efecto de comprensión y fraternidad —al mismo tiempo— el más grande homenaje en conmemoración del Sesquicentenario del Primer grito de Independencia Americana lanzada en Quito, el 10 de Agosto de 1809.

EXPOSICION MISIONAL ETNOGRAFICA

Las misiones católicas establecidas en la Amazonía ecuatoriana ofrecieron en el Convento de La Merced, de la ciudad de Quito, en diciembre de 1959, una exposición de abundantes materiales etnográficos, folklóricos y arqueológicos obtenidos por ellos. Estaban representadas en la misma las etnias más importantes de esa vasta zona, como los Quijos y los Jíbaros. Un grupo de los últimos, portando sus trajes y adornos típicos, hacían exhibiciones de danzas. La exposición fue visitada por numeroso público.

EN LA ASOCIACION ECUATORIANA DE ANTROPOLOGIA

Movido por su entusiasmo, el arqueólogo y etnógrafo, Monseñor Don Silvio Luis Haro, disertó en el local del Museo Etnográfico sobre "Mitología y supersticiones de los indios de Imbabura". Su exposición fue acompañada de demostraciones de mucho interés.

EN LA CASA DE LA CULTURA ECUATORIANA

Con motivo de encontrarse en Quito, el Presidente del Núcleo del

Guayas de la Casa de la Cultura Ecuatoriana, señor Carlos Zevallos Menéndez, dio, en diciembre último una conferencia sobre los primeros resultados de sus trabajos arqueológicos en la localidad de San Pablo, en la Bahía de Santa Elena.

La disertación, clara y amena tocó aspectos de la arqueología ecuatoriana de extraordinario interés y fue ilustrada con proyecciones.

En el lugar mencionada Zevallos Menéndez y su colaborador Olaf Holm encontraron los testimonios de una cultura hasta entonces desconocida y la cual ha sido ubicada en el Formativo. Conviene recordar que la Cultura de Valdivia, estudiada por Estrada, Meggers y Evans, semejante a la anterior y situada a corta distancia, tiene una antigüedad de 2500 años a. C., determinada por el método del carbón radioactivo. Aquí radica la importancia del tema tratado por Zevallos Menéndez en su disertación.

EN EL INSTITUTO DE CIENCIAS NATURALES DE LA UNIVERSIDAD CENTRAL

Sobre el tema "Antigüedad del hombre en el Ecuador" disertó el profesor doctor Antonio Santiana. Su exposición fue ilustrada con algunas proyecciones de elementos humanos y culturales considerados muy antiguos por la crítica hecha hasta el día de hoy.

EL PROFESOR PAULO DE CARVALHO NETO SE ENCUENTRA EN QUITO

Enviado por el gobierno del Brasil para ocupar la Cátedra de Cultura Brasileña creada en la Facultad de Filosofía y Letras de acuerdo al programa de intercambio cultural existente entre los dos países, está ya entre nosotros y dedicado a sus actividades docentes.

VISITA DE LOS PROFESORES ROBERT E. BELL Y WILLIAM J. MAYER-OAQUES, DE LA UNIVERSIDAD DE OKLAHOMA

Con el objeto de realizar investigaciones en la vecina localidad de Tumbaco, situada al oriente de Quito, llegaron los profesores mencionados. Gracias a la autorización concedida por la Casa de la Cultura Ecuatoriana, les fue dado realizar una pequeña excavación, en el lugar citado. Su actividad principal residió en la recolección de materiales líticos consistentes en puntas de proyectil, cuchillos, raspadores y perforadores. Varios tipos de tales artefactos yacían sobre la superficie, trabajados en su mayoría en obsidiana.

Por encargo de la Casa de la Cultura acompañaron a los investigadores y participaron en sus actividades la señora María Angélica Carluci de Santiana y el Ayudante del Museo Etnográfico, señor Héctor Cazar Romero.

Los objetos obtenidos por los arqueólogos americanos fueron llevados para su estudio a la Universidad de Oklahoma. Esperamos con el mayor interés los resultados de los mismos.

EL PLAN PILOTO DEL I. P. G. H. EN EL ECUADOR

El Instituto Panamericano de Geografía e Historia (I.P.G.H.), organismo especializado de la Organización de los Estados Americanos (OEA), se halla empeñado en una gigantesca obra coordinadora para estudiar la tierra y el hombre, en sus diversas fases y proyecciones, en todos y cada uno de los países americanos, con el propósito de hacer más productiva y más humana la vida de nuestros pueblos. Para este fin lleva organizadas y en función activa las Comisiones de Geografía, Cartografía e Historia. Y a su vez cuenta con Comisiones Nacionales en cada uno de los países miembros, hallándose la del Ecuador presidida por el General Angel Isaac Chiriboga. Esta tiene también sus tres secciones: Geografía, Cartografía e Historia, coordinadas por su Secretario Dr. Luis Cobos Moscoso.

Como feliz resultado de la Quinta Reunión Panamericana de Consulta sobre Geografía y Cuarta de Consulta sobre Historia, llevadas a cabo en Quito y Cuenca, respectivamente, en el año anterior, el I.P.G.H. ha concedido el privilegio de que se ensaye el primer Plan Piloto de estudio e in-

vestigación, en nuestro país, y más concretamente en la Hoya de Quito, para después hacerlo extensivo a todo el territorio nacional y a los demás países, en aspiración de una obra continental. Este Plan Piloto viene desenvolviéndose con dinamismo, entusiasmo y acierto, mediante trabajos planificados que aparecerán publicados en varios volúmenes, costeados por el Instituto del auspicio. Está listo ya el primer tomo, Volumen de Antropología de la gran Monografía del Plan Piloto en la Provincia del Pichincha. Sus estudios que irán debidamente ilustrados, son los siguientes:

1.—**El Paleoindio en el Ecuador:** Industria de la piedra tallada, por María Angélica Carluci Lazzarini de Santiana; Los cráneos de Punín y Paltacalo, por Antonio Santiana.

2.—**La Familia —Antropología Social,** por la señora Piedad Peñaherrera de Costales, como contribución del Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía.

Estudia la organización de la familia en los medios urbano y rural de la Provincia del Pichincha.

3.—**Karapungo,** por el Lic. Alfredo Costales Samaniego.

Estudio de Antropología Social de todos los grupos indígenas de la Provincia del Pichincha.

4.—**Folklore de la Provincia del Pichincha,** por el Prof. doctor Darío Guevara. Comprende: Tradiciones orales, Tradiciones navideñas, la Quema del Año Viejo, Fes-

tividades religiosas, Alimentos rituales, las ofrendas del Día de Difuntos y Estampas de Quito en la Musa Popular.

5.—**Organización social durante la Colonia,** por el doctor Luis A. León. Estudio de las clases sociales.

6.—**Antropología Morfológica de los indios de la región andina ecuatoriana,** por el doctor Antonio Santiana. Estudio de caracteres morfológicos en varios grupos indígenas.

Está alistándose el segundo volumen de este Plan Piloto que corresponde a Historia. Ya están concluidos hasta la fecha (enero de 1960), los siguientes trabajos:

1.—**Campanas Militares de la Independencia,** por el señor Carlos Vivanco.

2.—**Arquitectura Religiosa en Quito.—Arquitectura Civil.—La Escultura en el Ecuador.—Los escultores quiteños.**— Por el doctor José Gabriel Navarro. (Con numerosas ilustraciones).

3.—**Primera Organización Social y Económica del Territorio.—Religión y Mitología.—Supervivencia de las costumbres tradicionales.** (Folklore religioso).—**Las artes en la época colonial.**— Por el P. José María Vargas, O. P.

El tercer volumen corresponde a Geografía y ya están realizados:

1.—**La Industria y la Artesanía de la Hoya de Quito.** Colaboración técnica de la Junta Nacional de Planificación y Coordinación Económica.

2.—**Moneda y Banca.— El Sistema Bancario.— Historia del Régimen Cambiario en el Ecuador.— El Comercio Internacional del Ecuador: origen y evolución histórica; su estructura actual.— Aspectos agropecuarios e industriales de la Provincia del Pichincha.— El Ingreso y la Producción agropecuaria, etc.—** Colaboración de los economistas del Departamento de Investigaciones Económicas del Banco Central del Ecuador.

3.—**Geografía Urbana de Quito**, por el General Luis T. Paz y Miño, trabajo considerado como el primer estudio de este tipo en el Ecuador y que fue considerado por los técnicos del I. P. G. H. como el mejor realizado en América Latina. Tiene 7 planos de la ciudad de Quito, en los que se pone de relieve el desarrollo de la urbe desde 1534 a 1957.

Además el Departamento de Estadística y Censo del Ministerio de Economía hizo ya la investigación sistemática del movimiento demográfico y la habitabilidad humana en la Provincia. Se terminó la tabulación y se siguen deduciendo las conclusiones.

Toda esta compleja y utilísima labor se viene llevando a cabo con los fondos asignados al Plan Piloto. Mas, cabe anotar también que con la ayuda de 14.000 dólares de la OEA está en desarrollo la primera etapa de los estudios de Fotointerpretación que servirán para elaborar la Carta Geográfica de la Provincia del Pichincha y así se obtendrá además el inventario de todos los recursos

naturales y humanos de que dispone la misma.

