

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de hospitalidad, arte culinario y turismo

**Identificación y análisis de los alimentos
tradicionales y los rituales funerales de la comunidad
indígena Otavalo**

Proyecto de investigación

NORMA JACQUELINE QUINATO A GUAJAN

Arte Culinario

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciada en Arte Culinario

Quito, 5 de abril de 2018

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO Y TURISMO

HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN

**Identificación y análisis de los alimentos
tradicionales y los rituales funerales de la
comunidad indígena Otavalo**

Norma Jacqueline Quinatoa Guajan

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Firma del profesor

Quito, 5 de abril de 2018

Derechos de Autor

El presente trabajo es de mi total autoría, certifico que el mismo ha sido elaborado según las normas establecidas por la Universidad San Francisco de Quito, que incluye todas las normas de Propiedad Intelectual USFQ, por lo que establezco que todo el trabajo aquí expuesto está sujeto a las políticas antes mencionadas.

Además, autorizo a que el trabajo presentado sea publicado y digitalizado en el repositorio virtual, en concordancia con lo establecido en la Ley Orgánica de Educación Superior, artículo 144.

Firma del estudiante:

Nombres completos: Norma Jacqueline Quinatoa Guajan

Código: 001222416

Cédula de identidad: 1004619738

Lugar y fecha: Quito, 5 de abril de 2018

RESUMEN

El presente trabajo se realiza, con la finalidad de exponer la tradición de los velorios que los indígenas Otavalos llevamos como herencia de nuestros antepasados, desde la perspectiva culinaria en conjunto con la cosmovisión indígena. Esto quiere decir que de cada producto o alimento elaborado que se ofrezca en los velorios se tomará en cuenta para obtener información acerca de sus beneficios o propiedades alimenticias, así como también de su simbolismo y su importancia dentro de la cosmovisión ancestral.

Para obtener esta información fue necesario dedicar tiempo y trabajar junto con la comunidad de los Otavalos, además se respaldó de entrevistas, fotos, videos y visitas a los lugares de interés obtener de mejor manera una información más detallada y real. Los lugares específicos donde se desarrolló este trabajo fueron: en la provincia de Imbabura, en el cantón Otavalo, en las comunidades de Agato, Peguche y Quinchuqui.

Palabras clave: Otavalos, funerales, entierros, cosmovisión, gastronomía, productos, tradición, costumbres.

ABSTRACT

The present work is carried out, with the purpose of exposing the tradition of the wakes that the Otavalos Indians take as inheritance of our ancestors, from the culinary perspective in conjunction with the indigenous worldview. This means that each product or processed food that is offered at the wakes will be considered to obtain information about its benefits or nutritional properties, as well as its symbolism and its importance within the ancestral worldview.

To obtain this information, you need to dedicate time and work together with the Otavalos community. You will also receive interviews, photos, videos and visits to the site if possible to obtain a better and more detailed information. The specific places to develop this work will be: in the province of Imbabura, in the canton Otavalo, in the communities of Agato, Peguche and Quinchuqui.

Key words: Otavalos, funerals, burials, worldview, gastronomy, products, tradition, customs.

TABLA DE CONTENIDOS

RESUMEN.....	4
ABSTRACT	5
INTRODUCCIÓN	8
I. Tema	9
II. Objetivos	9
1. Objetivo general.....	9
2. Objetivos específicos.....	9
III. MARCO TEORICO	10
3.1 Antecedentes.....	10
3.2 Revisión bibliográfica.....	14
3.2.1 Geografía de la comunidad de los indígenas Otavalos.....	14
3.2.2 Historia de los Otavalos.....	16
3.2.3 Costumbres y tradiciones.....	17
3.2.4 Los funerales.....	22
3.2.4.1 <i>Descripción.....</i>	<i>22</i>
3.2.4.1.1 <i>Cuando quien muere es un adulto casado o casada.....</i>	<i>22</i>
3.2.4.1.2 <i>Cuando quien muere es un joven soltero o soltera.....</i>	<i>32</i>
3.2.4.1.3 <i>Cuando quien muere es un bebé o niña/ niño.....</i>	<i>34</i>
3.2.4.1.4 <i>Entrevistas.....</i>	<i>38</i>
3.2.4.2 <i>Costumbres y tradición con vista desde lo culinario.....</i>	<i>56</i>
IV. TRABAJO DE CAMPO	57
4.1 Resultados de las entrevistas.....	58
V. PRODUCTOS PRINCIPALES	63
5.1 Pan de trigo.....	63
5.2 Maíz.....	64
5.3 Cebada.....	65
5.4 Moras.....	66
VI. ¿SE ESTÁ PERDIENDO LAS COSTUMBRES?	68
VII. LA GASTRONOMÍA DE LOS FUNERALES Y ENTIERROS	70
1. El champús.....	70
2. Wakchakaray o Pampa mesa.....	71
VIII. CONCLUSIONES	73
IX. RECOMENDACIONES.....	75
X. FOTOGRAFÍAS / ANEXOS	76
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	104

