

## **TRADICION ORAL DE ADULTOS MAYORES DEL CAMINO DEL INCA (QHAPAC- ÑAN) DEL CARCHI-ECUADOR**

### **Resumen.**

El Qhapaq Ñan "Camino Principal Andino y/o Camino Real" está declarado en la actualidad como Patrimonio Mundial de la Unesco, y se convertirá en prioridad. La presente investigación aportará al desarrollo así como al mejoramiento de vida de las comunidades que se encuentran en esa ruta debido a una utilización personificada del turismo como fuente de ingresos y cultura.

Desde la actividad turística significa la incorporación y creación de importantes destinos turísticos culturales y naturales, como también la implementación de infraestructura que podrá generar fuentes de ingreso a las comunidades.

El trabajo estructurado consistió en rescatar la tradición oral que está presente en la memoria de los adultos mayores de los cantones por donde pasa el camino del Inca comenzado por la zona Norte del Ecuador zona limítrofe con Colombia, quienes son portadores de sus historias de vida a través del tiempo y que aún se mantienen latentes en la actualidad. Se aplicó el método cualitativo a través de la entrevista a profundidad. Emergiendo en los resultados, significados valiosos que servirán para implementar modelos de turismo comunitario.

**Palabras Claves:** Tradición oral, Turismo cultural, adulto mayor. Sostenibilidad

The Qhapaq Ñan "Main Andean Road and / or Camino Real" This research will contribute to the development and the improvement of life of the communities that are in that route because of a personified use of tourism as a source of income and culture.

Since tourism means the incorporation and creation of important cultural and natural tourist destinations, as well as the implementation of infrastructure can generate sources of income to communities.

The work was structured to rescue the oral tradition that is present in the memory of adults over the Cantons where the Inca Trail passes by the North started the Ecuador border with Colombia, who are carriers of their life stories over time and that are still latent today. The qualitative method was applied through in-depth interviews. Emerging results, valuable meanings that serve to implement models of community tourism.

Keywords: Oral Tradition, cultural tourism, elderly. Sustainability

### **Introducción**

Hablar de la cultura de un pueblo, es desempolvar la huella de la sabiduría de nuestros antepasados; es poder contarla y revivirla con la misma mirada henchida de alegría, tristeza y esperanza; es poder dibujarla en cada rincón de un pueblo o nación por donde transitamos como actores de nuestra propia historia.

El Qhapaq Ñan - Sistema Vial Andino, constituye un hilo conductor para la integración e intercambio de las sociedades pre incas e incas; la existencia de la red vial como tal, la estructura y el desarrollo de la ingeniería en la construcción del camino, fueron el resultado de las necesidades que un grupo humano necesitaba satisfacer y, esa función, a pesar del tiempo transcurrido, no ha cambiado.

Se caracteriza por dar continuidad a las sendas utilizadas por los pueblos asentados en el territorio de la actual República del Ecuador, las mismas que unían sus centros políticos, ceremoniales y productivos. Lo extraordinario de este sistema vial constituye sus recorridos y las técnicas constructivas utilizadas para cruzar una de las orografías más complejas, como es la sierra ecuatoriana, desde el nudo del Azuay hacia el norte. El manejo del espacio en su planificación, la permanencia y rol que mantuvieron los mindalaes en el intercambio a corta y larga distancia, provocó la reutilización y construcción de una infraestructura que permitía sostener el avance Inca. Una particularidad de la red vial en este tramo, es el emplazamiento y recorrido del camino por zonas planas, ladera o cimas, relieve complejo que presenta los Andes.

El presente trabajo de investigación realizado por la Universidad Técnica del Norte, Ecuador, a través del Dr. Miguel Naranjo Toro, como rector y coordinador de la investigación la Dra. Carmen Trujillo; y la Universidad Politécnica Estatal del Carchi Ecuador, a través del MSc. Rolando Lomas Tapia, constituye un aporte significativo al conocimiento de la cultura ancestral del Carchi, Ecuador sobre un conjunto de tramos del camino antiguo de los arrieros o Qhapaq Ñan, y que a través de estos se asientan ciudades, comunidades y pueblos ancestrales con sus variadas manifestaciones. En la actualidad, es posible observar los vestigios del Qhapaq Ñan que también están representados en las comunidades ubicadas a lo largo del mismo como testimonio físico de un legado cultural.

Es por eso que se ha tomado una parte de todo el estudio realizado como es: rescatar los valores del pasado y el presente, las bondades históricas y contemporáneas, como alternativas para el desarrollo local comunitario, con enfoque de solidaridad, cooperación e integralidad, en armonía con la práctica de saberes locales, para conocimiento de la comunidad nacional e internacional, reviviendo “Lo Nuestro”; toda la herencia colectiva de un pueblo, nutrido de evidencias materiales y espirituales, de tradiciones y creencias, de formas de vivir y compartir, el sentir de una experiencia humana acumulada a lo largo de la historia. Esta investigación abre nuevos caminos y retos para mejorar las condiciones de vida de los sectores urbanos marginales, conociendo la gran riqueza natural y cultural, expresada en sus diversas manifestaciones como bienes patrimoniales y espirituales.

Uno de los aspectos rescatados de la investigación fue la oralidad, ancestral y través de ella, difundir el trabajo investigativo sobre la tradición oral, que se basan en los conceptos y el estudio que se hace específicamente en la provincia antes mencionada.

La tradición oral se mantiene latente en estos pueblos y por ello los individuos que la conforman siguen determinadas costumbres mantienen formas de lenguaje, hábitos alimenticios, fórmulas medicinales que se convierten en parte esencial de la cultura popular, llegando a conformar el sello que los identifica.

Para Suescún y Torres (2009), definen que la tradición oral es una construcción social que se elabora desde el presente, sobre el pasado, en la medida que es expresión de la identidad cultural de cada comunidad”. Para Espino (1999) Cuando se habla de tradición oral estamos ante un tipo de textualidad que tiene el arte verbal su realización con ciertas características es un acto único en el cual los que escuchan y participan se interpelan recíprocamente. La tradición oral es el relato de la memoria y la escenificación de una fantasía que persiste, constituyendo una forma de transmitir desde tiempos anteriores la cultura, la experiencia y las tradiciones de una sociedad, tiene como función primordial la de conservar los conocimientos ancestrales a través de los tiempos.

Para Santana (2003) la tradición oral es una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura, elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico.

Y es a través de estos antecedentes investigativos que se realiza la propuesta de que la oralidad sea parte de la difusión turística en las regiones asiladas por el modernismo, a través de experiencias prácticas entre turistas (visitantes) y comunidad

Para Rodríguez (2008) considera que la identidad cultural es parte de la tradición histórica como fuente de valores morales, implícita en nuestra cultura, presente en la vida cotidiana y en el comportamiento.

El presente documento, constituye un referente de rescate, preservación y valor histórico de la cultura popular presente en las poblaciones asentadas en las franjas territoriales, a lo largo y ancho de la provincia del Carchi, lo que constituye el “camino antiguo o de los arrieros”.

La vigencia de esta identidad cultural, siempre ha permanecido y estará presente en la memoria colectiva de las actuales y futuras generaciones, a través del involucramiento de todos/as los actores socio-culturales, para generar una visión de integración comunitaria, al mundo entero, a través de la conexión física, espiritual y humanista.