IV REUNION DEL CONSEJO DIRECTIVO DEL I. P. G. H.

Del 20 al 30 de julio de 1959 se llevó a cabo en la capital de México, la IV Reunión del Consejo Directivo del Instituto Panamericano de Geografía e Historia, Concurrieron los representantes de los países americanos, más algunos observadores de la OEA. Por el Ecuador asistió el General Angel Isaac Chiriboga, Presidente del Comité Ejecutivo del Plan Piloto que se desarrolló en la Hoya de Quito, y por las actas de las sesiones cumplidas conocemos su importante desempeño. Así, por ejemplo, al saludar al Consejo y encomiar la labor del Instituto en el curso de sus veinticinco años de vida, tuvo la oportunidad de referirse al Plan Piloto que estaba desenvolviéndose en torno a "la historia del hombre, su origen, desarrollo, estado actual, etc. desde las épocas presistóricas hasta el momento presente". También presentó su Informe sobre el Proyecto para el Estudio Integral de un Area Tipo en el Ecuador, haciendo una historia del desarrollo del Proyecto y de los resultados obtenidos, así como de las sorpresas importantes surgidas en el proceso del estudio. Puso a la consideración de los presentes los trabajos entregados hasta esa ocasión y luego fue felicitado por el Presidente del Consejo por los valio-

esos esfuerzos del General Chiriboga y sus colaboradores.

Entre las resoluciones adoptadas por el Consejo en el curso de las sesiones de esa IV Reunión, apuntamos las siguientes:

1.—Apoyar la ejecución de un Programa Interamericano de entrenamiento en la conservación y técnica de restauración en monumentos arqueológicos e históricos.

2.—Aceptar con agrado el ofrecimiento del Instituto de Geografía de la Universidad de Bonn para su colaboración con la Sección Nacional del Ecuador.

3.—Recomendar a las Secciones Nacionales de los países americanos que realicen homenajes a la memoria de Humboldt con ocasión del centenario de su muerte.

4.—Rendir homenaje al Historiador William H. Prescott, "uno de los precursores en los Estados Unidos de América en los estudios de la Historia en Hispanoamérica y autor de la **Conquista de México, La Conquista del Perú, Historia de los Reyes Católicos**, etc".

5.—Otorgar votos de reconocimiento y aplauso a los mejores colaboradorés del Instituto, entre los cuales figura el General Angel Isaac Chiriboga del Ecuador

"por la ejemplar labor, no solamente frente a la Sección Nacional sino por el meritorio trabajo adelantado en relación al **Plan Pí-loto del Ecuador**".

Además, en el acta correspondiente al 24 de julio se anota que "el General Angel Isaac Chiriboga (Ecuador)" recuerda que su país se anticipó un año a los movimientos libertadores de América y pide al Instituto que se adhiera a las conmemoraciones de esas fechas históricas". Sin duda, esta petición dio origen a la siguiente resolución:

"El Consejo Directivo del Instituto Panamericano de Geografía e Historia, CONSIDERANDO:— Que en el curso de los años 1959-1960 varios países de América conmemorarán el Sesquicentenario de la Constitución de su Junta Soberana con aspiraciones de libertad y que estos hechos de tanta trascendencia en América serán dignamente celebrados en actos de solemnidad continental, RESUELVE:— Que el Instituto se asocie a esas conmemoraciones históricas, participe en ellas y coopere en la medida de sus posibilidades a darles el mayor esplendor que requieren".

RESEÑAS BIBLIOGRAFICAS

CARVALHO NETO, Paulo de: *Concepto de Folklore*. Editorial "Monteiro Lobato". Montevideo, 1955. 192 págs.

El autor de esta obra es un profesional de Folklore. Ha dictado cursos de esta materia en el Instituto de Cultura Uruguayo-Brasileño de Montevideo y en la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Universidad de la República Uruguaya. Además cuenta con una abundante producción de investigaciones y estudios folklóricos, lo que denuncia de hecho que es autoridad para tratar en un libro el "Concepto de Folklore".

De este tema han hablado numerosos folkloristas americanos. Han discrepado en ciertos puntos de vista, pero en lo fundamental no, porque el Folklore es una ciencia completamente definida, aunque poco entendida por los intelectuales que no se ocupan de ella. Tiene su método propio y hasta se la quiere independizar de otras ciencias afines o matrices como la Etnología, la Etnografía o la Antropología Cultural.

Concepto de Folklore de Carvaiho Neto consta de tres partes: el hecho folklórico, los límites del Folklore y Folklore: lo que no es. En la primera fija las condiciones del hecho: la cultural, la tradicional, la funcional, la superviviente, la anónima, la colectiva, la espontánea y la vulgar. No anota la regional que agregan otros folkloristas. Pero bien advierte que en lo folklórico no han de faltar por lo menos tres recursos esenciales, los cuales, a nuestro modo de ver, son el tradicional, el anónimo y el vulgar o estrictamente popular. Sin embargo, he aquí su concepto: "Folklore es el estudio científico, parte de la Antropología Cultural, que es-

tudia el hecho cultural de cualquier pueblo, que se caracteriza por ser tradicional, funcional, anónimo, 'espontáneo y vulgar'".

Este concepto se liga estrechamente con lo que se propone en la tercera parte: corregir los errores de quienes confunden lo folklórico con lo popular y hasta se atreven a decir por la prensa o por la radio, "costumbres folklóricas" o "música folklórica" cuando son expresiones llanamente populares, sin tradición ni anonimidad. Especialmente en la música brasileña establece la diferenciación como ejemplo o paradigma. En nuestro medio se equipararía diciendo no son del Folklore Ecuatoriano los pasillos, los sanjuaneros, los yaravies o los cachullapis que componen nuestros trovadores y nuestros músicos, porque esas piezas son simple y llanamente populares, por más que se inspiren en los aires tradicionales. En cambio si son, verbigracia: **Alza que te han visto**, que viene de la colonia anónimamente, o el **Carnaval de Guaranda** que entona coplas con una música original y exclusiva cuyo autor se desconoce, que se mantiene perpetuamente en la tradición de su pueblo.

En la segunda parte, el libro que reseñamos aborda la parte esencialmente científica: el Folklore como ciencia con sus generalizaciones y leyes; el folklore como parte de la Antropología Cultural frente al Folklore como ciencia independiente (y ya vimos que el autor se decide por el primer planteamiento); y el Folklore como ciencia conexas a la Etnografía y la Etnología.

De esta manera el campo que abarca este **Concepto de Folklore** es vasto, y definido con la ayuda de una abundante **bibliografía y un procedimiento que deja ver claramente el método del experto investigador**, sin temor a los pareceres ajenos. Cada parte es orgánica y cada capítulo se afianza en concretos documentos. El mismo autor declara que la materia la dictó en diferentes cursos superiores y que siempre la fue modificando y ampliando. Y así, sin poses de pontífice, expresa: "Ojalá no se me aplaque nunca esta sed de modificarme siempre, con vistas a contribuir honestamente a la obra de elaboración y sistematización teórica de nuestra ciencia". Y nosotros agregamos que ojalá, como ya tiene ofrecido, venga también al Ecuador a nutrirnos con el Concepto de Folklore y con todo su haber folklórico, ya que es este país en donde quizá menos caso se hace la materia. De

nuestro aserto pueden decir las universidades nacionales, la Casa de la Cultura y el Ministerio de Educación Pública.

Darío Guevara.

COE, Michael D: Una investigación arqueológica en la costa del Pacífico de Guatemala; Antropología e Historia de Guatemala, Vol. XI, Nº 1, Guatemala, 1959, pp. 5-11, 2 láminas.

Se dan a conocer aquí los resultados de las excavaciones realizadas por el doctor Coe y su esposa, en La Victoria, lugar de la costa del Pacífico, en Guatemala, Dpto. de San Marcos.

Descubierta por Shook en 1947, La Victoria es un conjunto de 8 a 10 montículos distribuidos al azar con una extensión total de 150 por 200 metros. Los últimos estudios efectuados en excavaciones de depósito estratificadas han permitido determinar cuatro fases: Ocos, Conchas y Crucero, que son Formativas y la Marcos, del Clásico Tardío.

El material de la fase Ocos, la más antigua del lugar, está representado esencialmente por ollas sin cuello tipo trípode de patas largas y puntiagudas y de paredes delgadas. Platos con o sin asas, metates y manos, astillas de obsidiana y figurinas que representan desnudos femeninos, algunas en técnica primitiva, más perfeccionadas otras.

La parte más abundante del material fue proporcionada por la fase Conchas: manos de moler, restos de viviendas, ollas sin y con cuello, tazones con patas cónicas pequeñas, escudillas. También se encuentran en esta fase figurinas que representan cuerpos femeninos o individuos sin sexo, pequeñas y grandes, sólidas y huecas.

En la fase posterior, Crucero, persisten algunas formas de Conchas, pero también aparecen otras nuevas, como ciertos tazones con peculiares características en la decoración.