TABLA DE IMÁGENES

1 valores nutricionales del Maíz. FUNIVER. (s/f) Perú. tomado de https://www.composicionnutricional.com/alimentos/MAIZ-BLANCO-CRUDO-465	
2 Valores nutricionales de la cebada. Nutribonum. (2013) Tomado de http://nutribonum.es/cebada/	66
3 Valores nutricionales de la mora. (s/f). Tomado de https://alimentos.org.es/mora	67
4 Decoracion del altar . Norma Quinatao	76
5 Juego de tortas. Tomado por Norma Quinatao	77
6 Preparando las tortas de maíz. Tomado por Norma Quinatao	78
7 Quemando un lado del maíz. Tomado por Norma Quinatao	79
8 Buscando jugadores para iniciar con el juego. Tomado por Norma Quinatao.	80
9 Juego de la Yunta. Tomado por Norma Quinatao	81
10 El sombrerero. Tomado por Norma Quinatao	82
11 Pago de prenda, imitando a la difunta. Tomado por Norma Quinatao	83
12 Noche del Velorio. Tomado por Norma Quinatao.....	84
13 Avena de parte del ahijado y pan. Tomado por Norma Quinatao.....	85
14 Maestro Rezador. Tomado por Norma Quinatao.	86
15 Llegada al cementerio. Tomado por Norma Quinatao.... ¡Error! Marcador no definido.	
16 Descanso del alma. Tomado por Norma Quinatao	87
17 Responso del velorio. Tomado por Norma Quinatao.	88
18 Tuminay. Tomado por Norma Quinatao	89
19 Pampa Mesa. Tomado por Norma Quinatao.....	90
20 Repartición del wakchakaray, Tomado por Norma Quinatao.	91
21 Preparando el puesto o casa del difunto. Tomado por Norma Quinatao....	92
22 Llegada de la segunda ahijada con la colada. Tomado por Norma Quinatao.	93
23 Repartición de la pampa mesa a todas las personas. Tomado por Norma Quinatao.....	94
24 Recibiendo la pampa mesa. Tomado por Norma Quinatao.....	95
25 En el entierro de un niño hay música. Tomado por Norma Quinatao.	96
26 Rezadora del cementerio. Tomado por Norma Quinatao.	97
27 Haciendo el wakchakaray. Tomado por Norma Quinatao.	98
28 Llevando el ataúd. Tomado por Norma Quinatao.....	100
29 Dando el último Adiós. Tomado por Norma Quinatao.	101
30 Metiendo el ataúd. Tomado por Norma Quinatao.	102
31 Enterrando el cuerpo con flores. Tomado por Norma Quinatao.	103

INTRODUCCIÓN

Los funerales, siempre serán momentos de mucho dolor para los familiares y allegados del fallecido, para cualquier persona o comunidad independientemente de si es rico o pobre, diferente raza o religión, a pesar de que es algo por lo que todos debemos pasar. Sin embargo, la diferencia en todo este acontecimiento es la forma de cómo se despide al muerto; este trabajo se basa básicamente en describir lo que los indígenas Otavalos realizamos, creemos y practicamos cuando un ser querido deja este mundo, todo esto desde una perspectiva culinaria, destacando los platos alimenticios que se brindan, los granos que acompañan al difunto en la hora del entierro, los productos que se usan para los juegos que se realizan en la segunda noche de velada con su significado o valoración gastronómica, acompañado de la cosmovisión indígena donde intervienen creencias, tradiciones, leyendas y demás aspectos.

La presente tesis se enfocará principalmente en la cosmovisión que los Otavalos tenemos de los funerales ya que es muy particular, debido a tradiciones y costumbres que, además de que van de la mano, tienen un significado especial para los familiares como para el difunto en el tiempo que toma su recorrido hacia el otro mundo.