Rescatar, plasmar y dar un valor intangible a todo este cúmulo de expresiones culturales vivas, tomando en cuenta la oralidad, o comunicación de padres a hijos, plasmada en una noche estrellada, bajo el sonido misterioso del viento y el frío estremecedor recorriendo los pintorescos pueblos carchenses, es otro de los propósitos de esta obra, como aporte enriquecedor al patrimonio inmaterial, en la que se describen las vivencias recreativas, mediante la palabra dinámica y sonora, plasmada en leyendas, cuentos, coplas, dichos, adivinanzas; como símbolo cultural e histórico de los pueblos, a fin de que la niñez y juventud, conozcan y valoren su identidad cultural.

En cuanto a la gastronomía, es imperativo rescatar ciertas tradiciones y costumbres del arte culinario, que permiten deleitarnos con exquisitas viandas, postres, antojos y bebidas, tanto en fechas específicas y en todo momento.

Describir en forma minuciosa y rescatar estas delicias, como el referente activo de estos pueblos, es la contribución más significativa a la cultura popular, de este importante rincón del norte ecuatoriano.

La fanesca, el champús, la variedad de panes de las abuelas, los cuyes asados en moscovita, el dulce de zambo, quimbolitos, hornado, buñuelos, humitas, el delicioso sangó de sal y dulce, el caldo de gallina de campo, la fritada, el café de chuspa con tortillas de tiesto, las empanadas de queso con miel, entre otras, son deleites que siempre han permanecido latentes en la vida cotidiana de la gente y elaborados por manos creativas de las mujeres carchenses, quienes adquirieron conocimiento y experiencia, en las tulpas u hornillas de sus madres y abuelas.

Por otro lado, la fiesta popular, también es parte de la vivencia grupal y colectiva de este pueblo, como verdaderos puntales, sobre los cuales se siguen manteniendo los niveles de integración comunitaria con la participan de hombres y mujeres, en la planificación, organización y ejecución, especialmente de festividades religiosas, los grupos musicales focales, los juegos populares, acompañados de volatería y actividades lúdicas locales, como la “chingana de los choferes” (Julio Andrade), “Novillo de Bomba” (La Portada), la “danza del paraguas” (Canchaguano), el “baile de remedos” (Juan Montalvo) y otros, forman parte de la expresión cultural, que se pretende dar a conocer a nivel nacional e internacional, a través de iniciativas de desarrollo económico con imagen comunitaria andina.

Las prácticas de medicina ancestral, un elemento referencial de patrimonio inmaterial, en el que resalta la convivencia armónica y equilibrada entre el ser humano y la naturaleza, como el laboratorio in situ, para aliviar dolencias y conseguir el bienestar físico, mental y espiritual, al contacto directo con el poder curativo de las plantas medicinales cultivadas y silvestres, utilizadas con sumo cuidado por personas sabias de la localidad.

Aquí se describe la curación ancestral para males comunes como: mal aire, espanto, mal de calle, limpieza de hogares y lugares de trabajo, que son realizados mediante rituales, ungüentos, extracto de plantas nativas y fuentes de la madre tierra, considerados un “culto a la divinidad natural”.

Por tanto, esta investigación permite revivir un pasado nutrido de saberes, conocimientos, aprendizajes y experiencias únicas, como parte de las manifestaciones culturales que caracterizan el verdadero arte, sintetizado también en la construcción de sus pintorescas viviendas, su delicada religiosidad, su música y su colorida vestimenta, que fueron guardados en el baúl de sus recuerdos, y que hoy renacen para volverlos a disfrutar y comprender el verdadero significado de identidad histórica del Carchi.

### ***Objetivo General***

Fomentar el rescate y preservación del patrimonio cultural de las comunidades integradas a la red vial prehispánica “Qhapaq Ñan”.

### ***Específicos***

1. Integrar a las comunidades al ámbito socioeconómico, identificando su verdadera riqueza e identidad cultural.
2. Generar espacios de participación comunitaria basada en la propia cosmovisión andina, como valor adicional al mejoramiento de calidad de vida.
3. Empezar acciones de desarrollo local-cultural, con sentido de participación e intercambio de experiencias y saberes ancestrales.

## **2. Metodología utilizada**

La metodología utilizada fue la cualitativa, permitiendo trabajar directamente con los adultos mayores. Para Ruiz (2012) la investigación cualitativa es la captación y reconstrucción de significado, utiliza primeramente el lenguaje de conceptos y de metáforas más bien que el de los números y de test estadísticos, su modo de captar la información no es estructurado sino flexible, su procedimiento es más inductivo que deductivo (pág. 23).

Se utilizó la técnica de la entrevista a profundidad que sirvió para recolectar información de tradiciones, costumbres, cuentos, leyendas, Al recoger datos de la investigación planteada, permitió establecer una interacción verbal y precisa que donde intervinieron personas claves, para permitir información relevante, donde se observó que las expresiones culturales en estas comunidades se estaban perdiendo.

La entrevista a profundidad es la técnica para emerger la opinión, y conocer las vivencias ambientales. Al respecto, Ruíz (2012) menciona que es el método de recoger información mediante la conversación sistemática, utilizando la mayéutica, que ayuda al actor a que éste reproduzca la realidad social tal como ha sido producida. De igual manera para Bodgan y Taylor (1998) las entrevistas cualitativas son encuentros cara a cara entre el entrevistador y los informantes, que permiten la comprensión de las perspectivas de los informantes respecto de sus vidas, experiencias o situaciones, expresadas en su propio idioma.

Se empleó una grabadora con el consentimiento informado del actor para descubrir cómo se aprende desde el conocimiento nativo la sostenibilidad, a través de algunos enunciados. Las notas de las entrevistas fueron detalladas completas y precisas, registrándose todo lo observado, fecha, hora, lugar, los objetos, los actores sociales, las actividades, los acontecimientos, los procesos, el clima, el universo simbólico, a través del diálogo, las apreciaciones, las intuiciones, comentarios, sentimientos, frases, vocabulario, asociaciones

La información obtenida se organizó en cuadros categoriales de cada uno de las actividades que hacen en la ruta los que están asentados en ella.

### **3. Principales resultados de la investigación**

Mediante esta investigación, se pretende revivir la historia de los pueblos a través de oralidad ancestral en los cantones del Carchi, Ecuador para que se fortalezca el turismo cultural en estos sectores, todas estas expresiones deben ser contada por los adultos mayores para que las presentes y futuras generaciones conozcan sus raíces culturales en un lenguaje popular, el mismo que es necesario preservarlo para así dar fortalecimiento a la vida de un pueblo y su entorno.

Además los adultos mayores de las localidades, se les reconoce como especialistas en rituales, medicina, religión y creencias mágicas, donde estos conocimientos se mantienen un vínculo más íntimo que son transmitidas de boca a oído y han permitido fortalecer los lazos sociales, comunitarias y el uso de una lengua propia que constituye un fenómeno histórico social.