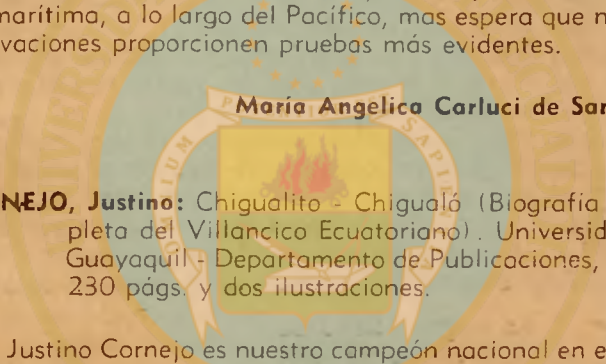
Finalmente, en la fase Marcos el autor describe tazones, jarros cilíndricos, escudillas, ollas con cuellos angostos.

Es mencionada la época de aparición de cada tipo de cerámica y asimismo las características de cada uno: factura, forma, color, decoración, habiéndose advertido también algunos elementos foráneos que han permitido comprobar no sólo el contacto con pueblos de otras regiones, por

intercambio comercial o por ocupaciones transitorias, sino la contemporaneidad de ambas culturas, como ocurre con la primera época de Conchas, en La Victoria, que sería contemporánea de Chacras y Mamom, muy posiblemente de las más primitivas de Centroamérica.

Ocós es la fase más primitiva encontrada hasta ahora en Guatemala. Se señalan sus posibles conexiones con Perú. Existen también semejanzas con Momil II, en Colombia en base a la cerámica con decoración rayada, soportes sólidos de tripodes, metates y manos. Sorprende al autor el gran parecido con la cerámica de la cultura Chorrera de Ecuador, como ollas sin cuello, líneas indentadas pulidas, pinturas de lustre metálico, decoración rayada simple y figurinas sólidas, aunque en el Ecuador son más primitivas.

En la opinión del autor esta identidad permitiría argumentar que hubo un contacto muy directo, como sería por vía marítima, a lo largo del Pacífico, mas espera que nuevas excavaciones proporcionen pruebas más evidentes.



Maria Angelica Carlucci de Santiana

CORNEJO, Justino: Chigualito - Chigualó (Biografía Completa del Villancico Ecuatoriano). Universidad de Guayaquil - Departamento de Publicaciones, 1959, 230 págs. y dos ilustraciones.

Justino Cornejo es nuestro campeón nacional en esa tarea paciente y heroica de emplear años y años en la recopilación de la poesía popular ecuatoriana, en sus más diversas modalidades y empleos. Ha seguido el buen ejemplo de Don Juan León Mera que nos legó su voluminosa antología de Cantares del Pueblo Ecuatoriano recogidos en algunas provincias serranas; mas él ha superado grandemente al maestro ambateño, porque ha logrado coleccionarlos en mayor abundancia y variedad, de casi todas las provincias de la Patria, principalmente de la Costa y de la Sierra. Una prueba de ello es su libro biográfico del Villancico Ecuatoriano, destinado a un solo género o modalidad de la poesía folklórica de nuestro pueblo, en función de la historia, de la geografía y de la antropología cultural.

Chigualito - Chigualó abarca dos partes sustanciales: el estudio sostenido y meditado de la vida del villancico en

el Ecuador y la "Colección Cornejo de Villancicos Ecuatorianos". En la primera define el villancico al modo preceptista; determina su origen hispánico y su contorno americano; fija el aporte nacional; descubre las incrustaciones de nuestra geografía como recursos poéticos y vitales; pone de relieve la fuerza y majestad de la tradición; incursiona por las sendas del lenguaje popular que en parte va todavía "fuera del diccionario"; y, sobre todo, describe y comenta el empleo de ese gran repertorio poético que es, al mismo tiempo, inspiración devota, canción de pesebres, recreación nochebuenesca y un conjuro de escenificación artística y religiosa.

En la segunda parte agrupa a los Villancicos en una escala de disciplinado folklorista: los que se cantan con verdadera devoción navideña y los que hacen el motivo religioso con fines profanos; los que llaman a Jesús el "Manuelito" y los que parecen arrullos de la Virgen; los que se traducen por "aquí se come y se bebe, amigos" o "para eso son los priostes y padrinos"; los que reflejan la geografía y la historia o la vida y la muerte; y en fin, tantos más que por la extensión se nos achica la enumeración.

Pero entre los muchos encuentros de Justino Cornejo cabe destacar de manera preferente los "Romances en nuestros pesebres", porque se había dicho en España que era el Ecuador el único país americano que estaba ausente con su patrimonio en las antologías romancescas. Justino Cornejo dice: "Aquí estamos". Y para muestra basta un botón:

La Virgen y San José
se fueron a romería:
tan cansada iba la Virgen
que caminar no podía.
—Abre las puertas, portero,
a San José y a María.
—Estas puertas no se abren
hasta amanecer el día.
Se fueron a guarecer
al portalito que había,
y entre la mula y el buey,
nació el Hijo de María.

Pero por qué denominó Cornejo **Chigualito-Chigualó** a su biografía del Villancico Ecuatoriano? El mismo lo explica que así llaman en la Provincia de Manabí a los Pesebres o Nacimientos que se componen para celebrar la Nochebuena y desarrollar conjuntamente una serie de juegos profanos

inspirados en el motivo central, juegos que se conocen con los nombres de **Chigualos** y cuyo fondo es siempre el acontecimiento navideño. Uno de éstos y quizás el principal es "El juego del sombrerito", del sombrerito manabita o **jipijapa**, cuyo nombre quisieron usurparnos los gringos a título de **Panamá hat**. Pues en dicho juego va el estribillo:

Chigualito, Chigualó,
¿con quién me abrazo yo?
Chigualito, Chigualó,
para amantes, vos y yo.

Es un gran libro este **Chigualito - Chigualó** de Justino Cornejo, ya por su valor científico y literario y ya también porque ofrece al mundo de habla española una excepcional contribución del Folklore Ecuatoriano. Sin embargo falta algo que es consustancial del villancico literario: su música. Esta, por los informes que tengo, se expresa en diversas modalidades y en muchos casos se confunde con nuestro sanjuanito. Pero necesidad imperiosa no corresponde a Cornejo ni al autor de estas líneas que tiene sus mismos afanes folklóricos, sino a músicos de buena voluntad que se apresten a colaborar en tan necesaria empresa. Y lo que es más: nos hace falta grabarla en discos para no soportar el desatino de las radioemisoras nacionales que nos aturden o nos deleitan tal vez, con la música de villancicos extraños, principalmente de los Estados Unidos.

Vaya para Cornejo nuestro sincero parabien por su excelente Biografía del Villancico Ecuatoriano, y ojalá alguna vez la tengamos musicalizada con el emporio propio de sus pentagramas tradicionales.

Darío Guevara

GIRARD, Rafael: Indios selváticos de la Amazonía Peruana; México 1958, 356 págs. numerosas fotografías y figuras.

Luego de una breve narración de la travesía realizada por lugares bastante inhóspitos, hasta llegar al habitat de los Yagua, el autor entra en materia comenzando su descripción etnográfica.

De los 13 grupos étnicos que aquí trata, 9 fueron estudiados en su propio habitat y los restantes en base a informaciones suministradas por integrantes de esos grupos. Entre los primeros figuran los Yagua, Huitoto, Bora, Ocaina, Orejones, Amaguas, Cocama, Shipibo e Iquito; entre los últimos: Cashibo, Cashinawa, Conibo y Shapra.

Dedica especial atención a algunas manifestaciones de la vida material y mental. Entre los Yagua por ejemplo estudia el sistema de cultivo, armas, alimentación, industrias, organización social y varias ceremonias, fiestas y ritos, así como también algo de su mitología.

De la misma manera entre los Huitoto estudia varias manifestaciones de su vida, incluso ciertos entretenimientos como el juego de pelota y festividades relacionadas con la cosecha, la lluvia, la muerte.

Interesantes son las fotografías de los Shipibo, en que pueden apreciarse la deformación craneana y un aparato deformante. Las fotografías son abundantes, ilustran varios aspectos de la vida de los indígenas estudiados, en especial el de su vida material.

La última parte del libro está dedicada al estudio comparativo de las culturas amazónicas y sus vinculaciones históricas con otras culturas.

Mediante el estudio comparado de los distintos grupos aquí tratados, el autor llega a la conclusión de que la Amazonía Peruana es un área de culturas heterogéneas. Es en base a este concepto que los reúne en grupos de cultura relativamente avanzada, intermedios y grupos selváticos de cultura baja, analizando las particularidades que le permiten hacer esta diferencia. Establece relaciones culturales entre los grupos y dedica algunas páginas a considerar las posibles conexiones de Marajó con el Ecuador, Colombia, Panamá y Costa Rica, así como a las similitudes de la cultura ístmica-amazónica y las altas civilizaciones continentales.

No es éste un estudio completo, como el mismo autor lo confiesa al comienzo de la obra, mas en todo caso da a conocer datos, en su mayor parte de primera mano, acerca de varios aspectos de la vida de estos grupos étnicos de la Amazonía Peruana.