La importancia de este trabajo radica en que se defiende un evento cultural indígena, específicamente de los indígenas Otavalos juntando lo cultural con lo culinario, defendiendo y rescatando, los platos típicos de los funerales como el champús, que es una bebida caliente fermentada en conmemoración de todos los muertos y sus almas que están presentes en el velorio.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

I. Tema

Identificación y análisis de los alimentos tradicionales y los rituales funerales de la comunidad indígena Otavalo

II. Objetivos

1. Objetivo general

Identificar y analizar los alimentos tradicionales y los rituales funerales de la comunidad indígena Otavalo

2. Objetivos específicos

- Realizar un listado de los productos alimenticios que son usados en los funerales dentro de la comunidad indígena Otavalo.
- Encontrar las razones del porque son importantes estos productos dentro de la cosmovisión indígena Otavalo.
- Realizar el levantamiento de información en fuentes secundarias y un trabajo de campo en las comunidades cercanas a la ciudad de Otavalo.

III. MARCO TEORICO

3.1 Antecedentes

Desde tiempos inmemoriales la cocina ha estado presente entre la gente, en cada cambio y evolución que ha tenido la humanidad.

Dentro de la vivencia indígena , especialmente la de los Otavalos la cocina y el tipo de comida que se ha elaborado ha sido de generación en generación donde las madres enseñan a sus hijas a preparar ciertos alimentos específicos dependiendo de la situación, época del año y algunas festividades que se tiene dentro de la cultura, pero ¿quién les enseñó a cocinar ese alimento a nuestros antepasados?, esa es la pregunta que Vicente Quinchuqui se hacía cuando era niño, y su abuela a quien llamaban **Hatuku**¹le respondió, Vicente tiene 72 años, vive en Peguche, es **yachak**² a demás forma parte de grupos musicales que acompañan a pedidos de novios y matrimonios como flautero. Él relata que antes de todo lo que hoy tenemos, hace muchos años atrás, las personas y los cerros, las plantas, la tierra, el agua, el sol y demás seres vivos Vivian en armonía juntos, respetándose y cuidándose entre todos.

Relata diciendo que: Mi Hatuku una vez mencionó que quienes nos enseñaron a hablar y llamar a las plantas por los nombres con los que hoy los llamamos, fueron ellas mismas, las mismas plantas nos enseñaron a las personas las propiedades de cada una, sus nombres, como cuidarlas, mientras que los cerros, eran DIOSES a quienes podíamos acudir a pedir ayuda por problemas de cualquier tipo; ¿la tierra? Ella es la madre de todos nosotros, sin ella nosotros no vivimos y aunque actualmente la ciencia pueda decir que eso

¹ **Hatuku**. Palabra Kichwa que significa abuela o abuelo con mucho respeto y amor.

² **Yachak**. Persona que se encarga de los trabajos espirituales (sanaciones), generalmente le conocen como curandero o brujo.

no es así, como runas sabemos que sin ella no somos nada, gracias a ella podemos comer lo que tenemos cada año, gracias a ella tenemos este suelo para caminar, no se necesita saber mucho para darse cuenta de eso.

El agua, el agua es vida y hay que respetarla y cuidarla, los políticos hacen campañas para concientizar su cuidado porque se está acabando, para nosotros los indígenas escuchar esas propagandas son innecesarias porque antes de que inicien con las propagandas nosotros ya sabíamos, siempre lo hemos sabido, por eso, cuando crecemos nuestras madres lo primero que nos enseñan son a respetar y cuidar a la naturaleza.

En el tema de la comida, seguimos instrucciones que hace mucho tiempo se las entregaron a nuestros antepasados, ¿de quién? De los cerros, de la pacha mama, del Agua, por ejemplo: si querías pedir al Tayta Imbabura (refiriéndose al cerro Imbabura) algún favor no podías ponerte ante él con las manos vacías, para esto la pacha mama te decía que debías de llevar, que le gustaba al Imbabura comer y donde dejarlo.

Con el tiempo, los platillos que una vez fueron para los **Taytas y Mamas**³, los adaptaron para mostrar respeto entre runas.