La importancia de rescatarla oralidad ancestral como aporte al turismo cultural, se convertirá en un valioso recurso turístico estableciendo nexos entre comunidad y visitantes, rescatando la historia viva a partir de testimonio que llevan a un acercamiento de lo espiritual a lo real con un sentido de identidad, haciendo una praxis de la historia para convertirlo en un patrimonio intangible, que no estaba tomado en cuenta en el pasado y que ahora con la presente investigación llegar a ser parte del presente y coadyuvar al rescate de la misma, A continuación se presenta los resultados que emergieron de las comunidades investigadas:

#### **Tabla 1.1 Festividades y celebraciones populares**

CELEBRACIÓN	FECHAS	LUGARES	CARACTERÍSTICAS
Fiesta de Santos Reyes	Del 1 al 6 de Enero	Juan Montalvo	La costumbre de Santos Reyes consiste en que la población se disfraza con caretas y ropa con adornos salen a las calles haciendo chistes de personajes famosos que causen impacto como políticos (sin ofender la dignidad de los personajes), las mujeres llevan un arial para azotar a los jóvenes y las señoritas para que se reúnan en el parque para bailar la mística autóctona de los adultos con pomas, bomba y guitarras, la danza consiste en saltos y movimientos.
Inocentes	Enero	Canchaguano	Los días sábados y domingos del mes de enero se disfruta de los disfraces y bromas que realizan los pobladores de Canchaguano, la creatividad de los trajes es único y característico de los concursantes, propios y extraños se concentran en la plaza de la iglesia a partir de las seis de la tarde para el concurso de la pareja que se destaque en el baile y se elige al ganador Rey y Reina de los inocentes.
Fiesta de la Virgen de la Purificación	2 de Febrero	Huaca	El 28 de enero es el pregón de fiestas. El 2 de febrero la misa campal. Se organiza juegos tradicionales como carreras de coches de madera para niños y jóvenes, motos, ciclismo, torneo de cintas a caballo, cacería del zorro cuyo recorrido es por la Lechería, pelea de gallos, el puerco encebado, corrida de toros, campeonatos de fútbol y ecua vóley los días sábados y domingos, quema de castillos, vacas locas, globos y volatería, bailes con orquesta y platos típicos como hornado, cuyes, morocho y aguar ardiente para el deleite de los visitantes.
Fiestas del Divino Niño Jesús	Segunda semana de Enero	La Portada	La misa de vísperas es siempre el viernes, el sábado se realiza torneo de pelota nacional, indor futbol de damas y caballeros se invita a grupos de San Vicente de Pusir y Mira. En la tarde se organiza toros de pueblo con la presentación de la cuadrilla del Hato con payasos y malabaristas. La fiesta es con banda o disco móvil en la noche se hace el novillo de bombas y la quema de la chamiza.
Carnaval	Febrero	Julio Andrade	Es tradicional el pregón del carnaval organizado por el grupo de Mujeres Unidas por el Progreso, se presentan carros alegóricos de la cultura de los julianos, los danzantes utilizan trajes típicos y coloridos bailan mística de moda, otros carros alegóricos tienen como distintivo regalar comida típica como es el cuy asado, tortillas de tiesto a los visitantes. Juegan el carnaval con agua, espuma de carnaval y pintura, en la noche se presentan grupos de

			mística y disco móvil para festejar el fin del carnaval.
Semana Santa	Abril	Julio Andrade, Huaca	Se realiza el Vía Crucis, para las procesiones los pobladores usan trajes de personajes Bíblicos. La procesión comienza a partir del mediodía hasta parte de la noche. Se prepara el plato típico de la fanesca, dulces de zambo con quesillo, molo con pescado.
Parroquialización de Mariscal Sucre	15 de Mayo	Huaca	El 9 de mayo es el pregón de fiestas de Parroquialización, el 15 de mayo se realiza el desfile cívico militar donde participan las autoridades del cantón, parroquias, escuelas y colegios.
Fiesta de María Auxiliadora	24 de Mayo	Julio Andrade	El 23 de mayo los devotos de la Virgen recorren con antorchas por la calle principal hasta llegar a la escuela María Auxiliadora donde está la imagen, allí se presentan juegos pirotécnicos y luego la misa de vísperas. El 24 de mayo es la misa de fiestas de la Virgen, se brinda un refrigerio los niños, se organiza danzas, juegos ollas encantadas, torneo de ecua vóley.
Fiesta de San Pedro de Huaca	29 de Junio	Huaca	Es tradicional la misa de vísperas, quema de castillo, juegos pirotécnicos, quema de la chamiza al son de la música de banda, baile popular con banda u orquesta, juegos populares como el zapatito rojo de mujeres, torneo de ecua vóley, intercambios de regalos entre los priostes, ollas encantadas, comida típica como cuy asado, hornado y preparado de agua ardiente.
Fiestas del Divino Niño	Fines del mes de Junio	Julio Andrade	Realizan la novena con canticos y rezos en cada una de las viviendas, los dueños de casa brindan a los asistentes alimentos como champús, morocho, chocolate con pan. En la misa de vísperas la comisión de fiestas brinda a los asistentes champús, a los más pobres se les obsequia alimentos (arroz, maíz, etc). En la noche se presentan grupos musicales, banda o disco móvil, volatería y juegos populares.
Fiestas de San Pedro	15 de Julio	Canchaguano	Se mantiene la danza tradicional del paraguas donde los danzantes utilizan cintas de colores, se realiza en la noche la quema de castillo, vaca loca, juegos populares como torneo de ecua vóley, tire de cintas, ollas encantadas, torneo a caballo, y luego el baile con banda u orquesta, comida típica y licor preparado (hervidos).
Fiestas de Santa Teresita	2 de Octubre	Julio Andrade	Es tradicional juegos como ollas encantadas, torneo de cintas, competencia de bicicletas, vaca loca, quema del castillo, bailes con grupos musicales, orquesta o banda y degustación de platos típicos como el hornado, cuy asado, champús, empanas con morocho. El último día de fiesta la organizan los choferes que

			contratan a grupos musicales de renombre nacional.
Rey de la Papa	Tercera semana de Octubre	Julio Andrade	Se escoge a dos o tres personajes que durante el año hayan producido mayor cantidad de papas y de calidad. Una comisión de la Junta Parroquial se dirigen a las viviendas de cada candidato con músicos y licor, se da serenata al candidato allí se conversa del proceso de cultivo, cuando se acaba las visitas a los candidatos se elige al mejor productor. La coronación se la realiza en el pregón de fiestas de Parroquialización, el Rey de la Papa es quién encabeza el pregón junto a las autoridades. También se elige al Príncipe de la Papa que es el niño más destacado en aspectos culturales, deportivos o educativos.
Día de los Difuntos	2 de Noviembre	Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada y Juan Montalvo	La costumbre es visitar a sus seres queridos en el Cementerio llevan ramos de flores, coronas de papel y las expresivas tarjetas, además se invita a degustar de la calada morada con Pan de finados, con sus exquisitas variedades: buñuelos, pan de huevo, botadas, empanadas, guaguas y el champús con mote.
Fiestas del Jesús del Gran Poder	6 de Diciembre	Julio Andrade	El 5 de diciembre se realiza la misa de vísperas y el 6 la misa de fiestas, se organiza volatería, quema de castillo, vaca loca, juegos populares.
Fiestas de Parroquialización	7 de Noviembre	Julio Andrade	En el desfile cívico participan autoridades, escuelas y colegios. El pregón con carros alegóricos y la fiesta se realiza con corrida de toros por tres o cuatro sábados y domingos, campeonato de fútbol y ecua vóley. Se organiza torneo de cabezales de trailers, el festival del locro de papa, concurso de la papa más grande, concurso de quien pela más rápido una cantidad de papas (mujeres y hombres). Los choferes organizan la chingana con grandes premios.
Cantonización de San Pedro de Huaca	8 de Diciembre	Huaca	El 23 de noviembre se participa del pregón de fiestas de la cantonización de Huaca donde participan grupos de danza, instituciones públicas y asociaciones. El 8 de diciembre es el desfile cívico militar por la calle principal de la cabecera cantonal.
Pase del Niño	24 de Diciembre	Julio Andrade	Se realiza el pase del Niño con la procesión que parte desde los distintos caseríos hasta llegar a la iglesia de Santa Teresita, la población y los niños de la catequesis participan con representaciones de los personajes bíblicos. En la noche en las viviendas festejan noche buena con alimentos y el intercambio de presentes.
Navidad	25 de Diciembre	Julio Andrade, Huaca,	Las instituciones públicas y privadas realizan actos sociales como entrega de fundas