Héctor Cazar Romero
Ayudante del Museo Etnográfico

HELBAEK, Hans: How farming began in the old world. *Archaeology*, vol. 12, Núm. 3, autumn 1959, New York pp. 183-189, 12 ilustraciones.

El autor, miembro del directorio del Museo Nacional de Dinamarca, es un paleoetnobotánico especializado en el estudio de plantas prehistóricas cultivadas, siendo su campo de acción el Viejo Mundo. Por estas razones el artículo que comentamos y las opiniones que contiene revisten la mayor importancia, no sólo para los especialistas, sino también para el hombre culto en general.

Al empezar el autor señala la importancia de la colaboración entre arqueólogos y naturalistas, de cuya confluencia de intereses y recursos cabe esperar promisorios resultados.

Recuerda que antes del descubrimiento de la agricultura la lucha por la vida fue dura. El individuo adulto que no podía mantenerse a sí mismo moría, y sólo los más fuertes y astutos llegaban a la madurez. El crecimiento de la raza fue infinitamente lento.

Con el advenimiento del sedentarismo propio de la comunidad agrícola, el azar fue menos frecuente. La movilización con sus peligros se hizo innecesaria, y la protección contra el clima y los animales salvajes quedó asegurada por la reunión de familias que vivían juntas, en lugares escogidos por ellas mismas.

La provisión de alimento se hizo posible a lo largo del año, y su producción pudo ser incrementada de acuerdo a las necesidades. Así, gracias a la domesticación de plantas y animales, se sentaron las bases para el crecimiento de la población. Aunque el pastoreo de animales era en estas antiguas comunidades el elemento más importante de la economía, no es exagerado afirmar, añade el autor, que la posesión del trigo y la cebada fué el factor más importante del progreso técnico y espiritual, tanto en Oriente como en el Mediterráneo y en Europa.

Fundándose en sus propios estudios añade Helbaek que la domesticación de plantas y animales empezó en forma independiente en diferentes lugares y épocas. Esto pudo haber ocurrido aun en áreas de difíciles condiciones ambientales como el cercano Oriente.

Según él la producción de alimentos se realizó por primera vez en el cercano Oriente, región poco propicia. El éxi-

to se debió a que el trigo y la cebada, los cereales primeramente empleados, se adaptan fácilmente a los más variados suelos, climas y altitudes.

Es obvio que la domesticación de una planta debe hacerse donde la planta se encuentre en estado salvaje. Cebada salvaje se encuentra entre Turkestán y Marruecos. Al pie de las colinas que bordean los ríos crecen los dos cereales y así la cebada pudo haber sido domesticada en cualquier lugar comprendido entre el Asia central y el Atlántico. Pero como no conocemos ninguna cultura antigua basada sólo en la cebada, la inevitable conclusión es que el trigo fue el fruto que provocó el desenvolvimiento de la sociedad humana.

Dado el hecho de que el trigo salvaje crece en altitudes comprendidas entre 2500 a 3000 pies sobre el nivel del mar, especialmente en laderas soleadas y secas, fue necesario sacarlo de su natural habitat. Y esto provocó mutaciones, cambios fisiológicos y morfológicos que motivaron la formación de millares de variedades con una vasta capacidad de adaptación.

El autor tuvo la oportunidad de encontrar en la localidad de Jarmo —área Kurdish al noreste de Irak—, en niveles precerámicos y junto a artefactos primitivos, cereales quemados de trigo y cebada e impresiones de los mismos, tanto de los salvajes y antiguos como de los cultivados. Pudo también constatar el proceso de mutación. Y las dos variedades salvajes del trigo de la región fueron domesticadas juntas, como lo demuestran los granos carbonizados a que hemos hecho referencia. Una de ellas, Emmer, estuvo cultivada en la baja Mesopotamia y Egipto cinco milenios a. C., en tanto la otra, Einkorn, se desarrolló espléndidamente en Sicilia y Anatolia. Ambas llegaron a Europa a través de la cuenca del Danubio en la primera mitad del tercer milenio a. C.

Por largo tiempo la variedad de espiga de cebada de dos hileras de granos creció en el Kurdistán, y aun ahora es la más frecuente. Cuando en el quinto milenio a. C. la agricultura invadió los terrenos aluviales de Mesopotamia y Egipto, esta variedad desapareció. La aparición de la variedad de seis hileras ha suscitado muchas discusiones. Se ha sostenido que la misma es la más antigua, lo cual parecería confirmarse por el hecho de encontrársela en Egipto y Suiza entre las más antiguas formas de cebada. El autor, sin embargo, ha demostrado que la variedad de dos hileras es mu-

cho más antigua que la de seis, que la reemplazó tan pronto como el cultivo se trasladó a los terrenos aluviales planos. Según Helbaek, este hecho impuso cambios ecológicos que provocaron la mutación de la variedad de dos a la de seis hileras. Y ésta no fue la única mutación; se produjeron otras que afectaban el tallo y otras partes de la planta, todas debidas a los cambiantes factores ecológicos.

El autor concluye que es lógico suponer en vista de los hechos observados por él, que el trigo fue cultivado antes que la cebada, siendo esta última una maleza de los cultivos de aquél. Posteriormente ingresó también la cebada al cultivo.

Helbaek señala con razón que la más antigua historia de los cultivos vegetales está íntimamente ligada a la historia del hombre. Sostiene que es una lástima que testimonios tan valiosos de la historia del hombre sean malgastados sin necesidad en los hornillos de los laboratorios del carbón 14. En la gran mayoría de los casos, con los granos carbonizados se encuentra madera carbonizada, que es igualmente útil para la diagnosis de antigüedad. ¿Para qué destruirlos?, —pregunta— Then why sacrifice the grain? Es una seria amenaza a la paleoethnobotánica que material científico tan valioso sea escogido para su destrucción— It is serious menace to palaeoethnobotany that this scientifically valuable material is selected for destruction.

Antonio Santiana

JACOBS, Melville: "The content and style of an oral literature. Clackamas Chinook Mythes and Tales", New York, 1959; Viking Fund Publications in Anthropology, N° 26, 285 págs.

Las tribus Clackamas que hablan el dialecto Chinook tuvieron su habitat en las márgenes del curso inferior del río Columbia, cerca de la moderna ciudad de Dalas, Oregon. Desde 1805 los etnógrafos se han ocupado de la recolección de datos sobre la vida de este pueblo (Franz Boas, Verne Ray, etc.) El autor obtuvo una colección de mitos, cuentos y canciones de las 2 o 3 sobrevivientes que hablaban este dialecto entre 1929 y 1930. La primera parte de los textos recogidos fué publicada en 1958 por la Indiana University

(Research Center in Anthropology, Folklore and Linguistics, Publ. 8).

Redactados los textos, el autor procede al estudio del contenido y estilo y propone un método que analiza la estructura, funciones y probables causas formativas. Trata de mostrar lo que puede hacerse con un pequeño material, un total de 64 cuentos, repetidos o transmitidos oralmente; vieja literatura oral de una sociedad que fenece. Indica que el análisis debe basarse en múltiples facetas (históricas, culturales, psicológicas, lingüísticas y estéticas).

En la primera parte muestra los cuentos seleccionados y un buen análisis de ellos. En la segunda parte ofrece los resultados de la interpretación de la literatura Clackama. A través de los datos brindados por ella, ya que la diversidad del contenido es amplia, puede vislumbrarse la vida material y espiritual de este pueblo. Así por ejemplo, aunque casi nada revela acerca del desenvolvimiento de las artes plásticas y gráficas, pueden deducirse casi todos los aspectos psicológicos de la vida Clackama, ofreciendo más, que las informaciones de viajeros y etnógrafos. Cabe una advertencia y es la de no perder de vista la visión completa del cuadro etnográfico, para aprovechar el completo análisis de esta literatura oral.

Algunas observaciones interesantes de M. Jacobs son por ejemplo: la deliberada ausencia de toda referencia a la enfermedad y la muerte. El autor manifiesta que éstas son atribuidas a agentes sobrenaturales.

La muerte, el shamanismo, y las ceremonias rituales, como las de iniciación, involucran una participación pública y resoluciones realistas; el pueblo siente que no necesita de la defensa de la fantasía para ellas.

La literatura oral expone lo que los nativos no expresan directamente o lo que nunca perciben acerca de ellos mismos y que el especialista es a veces incapaz de deducir de otra clase de observaciones.

Otra anotación interesante de M. Jacobs es la que hace respecto al sistema ético. Ve que sus fórmulas no son explícitas y deduce que posiblemente se deba a que posean otros procedimientos más eficaces para inculcarlas.

El trabajo es meritorio no sólo por la ardua recolección del material, sino por su exhaustivo análisis, producido de

acuerdo al sistema propuesto por el autor; de emplear en el folklore los métodos ya experimentados en la etnografía.

Gertrudis Ida B. Bremmé.

MEGGERS, Betty and EVANS, Clifford: Archaeological Evidence of a Prehistoric Migration from the Rio Napo to the Mouth of the Amazon; Migrations in New World Culture History, University of Arizona Press, Tucson, 1958, pp. 9-19, 3 figs. y 1 mapa.