		Canchaguano, La Portada y Juan Montalvo	navideñas e intercambio de presentes, la unión familiar se consolida durante estas festividades en las que tradicionalmente se comparten platos propios de la época como son los buñuelos con miel, entre otros.
Fin de Año	31 de Diciembre	Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada y Juan Montalvo	Los diferentes grupos deportivos, sociales o familiares elaboran con mucha creatividad, gracia y buen gusto los años Viejos en distintos puntos de los sectores, a las 12 de la Noche se realiza la quema de los monigotes luego de lo cual las familias se reúnen en sus hogares para el abrazo de Año nuevo y luego todos se agrupan en los bailes populares en las plazas centrales.

**Tabla1.2. Juegos populares del Carchi**

NOMBRE DEL JUEGO	LUGAR	¿CUÁNTOS PARTICIPAN?	¿COMO LO HACEN?
LAS TORTAS	Canchaguano, Juan Montalvo, Mira	5 participantes	Se hace cinco agujeros se numeraba 1, 2, 3, 4, 5 en la tierra uno para cada participante, con una pequeña pelota de caucho se lanza desde una distancia de cuatro pasos hacia atrás, si la pelota se ingresa en el agujero numero 5 por ejemplo se paga con tortas sea pares o nones según la apuesta de los participantes el dueño del agujero. Las tortas eran de colores negras, amarillas, tomates, cafés todas con pintas blancas. Ganaba el que más tortas tenía.
LA PERINOLA	Canchaguano , Huaca, Mira, La Portada, Juan Montalvo	No hay límite de jugadores	La perinola es similar al trompo con la diferencia que tiene cuatro lados en cada lado de la perinola tenía letras: S saque (sacaba las tortas), P ponga (ponga tortas), D deje (no se retiraba ni se ponía tortas) y T todo (Se llevaba todas las tortas), se ponían una cantidad de tortas en la mesa, para juego turnarse en la perinola, cuando los jugadores se quedaban sin tortas allí se determinaban el juego. Los adultos apostaban dinero o licor.
LAS BOLAS	Julio Andrade, Mira, Juan Montalvo, La Portada, Huaca	5 participantes o más	Consistía en poner a una determinada cantidad de bolas (eso lo decidían los jugadores) dentro de un círculo dibujado en la tierra, se sacaban con otra bola que era más grande y muy especial para el jugador lo que se denominaba tingar, el que tenía más bolas ganaba.
LOS TROMPOS	Julio Andrade, Huaca, La Portada, Mira	5 o más participantes	Este juego consistía en hacer girar al trompo, se dibujaba en la tierra un círculo y tenían que hacerle bailar al trompo dentro del círculo, otra forma era cogerlo con las manos y mientras bailaba. En Mira quien elaboraba los trompos eran don Carlos Ruales que hacían de madera de cholán o cerote (madera liviana y duradera), utilizaba un torno se compraba y cada niño le ponía un clavito en la punta y una piola y a jugar.
LA RAYUELA	Canchaguano, La Portada, Huaca, Mira, Juan Montalvo	3 a 5 participantes	La rayuela de la semana, con siete cuadros, dibujados en el suelo representados en cada uno de ellos los días de la semana. Se utilizaba una cachita para lanzar, se comenzaba el juego poniendo la cachita en el primer cajón y se saltando con un solo pie cada uno de los cuadros hasta salir, en forma secuencial desde el lunes a domingo. Cada vez que el jugador terminaba los

			siete cajones, se marcaba con una equis X, el cajón escogido en el cual se podía asentar los dos pies ese cajón se denomina casa del jugador, en tanto que el otro jugador no podía saltar en la casa del otro jugador de esta manera se hacía más difícil el juego. Cuando pisaba raya o se pisaba con los dos pies perdía y le tocaba el turno a otra participante.
SIN QUE TE ROCE	Mira, Juan Montalvo, La Portada	8 o más participantes	Juego que se realizaba con muchas personas en los barrios, en las esquinas, plazas y parques con amigos, familiares, vecinos, hombres y mujeres. El juego consistía en nombrar a la almohada que debía inclinarse para que el resto salte por encima del compañero sin tener que rozarle el cuerpo, el que le rozaba a la almohada perdía y debía ser de almohada.
HUEVOS DE GATO	Mira, Juan Montalvo, La Portada, Canchaguano	3 o más participantes	Se hacía huecos u hoyos profundos en el suelo, de acuerdo al número de participantes y el ancho suficiente para que entre la pelota pequeña. Cada hueco tenía su dueño y cada agujero tenía un premio, desde una distancia de cinco pasos atrás, se lanzaba la pelota y el dueño del hueco donde ingresaba tenía que ir por ella, recogerla y golpear a los demás jugadores, quienes tenían que correr por todos los lados para no ser alcanzados, el que era tocado con la pelota se retiraba del juego o se le imponía una prenda y continuaba el juego. Se nombraba a un cuidador que se ponía detrás del círculo era quien hacía de juez para saber de quién era el agujero y quién perdía.
ROBA MUNDO	Mira, Juan Montalvo, La Portada	2 a 3 participantes	El juego consiste en rayar en la tierra en forma de círculo o cuadrado dividiéndolas en dos partes iguales, los participantes tienen que apuntar al centro para iniciar el juego, el primero en iniciar el juego tiene que botar el cuchillo o clavos de acero (grandes) en el suelo y que éste quede prendido, y de acuerdo a la dirección de la parte cortante, rayar a lo largo del territorio de su enemigo y así ir sumando más territorio a su favor, para esto el cuchillo debía estar bien prendido de lo contrario perdía el turno. El que tenía más territorio ganaba.

EL CAMOTE	Mira	10 a más participantes	Los participantes se colocaban uno tras otro sujetándose con las manos en la cintura, el primero se aseguraba fuertemente al poste de luz, pilastra o árbol del corredor de su casa o patio de la escuela. La persona que quedaba libre era quien tenía que ir ARRANCANDO LOS CAMOTES una por una, los participantes no debían soltarse, para no ser arrancada. Participaban niños o jóvenes, uno tras otro, los primeros se cogían de las manos y alaban uno de un lado y del otro, el que se zafaba perdía.
EL BOLICHE	Canchaguano	3 a 5 participantes	El boliche era para hombres y para mujeres, se dibujaba en la tierra un churo grande y bien asentado las líneas en la tierra con una bolita se iba empujando el boliche el primero en llegar al centro ganaba, se apostaba cocos de palma para pagar y los mayores apostaban dinero, cuyes.
EL HOMBRE NEGRO	Canchaguano, Mira, La Portada	8 o más participantes	Se hace un hueco profundo en la tierra y se lanzaba una pelota el que le acertaba en el hueco tenía que ponerse en la pared crucificado y el resto de niños le lanzaban las pelotas, el hombre negro cogía una del suelo y al que primero se le topaba le tocaba ponerse de hombre negro.
HABAS QUEMADAS	Canchaguano	5 o más participantes	Se tostaba en el tiesto las habas más grandes y quemaba de un solo lado, los jugadores ponían el número de habas con las que se va a jugar. El juego comienza cuando uno de los participantes lanza sus habas y al jugador que le sale más habas del lado quemado ganaba, al que menos veces le salía habas quemadas debía pagar con comida: miel con cuajada, espumilla; los mayores también jugaban ellos apostaban cuyes, botellas de trago, borregos.
LAS ESCONDIDAS	Juan Montalvo	No hay límite de jugadores	Se jugaba entre amigos, vecinos de la cuadra, primos tenían que esconderse y un participante tenía que encontrar al resto cuando miraba uno de ellos tenía que salir corriendo a topar la cueva que era un palo una piedra, el que no lograba topar la cueva le tocaba el turno de buscar el resto.
LOS CUSHPE	Mira, La Portada	5 o más participantes	El juego es similar a los trompos solo que el cushpe no tenía punta y se le envolvía una soga y se le hacía bailar de un lado para otro azotándoles con una piola, apostaban y el que más le hacía bailar por más tiempo, ganaba.
LOS MEDIOS	Mira, Juan Montalvo, Canchaguano	5 o más participantes	Se hacía un círculo en la tierra y se ponía los medios uno por cada jugador y se sacaba otro medio los que habían

			en el círculo, el que sacaba más medios ganaba el juego y los medios.
EL GALLINAZO	Mira, La Portada, Canchaguano	10 o más participantes	Uno de los jugadores el más grandes y fuerte se cogía de un poste, árbol o pilar. Los otros uno tras otro se cogían de la cintura, había un niño que hacía de gallinazo que debía coger al último, se corría de un lado para otro sin dejar que le cojan al que estaba al final de la fila, cuando cogía a uno de ellos se convertían en gallinazos.

**Tabla 1.3. Gastronomía (Aromas y sabores del Carchi)**

PLATO TÍPICO	LUGAR	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Pan de trigo	Julio Andrade	Harina de trigo, huevos, queso, polvo de hornear, sal o dulce al gusto, levadura.	Cierna la harina de trigo y agregue los huevos, el queso desmenuzado y una cucharadita de polvo de hornear, mezcle los ingredientes y amase en un recipiente. Deje leudar por 15 minutos. De forma a la masa: trenzas, churos, rosas, etc. y lleve al horno de leña. Sirva con agua aromática o café.
Humitas	Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, Juan Montalvo	Choclo, queso, huevos, royal, bicarbonato, sal o panela, hojas de choclo.	Desgrane los choclos y muele en el molido de mano, cierna la masa y mezcle con el queso, una cucharadita de royal, una cucharilla de bicarbonato, sal o panela al gusto. Coloque la masa en hojas de choclo y cocine en una tamalera. Sirva con café o agua aromática.
Empanadas	Julio Andrade	<u>Para la masa:</u> harina flor, mantequilla, huevos, royal, jugo de naranja, miel de panela. <u>Para el relleno:</u> arroz, cebolla, cuero, manteca de chanco, achiote, un poco de comino.	Mezcle la harina flor en un recipiente con los huevos, la mantequilla, una cucharilla de royal, media taza de jugo de naranja y miel de panela. Para el relleno sazone la cebolla con manteca de chanco, achiote y una pizca de comino. De forma a las empanadas y coloque el relleno. Las empanadas se fríen con manteca vegetal y la paila sobre carbón.
El Chacrero	Julio Andrade	Mellocos, ocas, habas, choclo, zanahoria, papas, fréjol, col, carne de cerdo, sal, aliño al gusto.	Los granos se cogen de la chacra por eso se denomina Chacrero o 7 comidas, los ingredientes se lavan bien, cuando el agua está hirviéndose vierte los mellocos, ocas, habas, choclo, zanahoria, papas, col, sal y al gusto aliño al gusto. Sirva con tostado.
Champús	Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada	Morocho blanco molido, arrayan, canela, miel de panela.	El morocho blanco muele en molino manual y ponga a fermentar en agua por tres días. Al tercer día se ciernen y la colada obtenida cocine con arrayan, canela en paila de bronce, el dulce de panela se vierte cuando esté cocinada la mazamorra (colada). Sirva con mote.
Dulce de leche	Julio Andrade, Huaca, Canchaguano	Leche, dulce, canela, congona, un poco de harina de maíz.	Ponga a cocinar la leche con dos cucharadas de harina de maíz, agregue canela, panela, dos ramas de congona y

			mesa continuamente hasta que de punto. Sirva con pan o quesillo.
Tortillas de tiesto	Julio Andrade	Harina de trigo, manteca de puerco, mantequilla, bicarbonato, sal o miel de panela.	Mezcle la harina de trigo con manteca de puerco, mantequilla, bicarbonato y miel de panela, amase y deje reposar por 15 minutos. Haga las tortillas y coloque en el tiesto (paila de barro) que este caliente para evitar que se pegue la masa. Sirva con café.
Cuyes asados	Julio Andrade, Huaca	Cuyes pelados y lavados, sal, cebolla y comino.	Los cuyes sazone con sal, cebolla y comino, deje que se concentre el aliño por una noche en un recipiente, al siguiente día se asa a la brasa continuamente se untando manteca con achiote con el fin de que se dore. Sirva con papas, tostado y ají.
Sopa de arrancados	Julio Andrade	Harina de maíz, hojas de col, zanahoria, sal y aliño al gusto	Prepare una masa de harina de trigo con sal y agua. Ponga en un recipiente agua y coloque en la hornilla, agregue la sazón (sal, cebolla, zanahoria, ajo) y el repollo picado (col), cuando está hirviendo se pone tiritas de masa de trigo y deje cocinar. Sirva con tostado de manteca.
Pan de mote	Julio Andrade, Huaca	Mote, quesillo, sal.	Para pelar el mote utilice ceniza caliente, luego lave y desague por medio día. Muela el mote, en la masa obtenida agregue bastante quesillo picado en trozos pequeños, sal y se amasa hasta obtener una buena textura. Se coloca la masa en hojas de achira o aliso, coloque en el horno de leña. Sirva con café o agua aromática.
Torta en olla de barro	Julio Andrade	Harina flor, azúcar, huevos, leche, una copita de vino	La harina flor mezcle con azúcar, huevos, leche, una copa de vino y bata hasta formar una masa. Limpie la olla de barro y unte manteca de chanco para que no se pegue la masa, se pone a calentar la olla y se vierte la mezcla, tape con un plato de barro para que tenga suelo y cielo y encierre el calor. Sirva con café o agua aromática.
Caldo de gallina de campo	Huaca, Julio Andrade, Juan Montalvo	Cebolla, ajo, zanahoria, vainitas, arvejas.	Escoja la mejor gallina que este de pelar, coloque en la hornilla un recipiente con agua y deje hervir con las arvejas, zanahoria, vainitas, arroz quebrado, aliños, sal al gusto, cuando el agua este hirviendo agregue la gallina en presas. Sirva con papas, choclo (yuca o camote en Juan Montalvo).
Hornado	Huaca, Julio Andrade, Canchaguano	Ajo, comino, pimienta, cebolla paiteña, cebolla blanca y sal.	Se lava y raspado con jabón y cuchillo que salga todo el quemado, se saca la menudencia y lo cuelgan para que se desangre, luego lo sazonan con ajo, cebolla, comino y sal por un día, al siguiente día lo asan en horno de leña se utiliza leña de eucalipto.
Chicha de arroz	Huaca, Julio Andrade, Canchaguano	Arrocillo, hojas de limoncillo, cedrón, hojas de naranja,	Remoje el arroccillo por un día y muela en el molino manual, en un recipiente agregue agua y vierta hierbas (limoncillo, cedrón, hoja de naranja) cuando el agua