Es éste un trabajo destinado a esclarecer un poco el tema, todavía oscuro, de las migraciones prehistóricas en América.

Sólo recientemente se han obtenido pruebas acerca de una migración que, al parecer, comenzando en la región andina de Colombia y Ecuador, pasó por la cuenca del Amazonas y terminó en Marajó.

Esta cultura es más conocida en su fase de culminación, la Fase Marajoara. Caracterizada por una cerámica muy variada, construcción de mounds para casas y cementerios, figurinas ceremoniales de cerámica y otros objetos de significado ritual, la cultura Marajoara alcanzó un estado muy avanzado en comparación con las culturas post-europeas de la cuenca del Amazonas.

Investigaciones estratigráficas realizadas en Marajó han demostrado que la cultura Marajoara es la cuarta en la Isla. La cultura precedente, muy simple, del tipo de la Floresta Tropical, no puede ser interpretada como antecesora. Surge entonces el interrogante de si la cultura Marajoara sería intrusiva en el lugar.

Se ha tratado de averiguar el origen y afiliación de esta cultura mediante el método comparativo y en base a los rasgos distintivos, desde el norte de Bolivia, junto a los Andes, hasta Colombia, extendiéndose al E. hasta Venezuela y al O. hasta América Central.

Si bien la mayor concentración de rasgos similares a la cultura Marajoara se encuentran en el N. O. de Sudamérica, ocupado por Ecuador y Colombia, son necesarias investigaciones de campo para poder afirmar que la cultura Marajoara tuvo allí su origen.

Meggess y Evans opinan que tres ríos habrían servido de ruta: el Napo, el Putumayo y el Caquetá. Los dos últimos

son completamente desconocidos arqueológicamente; en cuanto al Napo ya era conocido a través de cerámicas que se conservan en algunos museos. Ultimamente se han comenzado a hacer excavaciones en el río Napo teniéndose muy presente la analogía de su decoración con la de la Isla Marajó.

En 1956 los autores hicieron excavaciones en el río Napo y Tiputini. Se analizan en este trabajo los distintos tipos de decoración allí encontrados, en casi su totalidad semejantes a los de la fase Marajoara. Este punto está bien ilustrado con láminas donde se puede apreciar con claridad las similitudes. Ahora bien, no obstante esas semejanzas hay pronunciadas diferencias entre las dos culturas, faltando en el Napo elementos de la fase Marajoara y viceversa.

La súbita aparición de esta cultura en Marajó permitiría sostener que es intrusiva. Por otra parte habría llegado por el Amazonas.

La cultura Marajoara parece haberse extinguido en la cuenca del Amazonas en tiempos pre-europeos, pero no mucho antes del descubrimiento del Amazonas. Es probable que la fase Marajoara existiera alrededor de 1200-1400. La cultura del Napo aparece como antecesora.

Hay dos puntos que sugieren a los autores que la cultura del Napo no es más reciente que la Marajoara. El primero es que en el relato de la expedición de Orellana en el Napo y el Amazonas (1542), no se la menciona, seguramente por no habérsela encontrado. El segundo argumento es que ciertos elementos decorativos de la cultura del Napo se asemejan a las antiguas cerámicas Marajoara.

En la búsqueda de las conexiones que permitan seguir las huellas de este movimiento migratorio, Meggers y Evans suponen y aun señalan en Colombia paralelos dispersos suficientes como para sostener la hipótesis de un antecesor, aunque reconocen que todavía la arqueología no es muy conocida allí.

Las vasijas de formas humanas, características de Napo - Marajó, son más típicas de Colombia y Ecuador que del Perú. La pintura de Napo-Marajoara es en cambio más característica de los estilos panameños que de otros de Sudamérica. Las urnas de entierro secundario son un rasgo típicamente colombiano.

En base a los conocimientos que actualmente se tiene de la cultura del Napo se ubican ya como pertenecientes a

esta cultura las dos vasijas del medio Amazonas ilustradas por Barbosa Rodríguez (1892).

Numerosas pruebas exponen los autores para sustentar su hipótesis. El pueblo originario partiría probablemente del sur de Colombia. Una parte de este grupo se asentó enseguida en el Napo. La estrecha semejanza de algunos vasos de cerámica del área de Manaos con vasos del Napo, sugieren que este movimiento fue rápido. El hecho de que varios rasgos se sumaron a este complejo cultural antes de alcanzar Marajó, indicaría que la población se asentó en el bajo Amazonas por un período indeterminado de tiempo antes de continuar a Marajó, alcanzando finalmente en la Isla su máxima evolución con la fase Marajoara.

Señalan también la existencia de pruebas que en esas zonas hubo otras penetraciones en diferentes épocas, mas todavía no han estudiado a fondo este asunto.

En definitiva, en esta importante contribución los autores manifiestan haber hallado en los Andes los antepasados de la cultura Marajoara.

El prestigioso arqueólogo Donald Collier comenta a continuación el presente trabajo, y más que un comentario es otro aporte valioso para la materia ya que, aunque en forma rápida, expone sus puntos de vista y plantea nuevas hipótesis que avivan más el interés por un tema de tanta actualidad como el que abordan aquí Betty Meggers y Clifford Evans.

María Angélica Carluci de Santiana

REICHEL-DOLMATOFF, Gerardo y Alicia: Nivel de salud y medicina popular en una aldea mestiza colombiana. Revista Colombiana de Antropología. Vol. VII. Bogotá, Imprenta Nacional, 1959. Págs. 199-249.

Este estudio, según informan los autores, es parte de otro más amplio llevado a cabo en la aldea Aritama, en una de las costas colombianas. La aldea "tiene algo más de mil habitantes, biológicamente mestizos, de habla española", expresan. Y al anotar las condiciones de vida de esos moradores, ponen de relieve su atraso cultural e higiénico, en donde brilla la ausencia del médico y del empleo de la medicina científica. Por ello viven aferrados a la medicina popu-

lar, derivada "en gran parte de tradiciones greco-árabes e indígenas".

El estudio es realizado con suma prolijidad y competencia, en cinco capítulos que tratan de las condiciones sanitarias y hábitos higiénicos; de los caracteres generales del nivel de salud; del organismo humano y el concepto de enfermedad; de los conceptos populares de etiología y clasificación, y de los conceptos populares de profilaxis, diagnóstico y terapéutica. Pero en ellos no se precisan cuáles son las prácticas curanderas de tradición autóctona, cuáles las de importación española (recogidas o asimiladas seguramente durante la dominación romana y la hegemonía árabe), ni cuáles parecen comunes a ambas, ya que las enfermedades aceptadas como "sobrenaturales" y tratadas por procedimientos "mágicos" concurren al patrimonio primitivo y tradicional de los hemisferios antiguo y nuevo.

Aquello de las enfermedades "frías" y "calientes" es innegable que corresponde al diagnóstico tradicional español, lo mismo que los alimentos "fríos" y "calientes" y las yerbas medicinales que se clasifican con iguales adjetivos. En el campesinado ecuatoriano existen los mismos conceptos médico-populares, y así se da por enfermedad fría al resfriado y por enfermedad caliente a la fiebre. Los medicamentos que se aplican se llaman "cálidos" y "frescos". Remedio "cálido" es, por ejemplo, la borraja que se administra como sudorífico, y "fresco" la malva que **cura las fiebres**, bajando la temperatura al nivel normal.

Aquello de que los males o las enfermedades son transmitidas por personas malévolas, principalmente por brujos, parece más de rigor indígena o americano. Los jíbaros del Oriente ecuatoriano creen lo mismo, y, al igual que en la aldea colombiana de Aritama, entre ellos se producen verdaderos conflictos sociales engendrados por la inquina de quienes se creen víctimas y ejercitan la venganza del "desquite" o del nuevo daño que a veces llega al crimen.

Consideración igual debemos hacer en cuanto a los males atribuidos a los brujos que introdujeron alimañas en las entrañas de los pacientes y que otros brujos las extraen con procedimientos mágicos. La novela costumbrista ecuatoriana está llena de estas noticias y una de ellas, "La Embrujada" de Fernando Chaves describe patéticamente uno de esos cuadros, en una aldea del cantón Otavalo.

Este magnífico trabajo de investigación antropológica cultural concretada al nivel de la salud y la medicina popu-

lar de la aldea Aritama de Colombia, se presta admirablemente para el análisis comparativo que en pruebas, inducciones y deducciones, se encuentra la trayectoria de la cultura popular americana y, por lo mismo, la presencia de la tradición mestiza que fusiona lo autóctono con lo importado por la conquista española, en clima de americanidad auténtica. Y los autores, como buenos antropólogos advierten que sus observaciones no se han de tomar "como supersticiones condenables sino como partes integrales de un sistema de vida".

Comunes a nuestro medio popular son también, entre tantos, el **mal del espanto** y el **mal de ojo**, o la creencia de que "el principio vital está en el semen del hombre, mientras que la mujer es sólo una especie de incubadora". Y en la apreciación biológica del aldeano de Aritama no falta la idea poética: el corazón y los pulmones forman un ente alado que rige la vida. Por consiguiente cuando "el corazón se aprieta" "se le caen las alas del corazón" y el paciente "rechaza los alimentos, sufre de insomnio, se vuelve apático, deprimido, pasando día y noche en un estado de melancolía que a veces puede durar por años" o llevarle a la muerte.