		caña, naranjilla, guanábanas.	este hirviendo. Deje enfriar y agregue la caña machacada, naranjilla y el agua de arroz cernido, deje fermentar por tres días. Cernir el preparado y mezcle con jugo de guanábana. Se sirve frío.
Vicundos	Canchaguano	Maíz cao (maduro), manteca de puerco, huevos, cuajada (quesillo), panela, hojas de vicundo.	El maíz cao se pela y muele en el molino, la masa que se obtiene mezcle con manteca de cerdo, mantequilla, huevos, cuajada (queso) y miel de panela. Coloque esta mezcla en las hojas de vicundo. Cocine al vapor. (Las hojas de vicundo se traen del monte).
Buñuelos	Canchaguano	Harina de castilla, mantequilla, cuajada, huevos, sal.	La harina de castilla (harina flor) mezcle con mantequilla, cuajada, huevos y sal hasta obtener una masa, luego elabore rosquillas y utilice aceite bien caliente para freír. Se sirve con miel de panela.
Dulce de calabazo	Huaca, Julio Andrade, Canchaguano, La Portada	Calabaza madura, una ramita de congona, panela, raspadura de naranja, canela, piña.	Elija una calabaza madura, saque las pepas y corte en pequeños cuadros, ponga a cocinar en pequeña cantidad de agua, agregue canela, una rama de congona y raspadura de naranja. Deje dar punto y coloque piña en cuadritos, finalmente vierta miel de panela al gusto. Se sirve con cuajada o pan de maíz.
Tortillas de tiesto	La Portada	Harina de castilla, harina de maíz, cuajada, huevos, royal, azúcar, sal, agua caliente.	La harina de castilla y harina de maíz se mezclan con huevos, una cucharilla de royal, agregue sal o azúcar al gusto, vierta agua tibia y amase. Forme las tortillas y coloque en el tiesto (paila de barro) bien caliente. Se sirve con café de chuspa.
Hornado	La Portada	Aliños: ajo, apio, cilantro, perejil, tomillo, jengibre, albahaca, pimienta, cerveza, sal, comino, cebolla blanca y paiteña, zumo de seis naranjas agrias.	Es necesario que el cerdo este lavado, deje con aliño por medio día, en la noche se coloca en la nevera. Al siguiente día se hornea en horno de leña toda una noche con leña de eucalipto o pino.
Arepas de camote	La Portada	Camote morado dulce, harina de maíz, cuajada, huevos, levadura, una pisco de sal y miel de panela.	Los camotes se cocinan con toda cascara, se saca del fuego y se pela, machaque y mezcle con la cuajada, huevos, levadura y miel de panela, según la densidad de la masa ponga harina de maíz. Ponga en hojas de vicundo o achira y coloque en horno de leña que este caliente. Sirva con café.
Café de colar	La Portada	Café, habas, cáscara de mandarina, morocho blanco y amarillo, cáscara de naranja, soya, panela.	En el tiesto ponga los granos de café, habas, cascara de mandarina y naranja, morocho, soya y panela, continuamente menear con cuchara de madera, deje reposar y cuando los granos estén casi fríos se muele en molino de mano, esta listo para colar.
Sango	La Portada	Harina de maíz tostado, panela o sal.	Con harina de maíz tostado prepare una masa con agua, sal o panela, coloque en un tiesto caliente y se sirve con café.
Pringa	Juan Montalvo	Mote pelado, leche.	El mote seco pelado se muele en el molino manual, esto se pone a cocinar con leche. Se sirve frío o caliente.

Sancocho de guineo	Juan Montalvo	Plátanos guineo verdes, yuca, carne, cebolla blanca, comino, ajo, y sal al gusto.	Los plátanos se lavan bien, se le suelta en la olla cuando está hirviendo el agua se deja hasta que los trozos de plátano de cocinen bien sin sal, se pone el refrito de aliño (cebolla blanca, comino, ajo, sal) luego se pone la yuca y carne. Se sirve con tostado de manteca y choclo.
Torta de camote	Juan Montalvo	Camotes maduros, queso.	Los Camotes se cocinan en agua, cuando están cocinados se maja, se mezcla con queso y se pone en un recipiente al horno. Se sirve con café o agua aromática.
Café para colar	Juan Montalvo	Café seco, azúcar o panela.	Se escoge el café de la mata y se chanca en la piedra de moler hasta que salga solo la pepita de café se deja hasta el otro día, se tuesta el café en tiesto en leña con poco de azúcar o panela cuando los granos tomen un color negro se saca del fuego, se deja reposar unos diez minutos y se procede a moler en el molino o piedra de moler.
Pan de maíz	Juan Montalvo	Harina de maíz reventado, cuajada, sal o azúcar, levadura, huevos.	En la harina se le pone cuajada, una pizca de sal y azúcar, levadura, huevos; se mezcla todos los ingredientes, cuando ya está suave se tapa con un mantel y se deja leudar por una hora, luego se sigue haciendo el pan en formas de churo, largos, etc. y se pone en el horno de leña. Se sirve con café de casa.
Chicha de olores	Juan Montalvo	Cedrón, limoncillo, manzanilla, hierba buena, menta, hojas de naranja, guanábana, piña, naranjilla, azúcar.	Con los brujos (hongos) se pone a fermentar con agua hervida de plantas dulces como el cedrón, limoncillo, manzanilla, hierba buena, menta, naranjo, frutas como la guanábana, piña, naranjilla y al tercer día se pone azúcar. Se sirve frío.

**Tabla 1.4. Medicina Ancestral**

ENFERMEDAD	LUGAR	PLANTA MEDICINAL	TRATAMIENTO
Dolor de estómago	Julio Andrade, Canchaguano, La Portada	Manzanilla	En infusión poner las flores de manzanilla, poner panela y tomar a soplos.
		Raíz de cebolla blanca	En infusión tomar con con una pizca de bicarbonato.
		Tipo, anís o menta Platanillo	Tomar agua en infusión caliente con raspadura de panela con gotitas de trago.
		Planta de campo o mastuerzo	Tomar como agua de tiempo por tres días.
		Manzanilla y orégano Mejorana	Agua en infusión tomar con una pizca de sal y gotas de trago (cuando es por frío).

			<p>En infusión con un poquito de bicarbonato y gotas de Iimon.</p> <p>En infusión tomar con una pizca de sal y Iimon.</p>
Dolor de cabeza	Julio Andrade, Canchaguano, , Juan Montalvo	Barrabás Verbena Mostaza	<p>Tomar una copita de zumo de barrabás en la mañana.</p> <p>Tomar una copita de zumo de la verbena en la mañana y al medio día.</p> <p>Las hojas machacadas ponerse en la frente dejara hasta que desaparezca la molestia.</p>
Gripe	Julio Andrade, La Portada, Juan Montalvo	<p>Malva olorosa y sunfo</p> <p>Alcachofa</p> <p>Verbena</p> <p>Chuquiragua</p>	<p>Tomar en infusión por tres días en las mañanas y en la noche.</p> <p>Cuando el agua esté hirviendo soltar las hojas de alcachofa y tomar por tres días en la mañana en la noche.</p> <p>Tomar una copita de zumo de la verbena en la mañana por tres días.</p> <p>Agua de chicoria que se encuentra en el páramo; agua de verbena con sal y Iimon, cualquier alternativa en infusión.</p> <p>En infusión se hierbe las flores de la verbena y se toma por tres días en las mañanas y al acostarse.</p> <p>En infusión tomar con gotitas de Iimon.</p>
Gases en los niños	Julio Andrade	Orégano	En infusión poner las hojitas de orégano y tomar con unas gotitas de limón.
Bilis	Julio Andrade	Hojas de uvilla	Tomar en infusión las hojas de uvilla con una pizca de sal y gotitas de limón.
Dolor de corazón	Julio Andrade	Sunfo	Tomar en infusión de hojas de sunfo durante nueve mañanas en ayunas.
Pasmo	Julio Andrade, Canchaguano, La Portada, Juan Montalvo, Huaca, La Paz	<p>Ruda – ají</p> <p>Ruda</p> <p>Hierba de gallinazo y ruda Marco, mosquera</p> <p>Ruda ,marco, mosquera, chilca</p> <p>Ruda, marco y guanto</p>	<p>Con ramas de ruda frotar por el cuerpo de la persona conjuntamente con ají, huevo, tabaco y trago.</p> <p>Con ramas de ruda, un tabaco un huevo y ají se frota a la persona especialmente la cabeza para que salga el mal espíritu.</p> <p>Con ramas de ruda, hierba de gallinazo y trago (puntas) se barre y se reza dos ave maría para que salga el espíritu del cuerpo.</p> <p>Con ramas de marco y mosquera se hace una escoba se limpia a la persona y se sopla agua ardiente para espantar a los espíritus.</p> <p>Como escobita ramas de ruda, marco, mosquera, chilca y con trago, tabaco barrer a la persona.</p>

			Hacer un guango de cada planta y se barre a la persona que este con pasmo o mal aire, existe siete clase de pasmo: el sople, barre, llamado, fregado, quedado cada uno se cura con diferentes plantas y rituales.
Irritación de los ojos	Julio Andrade	Sauco	Cocinarlas hojas de sauco y bañarse los ojos con golpes suaves.
Hemorragia nasal	Julio Andrade Juan Montalvo	Hierba buena  Alfalfa	Tomar una copita de zumo de hierba buena por nueve mañanas en ayuna.  El zumo de la alfalfa con gotitas de agua ardiente tomar en ayunas por nueve mañanas seguidas, se puede mezclar con zumo de zanahoria y naranja para mejorar el sabor.
Colerín	Julio Andrade, La Paz	Orégano  Llantén, ortiga	Agua en infusión con sal y gotitas de limón.  Coloque tres hojas de llantén, tres cogollos de ortiga, té y limón en infusión, tomar para el vómito provocado por el colerín.
Infección intestinal	Julio Andrade	Linaza	Tomar como agua de tiempo, agua en infusión.
Cólicos menstruales	Julio Andrade, Canchaguano	Borraja  Flor de ruda	Tomar agua de tallo de borraja en infusión con panela.  Poner las flores de ruda en infusión con panela y gotitas de trago.
Heridas en la piel	Julio Andrade	Pacta o barrabás	Desinfectar la herida con alcohol, el zumo de la pacta se pone en la herida y la planta machacada poner en la herida como emplasto.
Dolores musculares	Juan Montalvo	Matico y nogal	Se cocina el matico y nogal, se deja reposar, bañarse la parte afectada y masajear, repetir el tratamiento por tres días.
Dolor de muela	Canchaguano, La Paz	Limón  Semilla de ortiga	El zumo de dos limones con media cucharadita de bicarbonato sirve como enjuagues bucales  Coloque un poco de trago con escancel, levadura y semillas de ortiga y mezcle, aplique en el hinchado del dolor de muela. Repita el tratamiento por dos o tres días hasta que el dolor desaparezca.
Fiebre	Canchaguano	Agua ardiente	Se pone en una tazona trago con sal, se abriga bien al enfermo, se masajea bien todo el cuerpo con el trago y se envuelve con una sábana hasta el otro día.
Tos	Canchaguano, La Portada	Hojas de borraja y capulí  Malva de pecho	Se cocina la leche con hojas de borraja o capulí para mejorar la carraspera de la garganta ocasionado por la tos.  En infusión dar de tomar a los niños en las mañanas.

Dolor de garganta	Canchaguano, Juan Montalvo	Tomate de árbol y hojas de hortencia  Manzanilla y Llantén	Se suaza el tomate con aceite de almendras y se da a comer para el dolor de garganta, y otro tomate suazado en hojas de hortencia se pone en la garganta con una tela. Hervir agua con las hojas de llantén y manzanilla, agregar gotas de limón y hacer gárgaras.
Diarrea en los niños	Canchaguano	Té	Se da a tomar agua de té con gotitas de limón.
Nervios	Canchaguano, La Paz	Toronjil  Valeriana Hojas de Ñagcha	En una jarra con agua fría poner 2 ramas de toronjil se deja en el sereno por una noche, al siguiente día se toma Como agua de tiempo. La rama de toronjil percibir por unos diez minutos y relajarse.  Cocine hojas de valeriana para los nervios, tomar por quince días combinado con agua de toronjil y alelí. Hierva en un recipiente las hojas de ñagcha, deje reposar por diez minutos y tome un baño para mejorar sus estado de ánimo.
Estrés	La Paz	Flor de alelí	Tomar cada mañana agua en infusión de flores de alelí, por quince días.
Insolación	La Paz	Agua enserendada	Ponga en un recipiente agua y se deja en el sereno, al siguiente día aplique compresas de agua en la cabeza para curar la Insolación.
Próstata	La Paz	Casamarucha	Hervir las hojas de Casamarucha en infusión, agregue panela tome de tres a cinco vasos diarios por un mes.
Caída del cabello	La Paz	Romero, ortiga	Lavar el cabello tres veces en la semana para evitar la caída del cabello, mantenerlo suave y brillante. Ortigar el cabello para quitar las orquillas.
Manchas en la piel (pañó, pecas)	La Paz	Taraxaco	Tomar el agua de taraxaco como agua de tiempo por cuatro días seguidos con gotitas de limón una cucharada de miel de abeja, para quitar las Manchas en la piel. No consumir en abundancia porque produce pérdida de memoria.
Mal olor de las axilas	La Paz	Ñaves de chilca	Las hojas de chilca tierna o ñaves con un poquito de jabón friegue las axilas para para quitar el mal olor, deje actuar por cinco minutos y lave con agua fría. Repita el tratamiento por tres días a la semana.
Inflamación de las amígdalas (paperas)	La Paz	Hojas de carda	Calentar las hojas con poco de manteca en la hornilla de la cocina, aplique en las paperas por tres noches seguidas.
Reumatismo	La Paz	Cerote, laurel, romero ,  Hierba mora	Cocine las cinco hojas o ramas de estas tres plantas y se baña la parte afectada del reumatismo por un quinde días seguidos, descanse cinco días y continúe el tratamiento por dos veces más. Tome en infusión el agua de hierba mora, un vaso diario por para el reumatismo.