Darío Guevara.

SANCHEZ - ALBORNOZ, Nicolás: Una penetración neolítica en Tierra del Fuego; Cuadernos del Sur, Instituto de Humanidades, Universidad Nacional del Sur, Bahía Blanca, Argentina, 25 págs.

La presente contribución da a conocer los resultados de las investigaciones que realizara el autor en 1956 en el litoral argentino del Canal Beagle y norte de Tierra del Fuego. El material descripto proviene de la primera de las zonas mencionadas, habitada hasta hace muy poco tiempo por los Yámana.

Si bien los estudios hechos con anterioridad acerca de la cultura de este pueblo los coloca en la "fase primigenia de la evolución cultural", al lado de una economía de recolectores y cazadores inferiores y dotados de una industria de caracteres paleolíticos, el autor destaca el hecho de haber logrado material perteneciente a una fase evolucionada del neolítico.

La mayor parte de los materiales descriptos proviene de un conchero situado en la orilla del río Grande de Ushuaia, muy cerca de la ciudad, sobre una amplia barranca. Algunas piezas que aquí se describen, como bolas de boleadoras, puntas de arpones y hachas, fueron encontradas en la superficie del conchero. Especial atención han merecido tres hachas cónicas, de ápice más o menos puntiagudo, una de ellas con incisiones en zigzag, cuya posible relación con las de Valdivia y Chiloé, atribuidas a los Mapuches, queda señalada.

En la playa donde desemboca el río Olivia parece evidente el levantamiento del suelo. Las cuatro terrazas dejadas al descubierto por el retroceso del mar, formando suaves peldaños, pueden permitir establecer una cronología para los concheros en cuestión, distribuidos en la playa.

En la segunda terraza se hizo un sondeo de donde se extrajeron objetos de hueso y piedra. Especial interés tiene un pico de piedra, tallado toscamente sobre canto, por ser del tipo de los hallados por Bird en los concheros de Reloncavi-Chiloé, período I de su cronología continental.

Otros interesantes materiales descriptos en la zona son un "onewa" decorado, procedente del conchero del río Grande de Ushuaia, que guarda mucha semejanza con los "mere onewa" polinesios. Un hacha de aletas hallada a 2m. de profundidad, aproximadamente, por un poblador de la región, en la península situada entre Ushuaia y el Canal Beagle. Por el momento no se ha podido establecer relación con otras hachas de Argentina por carecer de estudios precedentes adecuados. Se describe además una pieza bumerangoide de piedra, posiblemente del río Grande.

La técnica empleada en Tierra del Fuego para la fabricación de estos objetos líticos, a la martellina y el pulimento fino, no llama la atención al autor, ya que se hallan menciones al respecto por algunos autores. Mas no deja de inquietarle la edad de los objetos de río Grande, cuya hipotética edad podría retroceder unos 900 años, calculada en base a las huellas dejadas por el retroceso de las aguas.

En este breve trabajo el novel arqueólogo trata de plantear las relaciones o parentesco de ciertos elementos aparecidos en Tierra del Fuego, con la Patagonia y zonas más lejanas, pero como el mismo autor lo declara, con la prudencia de no extremar hipótesis.

Lástima grande es que las piezas provengan en su mayor parte de la superficie o no se conozcan exactamente las

profundidades de hallazgo. Mas ellos son un incentivo para una nueva búsqueda, metódica y detallada, que el autor promete y cuyos resultados esperamos conocer pronto.

María Angélica Carluci de Santiana.

SPENCER, Robert F: The North Alaskan Eskimo. A Study in Ecology and Society. Smithsonian Institution. Bureau of American ethnology, Bull. 171. Washington, 1959; 490 págs. algunas ilustraciones y mapas.

El autor publica el resultado de investigaciones llevadas a cabo por él en el área esquimal del norte de Alaska y durante el verano de 1952 y 1953.

Se trata de un amplio estudio que empieza por el ambiente físico y geográfico, la flora y fauna. De aquí pasa al hombre y determina los grupos esquimales que viven dispersos, para ocuparse a continuación de su cultura. Estudia primero las casas de habitación y después se ocupa de la familia nuclear y de parientes y colaterales. Pasa en revista el matrimonio y divorcio y ciertas costumbres relacionadas con la sociedad familiar. Le dedica después su atención a la economía, la riqueza, la propiedad y el comercio.

El ciclo vital del individuo es considerado a través de la preñez, el nacimiento, la infancia, la pubertad y la conducta sexual y marital, la vejez y la muerte.

La cultura mental y su estudio ocupa buena parte del trabajo, como también las concepciones cósmicas, creencias y leyendas de los esquimales, el culto, el shamanismo y el tratamiento de la enfermedad.

En la parte final insiste el autor en el estudio de sus actividades a través de las épocas del año, los alimentos, comidas, folklore, la sociedad y su ecología, la historia de la cultura esquimal.

El trabajo de Spencer es bien documentado y completo. Constituye un valioso aporte al conocimiento del pueblo esquimal, y su consulta será siempre útil a los estudiosos de este tema.

Antonio Santiana.

WORMINGTON, H. M.: Ancient Man in North America. Denver Museum of Natural History, Popular Series, N° 4, Denver, 1957, 322 págs. 72 ilustr. y 1 mapa.

Se trata de un libro de valor inestimable, el cual está destinado a dar un resumen global de lo que se conoce hasta ahora sobre las primeras civilizaciones autóctonas de América del Norte. Dedicado al público general, estudiantes, aficionados, ofrece a lo largo de sus páginas una orientación general muy correcta, una ilustración suficiente sobre dicho tema. La autora busca hacerse entender por el público y lo consigue gracias a su versación, a la forma sencilla y clara, metódica, de exponer y discutir los temas.

Para empezar, la doctora Wormington se ocupa brevemente de la geología del Pleistoceno, luego aborda los métodos de determinación de la edad, la estratigrafía y por fin el carbón radioactivo.

En capítulos bien ilustrados se ocupa de la industria de la piedra tallada de los primitivos habitantes de América del Norte, desde las puntas acanaladas de lo que ella llama el "Paleoeastern Tradition", hasta el menos conocido material del "Paleowestern Tradition", pasando por el "Paleonorthern Tradition". El método claro y sencillo de presentación seguido por la autora hace comprensibles los temas, aun para los profanos.

Wormington se ocupa a continuación de los restos óseos encontrados en el área en estudio y pasa rápida revista a la pelvis de Natchez, a los hallazgos de Vero y Melbourne (Florida), al cráneo de Stanford, al Hombre de Los Angeles, al Hombre de Minnesota y al hombre de Tepexpan.

Más tarde considera la cuestión del primitivo poblamiento de Norte América y revisa las hipótesis existentes al respecto. Trata con mucha cautela este punto debido a la falta de información lo cual, dice, no nos permite hacer más que "conjeturas científicas".

Termina el trabajo un glosario, el cual facilita la comprensión del texto por los aficionados. La doctora Wormington merece el aplauso por tan importante libro de divulgación de los conocimientos que existen en la actualidad sobre los orígenes y cultura de los más antiguos moradores de esa parte del continente.

Antonio Santiana.

PUBLICACIONES RECIBIDAS

- A YAQUI EASTER SERMON;** Social Science, Bull. Nº 26, University of Arizona, U. S. A., 1956.
- ACTA ETHNOGRAPHICA;** Academia Scientiarum Hungaricae, Tomus VII, Fasciculi 1-2, 3-4; Tomus VIII, Fasc. 1-2, Budapest, Hungría, 1959.
- ALVIAL IBARRA, Blanca:** Observaciones somatológicas acerca de la menarquia; Reimpresión del Boletín de la Sociedad de Biología de Concepción (Chile), T. XIV, 1940.
- AMERICA INDIGENA;** Órgano trimestral del Instituto Indigenista Interamericano, Vol. XIX, Nos. 2-3-4, México, 1959.
- ANTHROPOLOGICAL QUARTERLY;** Vol. 32, Nos. 2-3, The Catholic University of America Press, Washington, 1959.
- ANTROPOLOGIA E HISTORIA DE GUATEMALA;** Vol. XI, Nº 1, Guatemala, 1959.
- ANTROPOLOGICA;** Nos. 6-7, Sociedad de Ciencias Naturales La Salle, Caracas, Venezuela, 1959.
- ARCHAEOLOGY;** Vol. 11, Nos. 3-4, Vol. 12, Nos. 1-2, New York, 1958-1959.
- ARHEOLOSKI VESTNIK;** Acta Archaeologica, Slovenska Akademija Znanosti in Umetnosti, VII, 1-2-3-4; VIII, 1-2-3-4, Ljubljana, Yugoslavia, 1956-57.
- ASCHMANN Homer,** The Central Desert of Baja California: Demography and Ecology; Ibero Americana: 42, University of California Press, Berkeley and Los Angeles 1959.
- BIASUTTI, Renato:** I Popoli dell' Arcipelago indiano; Estratto da Le razze e i popoli della terra, Vol. II, pp. 597-650, Firenze, Italia 1959. Madagascar e l' oceano indiano occidentale; Estratto da Le razze e i popoli della terra, Vol. III, pp. 696-716, Firenze, Italia 1959. Razze e culture attuali; Estratto da Le razze e i popoli della terra, Vol. III, pp. 71-108, Firenze, Italia, 1958.