Anemia	La Paz	Flor de Chiquiragua (planta del páramo)	Vertir las flores de Chiquiragua en infusión, tomar un vaso por nueve días en ayunas para la anemia.
Para curar la resaca	La Paz	Llantén y linaza	Cocine en infusión llantén y linaza, tome como aguas frescas de tiempo con limón para curar pronto el chuchaqui (resaca).
Buena suerte de la persona	La Paz	Laurel, romero, rosas rojas y blancas	Coloque ramas de laurel, romero, rosas blancas y rojas y cocina, deje reposar por diez minutos y bañarse para la buena suerte de la persona.
Infecciones vaginales	La Paz	Flor de mejorana o chinchín	Toma como agua de tiempo el agua de flor de mejorana para las infecciones o secreciones vaginales, por nueve mañanas seguidas.
Bajar de peso	La Paz	Hojas secas de uvilla, ajenojo	Para bajar de peso, toma todos los días agua tibia de hojas de uvilla o ajenojo tres veces al día antes de cada comida.
Hemorroides	La Paz	Marco	Cocine ramas de marco, deje reposar por cinco minutos, coloque en un recipiente para baños de asiento para las hemorroides y estreñimiento.
Callos en los pies	La Paz	Ajo	Maje los ajos y ponga en los callos y lave con agua tibia, repita el tratamiento por diez minutos por tres días.
Mal olor de los pies (hongos)	La Paz	Semillas de guaranga Saúco, romero, laurel	Lave los pies con agua de las hojas de guaranga. Tueste las semillas de guaranga, muele y el polvo ponga en los pies para quietar el mal olor o el pie de atleta.  Cocine dos ramas de cada planta y cuando esté tibia lavarse los pies para los hongos, repita el tratamiento por una semana todas las noches.
Infección de vías urinarias	La Portada, Huaca	Cola de caballo, taraxaco, pepa del cerote, calaguala Linaza, pelo de choclo, cachicerraja, cola de caballo, taraxaco, cerote, llantén, grama, toronjil, tamarindo	Cocina en infusión los ingredientes y tomar como agua de tiempo.  Se pone en infusión la linaza tostada, pelo de choclo, cachicerraja, cola de caballo, taraxaco, cerote, llantén y grama. Al sacar el agua se adiciona una rama de toronjil y se toma con tamarindo.
Golpes	Juan Montalvo	Hierba mora, matico y manzanilla	Bañarse el área afectada con agua hervida de hierba mora, matico y manzanilla (todas las plantas cocinar juntas).

**Tabla 1.5. Medicina Ancestral para antes y después del parto**

<b>ENFERMEDAD</b>	<b>LUGAR</b>	<b>PLANTA MEDICINAL</b>	<b>TRATAMIENTO</b>
Mujeres en embarazo	Julio Andrade	Platanillo	Tomar agua de platanillo en infusión con canela, panela y gotitas de trago un mes antes de dar a luz, de preferencia tomar en la noche para sacar el frío del vientre.
Luego del parto	Julio Andrade	Nogal y marco	Cocinar las hojas de nogal y marco para baños de la madre luego de los 8 días de haber dado a luz.
Dolor de estómago después del parto	Canchaguano	Orégano, manzanilla, menta, hierba buena, anís, malva olorosa	Para después del parto para dolores de estómago se tomaba aguas de orégano, anís para las madres y recién nacidos.
Desinflamar el vientre	Juan Montalvo	Borraja	En infusión tomar después de dar a luz.
Purga	Juan Montalvo	Aceite de almendras o aceite de castor	Ingerir cualquiera de los aceites para eliminar las impurezas del cuerpo de la madre y por ende de la leche materna.
Gases en la madre y recién nacido	Juan Montalvo	Anís	Gotita tras gotita dar de tomar al niño para que despidan gases con palmaditas en la espalda, a la madre dar de tomar cada hora una taza de agua caliente.
Diarrea en los recién nacidos	Juan Montalvo	Hierba buena y ruda	Mediante un gotero dar de tomar agua en infusión, cada hora.
Senos agrietados	Juan Montalvo	Hierba mora	Se diluye el alcanfor en manteca de cacao y se hace emplastro con las hojas de hierba mora en los senos, repetir el tratamiento hasta que sane la parte afectada.
Dieta	Juan Montalvo	Zanahoria blanca	Comer cocinada para la dieta después de dar a luz, es ideal para mejorar el metabolismo.
Sobre-parto	Juan Montalvo	Hierba Luisa	Es ideal tomar agua de hierba luisa en infusión, tres veces al día.

#### 4. Conclusiones.

EL presente trabajo fue valioso en vista que se cumplieron los objetivos propuestos, determinando que esta investigación era pertinente en la provincia del Carchi- Ecuador, porque existe una falta de conocimientos significativos con respecto a los saberes de los adultos mayores y requieren de su rescate.

La recopilación de la información no significa explícitamente un conjunto de fábulas y recuerdos que forman parte de las tradiciones literarias, sino que dentro de esta se insertan también aquellas costumbres expresivas, ocurrencias fraseológicas, festividades, juegos y tradiciones orales que hayan surgido por determinadas situaciones y que el individuo transmitió de manera oral.

- Esta manifestación permite conservar la historia, transmitirla de generación en generación convirtiéndose en una expresión contundente de la identidad de las comunidades.

#### Bibliografía

Ander, E. (1993). *Técnicas de investigación social*. Buenos Aires: Humanitas.

Bogdan, R. y S. J., Taylor (1998). *Introduction to Qualitative Research Methods*. Nueva York

Espino, G. (1999). *La Literatura Oral*. Quito: Docu Tech.

Martínez, M (2007) *Ciencia y arte en la Metodología Cualitativa*, Trillas México

Ruiz, J. Ispizua, M. (2012) *La descodificación de la vida cotidiana, métodos de investigación Cualitativa*. Universidad de Deusto, Bilbao España Ruiz, J. (2012). *Metodología de la Investigación Cualitativa*. Bilbao: DEUSTO.

p.r. de Octubre de 2003). *Horizontes Antropológicos*. Recuperado el Junio de 18 de 2013, de [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-71832003000200003&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-71832003000200003&script=sci_arttext)

Santana, A. (Rodríguez, H. (2008). La formación de la Identidad Cultural. *Revista de Pedagogía*, 10.

Suescún, Y. &. (8 de Mayo de 2009). Recuperado el 11 de Enero de 2013, de <http://search.iminent.com/SearchTheWeb/v4/3082/homepage/Default.aspx>

Vasilachis, I. (2009), *Estrategias de Investigación Educativa*. Editorial Gedisa S. Madrid España.