- BOLETIN DE ESTUDIOS OAXAQUEÑOS;** Nos. 1 al 10, México, 1958.
- BOLETIN DE INFORMACIONES CIENTIFICAS NACIONALES;** Casa de la Cultura Ecuatoriana, Nos. 88-89, Quito, Ecuador, 1959.
- BOLETIN DE LA COMISION NACIONAL DE MUSEOS Y MONUMENTOS HISTORICOS;** Nº 9, Buenos Aires, 1948.
- BOLETIN DE LA SOCIEDAD DE BIOLOGIA DE CONCEPCION;** T. XXXIII, Universidad de Concepción, Chile, 1958.
- BOLETIN DEL DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS ETNOGRAFICOS Y COLO- NIALES;** año I, Nº 1, año II, Nº 2, Santa Fe, Argentina, 1945-47.
- BOLETIN INDIGENISTA;** Vol. XIX, Nos. 1-2-3, México, 1959.
- BOONE, Olga;** Bibliographie ethnographique du Congo Belga et des ré- gions avoisinantes, 1956; Tervuren, Bélgica, 1958.
- BUHLER, Alfred;** Bericht über das Basler Museum für Völkerkunde und Schweizerische Museum Volkerkunde für das Jahr 1958; Verhandl. der Naturforsch. Gessellsch. in Basel, 1958.
- BULLETIN ANNUEL;** Nº 1, Musée et Institut d'Ethnographie de la Ville de Genève, Suisse, 1958.
- BULLETIN OF THE INTERNATIONAL COMMITTEE ON URGENT ANTH- ROPOLOGICAL AND ETHNOGRAPHICAL RESEARCH;** Nº 1, Viena, Austria, 1958.
- BULLETIN;** Nº 17, Société Suisse des Américanistes. Schweizerische Ame- rikanisten Gessellschaft, Geneve, Suisse, 1959.
- BULLETTINO DI PALETOLOGIA ITALIANA;** nuova serie XI, Vol. 66, Fascicoli 1º-2º; Museo Preistorico-etnografico "L. Pigorini", Roma, Italia, 1957.
- BUREAU OF AMERICAN ETHNOLOGY;** Seventy-fifth Annual Report, Smithsonian Inst., Washington, 1957-58.
- CIENCIA Y NATURALEZA;** Revista del Instituto de Ciencias Naturales de la Universidad Central, Vol. II, Nº 1, Quito, Ecuador, 1959.
- CIGLIANO, Eduardo Mario;** Arqueología de la zona de Famabalasto (depto. de Santa María, prov. de Catamarca); Extracto de la Revis- ta del Museo de La Plata (Nueva Serie), Antropología, T. V. pp. 29-122, Universidad Nacional de La Plata, Argentina, 1958.
- CRANIA HUNGARICA;** Tome I, Nº 1 y 2; T. II, Nº 1 y 2; Musée Na- tional Hongrois, Section Anthropologique du Musée d'Histoire Na- turelle, Budapest, Hungría.
- CRONICA DE LA UNESCO;** Publicac. por el Centro Regional de la Unesco en el Hemisferio Occidental, Vol. Nos. 1 al 7, La Habana, Cuba, 1959.
- DE CARVALHO NETO, Paulo;** "La Rúa" una danza dramática de Moros y Cristianos en el Folklore Paraguayo. México, 1958.
- DEODAT, Leoncio S. M.;** Toponimia de la Patagonia; Guía de Viaje de la Argentina, Zona Sur, pp. 177-91, Buenos Aires, 1956.
- Alrededor del topónimo Patagonia; Separata del Suplemento del Nº

- ... 24 de "Patagonia", Boletín de la Casa de la Patagonia, pp. 9-48, Buenos Aires, 1955.
- DIAZ BOLIO, José:** Origen del Nahui Olin; Separata de "Revista de la Universidad de Yucatán, T. I, Nº 1, pp. 26-48, Yucatán, México, 1959.
- DIFERENTES HISTORIAS ORIGINALES** de los Reynos de Culhuacán y México y de otras Provincias; Mitteilungen aus dem Museum für Völkerkunde in Hamburg XXII. Hamburg, Alemania, 1950.
- ETHNOS;** Statens Ethnografiska Museum Stockholm. Vol. 23, Nos. 2-4 Stockholm, Suecia, 1958.
- EVANS, Clifford, MEGGERS, Betty y ESTRADA, Emilio:** Cultura Valdivia; Publicación Nº 6 del Museo "Victor Emilio Estrada", Guayaquil, 1959.
- FIELD, Henry:** An Anthropological Reconnaissance in West Pakistan, 1955. With appendixes on the Archaeology and Natural History of Baluchistan and Bahawalpur; Papers of the Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, Harvard University, Vol. LII, Massachusetts, U. S. A. 1959.
- FORD, James A:** Eskimo Prehistory in the vicinity of point Barrow, Alaska; Anthropological Papers of the American Museum of Natural History, Vol. 47, part 1, New York, U. S. A., 1959.
- FUENTES ROLDAN, Alfredo;** Sr. Lorenzo: Puerto marítimo de población negra, Separata del Boletín de Informaciones Científicas Nacionales, Nº 88, pp. 368-91, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito, Ecuador 1959.
- GALESTIN, Th. P.; LANGEWIS, L. and BOLLAND, Rita:** Lamak and Malat in Bali and A Sumba Loom; Royal Tropical Institut Amsterdam, Nº CXIX; Dep. of Cull, and Physical Anthropol. Nº 53, Amsterdam, Holanda, 19...
- GEDACHTNIS-AUSSTELLUNG Fritz und Paul Sarasin;** Führer durch das Museum für Völkerkunde Basel, Alemania, 1959.
- GIERLOFF-EMDEM, H. G.** Erhebungen und Beiträge zu den physikalisch; geographischen Grundlagen von El Salvador; Mitteilungen der Geograph. Ges. in Hamburg, Band 53, Hamburg, 1958.
- GOZDZIEWSKI, Stanislaw:** Analiza Antropologiczna Chorych na Raka; Materiay I Prace Anthropologiczne, Polska Akademia Nauk, Nº 5, Wroclaw, Polonia, 1958.
- GROSSMANN, Emanuel:** Haus und Stallsegen; Ausstellung im Schweizerischen Museum für Volkskunde, 1 Mai bis 15 Sept. 1959, Basel, 1959.
- HENCKEL, K. O:** Observaciones histológicas acerca del integumento de los indios mapuches; Reimpresión del Boletín de la Sociedad de Biología de Concepción (Chile), T. XV, Nº 1, año 1941, Concepción, Chile. Observaciones histológicas sobre el ojo de los indios mapuches; Reim-

- presión del Boletín de la Sociedad de Biología de Concepción (Chile), T. XVI pp. 25-30, Concepción, Chile, 1942.
- IMBELLONI, José:** De Historia Primitiva de América. Los Grupos Raciales Aborígenes; Cuadernos de Historia Primitiva, Año III, Nº 2, pp. 71-88, Madrid, España, 1948.
- INFORMACIONES GEOGRAFICAS;** Año VI, número único (1956); Órgano Oficial del Instituto de Geografía de la Universidad de Chile, Santiago, Chile, 1959.
- IRIBARREN CHARLIN, Jorge:** Arqueología en valle de Copiapó; Apartado de Revista Universitaria, año XLIII, 1958, Universidad Católica de Chile, 1959.
- JACOBS, Melville:** The Content and Style of an Aral Literature Clackamas Chinook Myths and Tales; Published by Wenner-Green Foundation for Anthropological Research, Incorporated, Numb. Twenty-Six, New York, 1959.
- JOURNAL DE LA SOCIÉTÉ DES AMERICANISTES;** Musée de L'Homme. Nouvelle Série, Tome XLVI - XLVII, Paris, 1957-58.
- JOURNAL OF INTER-AMERICAN STUDIES;** Vol. 1, Nos. 2-3-4, School of Inter-American Studies University of Florida, Gainesville, U. S. A. 1959.
- KACKA, Wojciech:** Zagadnienia Etnogenezy ludów europejskich; Materiały I Prace Anthropologiczne Nº 22, Wrocław, Polonia 1958.
- KROEBER, A. L.:** Ethnographic Interpretation 7-11; Publicat. in American Archaeology and Ethnology, Vol. 47, Nº 3, pp. 235-310, University of California, Berkeley and Los Angeles, U. S. A., 1959.
- KUBLER, George:** The Indian caste of Perú, 1795-1940 a population study based upon tax records and census reports; Smithsonian Institute of Social Anthropology, Publication Nº 14, U. S. A. 1952.
- LE PAIGE, Gustavo:** Antiguas culturas Atacameñas en la Cordillera Chilena, época Paleolítica; Apartado de Revista Universitaria, Universidad Católica de Chile, año XLIII, pp. 139-165, Santiago, Chile 1959.
- LE SANG, Biologie et Patologie;** T. 1 a 5, Paris 1959.
- LOBSIGER - DELLENBACH, Margerite et Georges:** Deux bambous gravés de Nouvelle Calédonie (Collection de Lausanne); Extr. du Journal de la Société des Océanistes, T. XIV, pp. 37-50, Paris 1958.
- Statuaire des song Méridionaux (Chine);** Asiatische Studien, Etudes Asiatiques, Vol. X, Revue de la Société Suisse d'Etudes Asiatiques, pp. 105-113, Suiza 1956.
- LOPEZ RIVAS, Eduardo:** Arqueología del Departamento de Oruro (Cantón Machacamarca). Notas de Arqueología Boliviana, Vol. 1, Nº2, La Paz, Bolivia, 1959.
- LOWIE, Robert H.:** Beiträge Zur Völkerkunde Nordamerikas; Mitteilungen

aus dem Museum für Völkerkunde in Hamburg XXIII, Hamburgo 1951.

LLOYD, David P. C.: The discrete and the diffuse in nervous action; The American Museum of Natural History New York, U. S. A. 1959.

Mc CARTHY, Frederick D.: Rock engravings of the Sydney-Hawkesbury District; Records of The Australian Museum, Vol. XXIV, Nº 5, pp. 37-58, Sydney, Australia. 1959.

Cave art of the Conjola District New Southwales; Records of The Australian Museum, Vol. XXIV, Nº 13, pp. 191-202, Sydney, Australia. 1959.

MELLEMA, R. L.: Wayang puppets; Royal Tropical Institute, Nº CVIII, Amsterdam 1954.

MIGRATIONS: In New wordl culture History; University of Arizona Social Science, Bulletin Nº 27, Tucson, Arizona 1958.

MUTHMANN, Friederich: Bijoux Araucans au Musée d' Ethnographie de Geneve; Separata de "Anthropos", Vol. 53, Geneve, Suiza 1958.

ORTA NADAL, Ricardo: La doctrina de las edades del mundo en la tradición cultural de la India Brahmánica; Estudios orientales Nº 4 (A), Rosario, Argentina 1958.

Los inicios de la actividad histórica en las sociedades agrafas; Apartado Nº 3 del Anuario del Instituto de Investigaciones Históricas, Rosario, Argentina 1959.

PONCE SANGINES, Carlos: Investigaciones arqueológicas en Salla; Notas de Arqueología Boliviana, Vol. I, Nº 1; La Paz, Bolivia 1959.

PUBLICACIONES DEL MUSEO DE LA SOCIEDAD ARQUEOLOGICA DE LA SERENA; Boletín Nº 10, La Serena, Chile 1959.

REVISTA: Casa de la Cultura Ecuatoriana, Nº 20, Quito, Ecuador 1959.

REVISTA COLOMBIANA DE ANTROPOLOGIA; Organo del Instituto, Vol. VII, Bogotá, Colombia, 1959.

REVISTA DE GUIMARAES; Vol. LXIX, Nos. 1-2, Guimaraes, Brasil 1959.

REVISTA DE HISTORIA; Organo de la Academia Nariñense de Historia, Vol. VI, Nos. 36 a 47, Pasto, Colombia 1959.

REX GONZALEZ, Alberto: Algunos ceramios excepcionales del N. O. Argentino; Instituto de Antropología, Public. Nº 3, Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación, Universidad Nac. del Litoral, Rosario, Argentina 1957.

Dos fechas de la cronología arqueológica argentina obtenidas por el Método del Radiocarbón; Facult. de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación, Univers. Nac. del Litoral, Rosario, Argentina 1957.

RIDEN, Stig: Andean Excavations. The Tiahuanaco Era East of Lake Titicaca; The Ethnographical Museum of Sweden, Stockholm, Statens Ethn. Museum, Monograph. Series, Public. Nº 4, Stockholm. Suecia 1957.

- SANTIANA, Antonio:** Antropología morfológica de los indios de la región andina ecuatoriana (Provincia de Pichincha); Plan Piloto del Ecuador (Sección Antropología), IPGH, México 1960.
- SANTIANA, Antonio y CARLUCI María Angélica:** El Paleoindio en el Ecuador. I. Industria de la piedra tallada; II. Los cráneos de Punín y Paltacalo; Plan Piloto del Ecuador (Sección Antropología), IPGH, México 1960.
- SKEWES, Eduardo:** Estudio de las venas superficiales del antebrazo en los chilenos; Reimpresión del Boletín de la Sociedad de Biología de Concepción (Chile), T. XIX, pp. 75- 81, Concepción, Chile 1944.
- STESLICKA, W.; KRUPINSKY, F.; SLOCIAK, J. i TRZESZCZYNSKA, A.:** Wskazniki Dymorfizmu i ich Zastosowanie; Materiały i Prace Anthropologiczne, Nº 45, Polska Akademia Nauk, Wrocław, Polonia 1958.
- STUDIES;** Honouring the centennial of Universitetets Ethnographiske Museum 1857- 1957, Vol. IV, Oslo, Noruega 1958.
- SYMPOSIUM;** Sobre algunos problemas matemáticos que se están estudiando en Latinoamérica. Centro de Cooperación Científica de la Unesco para América Latina, Montevideo, Uruguay 1951.
- THE MASTERKEY;** Vol. XXXIII, Nos. 2-3, Southwest Museum, California, U. S. A. 1959.
- TRABAJOS Y CONFERENCIAS:** Seminario de Estudios Americanistas (Facultad de Filosofía y Letras), III - 1, Madrid, España 1959.
- WEST, Robert C.:** Cultural Geography of the modern Tarascan Area; Smithsonian Institution, Institute of Social Anthropology, Public. Nº 7, Washington 1946.
- WILBERT, Johannes:** Zur Kenntnis der Yabarana; Naturwiss. Gesells. (Sociedad de Ciencias Naturales La Salle), Antropologica, Supplementband Nº 1, Köln 1959.
- WORMINGTON, H. M.:** Ancient Man in North America: Denver Museum of Natural History Popular Series Nº 4, Denver, Colorado, U. S. A. 1957.
- ZEVALLOS MENENDEZ, Carlos y HOLM, Olaf:** Excavaciones arqueológicas en San Pablo. Informe preliminar. Guayaquil 1960.

HUMANITAS. BOLETIN ECUATORIANO DE ANTROPOLOGIA

II : 1

INDICE

TRABAJOS ORIGINALES

	Págs.
Paulo de Carvalho Neto: La murga del carnaval montevideano. Sus raíces hispánicas y otros tópicos	7
Darío Guevara: Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas	37

CONTRIBUCIONES

Los horizontes nuevos en la prehistoria ecuatoriana, por Antonio Santiana y María Angélica Carluci	85
---	----

CRONICAS Y NOTICIAS

Visita del Dr. Charles Wagley	94
Visitas del Profesor Hermann Trimborn	94
Actividades antropológicas en Guayaquil	94
II Ciclo Internacional de Cursos de Verano en la Universidad Central del Ecuador	95
Exposición Misional Etnográfica	97
En la Asociación Ecuatoriana de Antropología	97
En la Casa de la Cultura Ecuatoriana	97
En el Instituto de Ciencias Naturales de la Universidad Central	97
El Profesor Paulo de Carvalho Neto se encuentra en Quito	98
Visita de los profesores Robert E. Bell y William Mayer-Oakes, de la Universidad de Oklahoma	98

	Págs.
El Plan Piloto del IPGH en el Ecuador	98
IV Reunión del Consejo Directivo del IPGH . . .	100

RESEÑAS BIBLIOGRAFICAS

Carvalho Neto, Paulo de: Concepto de Folklore (Darío Guevara)	102
Coe, Michael D.: Una investigación arqueológica en la costa del Pacífico de Guatemala (M. A. Carlucci de Santiana)	104
Cornejo, Justino: Chigualito-Chigualó (Darío Guevara)	105
Girard, Rafael: Indios selváticos de la Amazonía Peruana (Héctor Cazar Romero)	107
Helbaeck, Hans: How farming began in the old world (Antonio Santiana)	109
Jacobs Melville: The content and style of an oral literature. Clackamas Chinook Mythes and Tales (Gertrudis Ida B. Bremmé)	111
Meggers, Betty and Evans, Clifford: Archaeological Evidence of a Prehistoric Migration from the Rio Napo to the Mouth of the Amazon (M. A. Carlucci de Santiana)	113
Reichel-Dolmatoff, Gerardo y Alicia: Nivel de salud y medicina popular en una aldea mestiza colombiana (Darío Guevara)	115
Sánchez-Albornoz, Nicolás: Una penetración neolítica en Tierra del Fuego (M. A. Carlucci de Santiana)	117
Spencer, Robert F.: The North Alaskan Eskimo. A Study in Ecology and Society (Antonio Santiana)	119
Wormington, H. M.: Ancient Man in North America (Antonio Santiana)	120
PUBLICACIONES RECIBIDAS	121



PRECIO en el Ecuador	s/. 5.00
En el exterior	\$ 0,50 dólar