En el caso de la muerte y los velorios, Vicente Quinchuqui conoce una historia que a él se la conto su padre, la que dice que hace dos generaciones atrás un Tío de Agato tenía la capacidad de hablar con el ser que se iba llevando a las almas, él lo veía como a cualquier otra persona y en esas conversas con el ser de muerte, le hablo de algunas comidas que a los espíritus les servía cuando estaban al otro lado, del porque era importante tener un rezador durante la velación, que objetos enviarles para que puedan

³ **Taytas y Mamas.** Refiriéndose a la naturaleza y cerros.

vivir bien, como preparar el responso que hoy todos los runas de Otavalo practican. De este modo se da inicio a una detallada explicación de cada alimento preparado en los velorios y entierros, así como también las costumbres que se han ido manteniendo con el paso del tiempo.

Dejando de lado el lado científico, se procede a dar una descripción de ciertos eventos y procesos que ocurren en la gastronomía con algunas elaboraciones desde la cosmovisión indígena Otavalo.

Champús. Una bebida que se elabora principalmente en los funerales, Finados (2 de noviembre) o la misa de honras. Cuando es la última noche que el cuerpo será velado en su casa, la cocinera será la encargada de realizar todo el proceso de elaboración iniciando desde la tarde, para que en la noche mientras todos están acompañando el alma del difunto, se inicie con la mezcla para ser tapado a que fermente. Este paso es el más importante ya que el champús se logra hacer en una sola noche porque hay la colaboración de todas las almas que también asisten al velorio, por eso la mama cocinera cuando termine de arrojar el recipiente donde se hará el champús deberá de estar sola y repetirá estas palabras: “ *taytiku kay apikuta kullpikuman karankapa kikin, tukuylla kaypi pakta kashkamanta aidankichi*” esta es una plegaria al difunto pidiendo que colabore en la fermentación ya que esto servirá para alimentar a toda la familia que están presentes incluyendo a las que no podemos ver.

Dentro de la cosmovisión indígena Otavaleña, se dice que cuando un alma llega a visitar la casa, toda la comida que se tenía termina por dañarse, incluso si estaba recién hecha. Y precisamente es, que gracias a la presencia

de todas las almas durante el velorio es posible que el champús fermente bien en tan solo una noche.

Mote y frejol maduro. La preparación de estos dos granos es en memoria a nuestros antepasados, pues la base de la alimentación de todos los indígenas eran los granos y en los velorios, sobre todo, estos dos granos en particular tienen una cocción que dura toda la noche, por lo mismo el vapor que emana va directo a los espíritus pues ellos se alimentan del vapor que los alimentos desprenden por su temperatura.

Caldo de res. En la segunda noche se acostumbra a dar esta sopa o consomé en memoria del difunto, es una tradición que continua, aunque ya no se recuerda el motivo principal del porque debe ser de res.

Entre las cosas que se envía dentro del ataúd junto con el muerto van:

Cuchara de palo. Cuando un alma inicia su viaje al otro lado, este debe de tener con que comer los alimentos que se lleva de la ofrenda.

Plato de madera o de barro. Este sirve a manera de olla, donde podrá preparar su propio alimento cuando la ofrenda haya terminado.

Maíz, cebada, trigo, frejol. Como los granos tienden a durar por años, se aseguran de que el alma tendrá comida por mucho tiempo.

Cabuya. Solo si es hombre, pues los trabajos pesados son para los hombres, así cuando llegue al otro mundo tendrá algo que hacer y no estará de holgazán metido en la casa. El material necesariamente debe ser cabuya trenzada, si fuera de plástico como las demás sogas, se dice que este se pegará al alma del muerto e impedirá que se vaya a su destino porque los objetos de plástico no son permitidos ahí y, por otro lado, el plástico evitará que

el cuerpo regrese a su estado natural, es decir que no todo el cuerpo se convertirá en polvo.

Aguja e hijo. Estos dos objetos acompañaran solo a las mujeres para que puedan trabajar bordando así puedan mantenerse por sí solas.

12 monedas de un centavo. Las monedas que se deben de enviar son sucres, pero como se complica conseguirlas, se ha hecho un cambio por las de un centavo, esto es para que pague su viaje, además de que si, por casualidad el alma se encuentra con alguna persona a la que le debía pague esa deuda y quede libre.

Pilche. Destinado para tener un recipiente para poder tomar cualquier tipo de bebida.

En el tema de los juegos:

Las tortas. Son hechas de maíz que van quemadas de un lado, cada que un jugador va ganando son puntos para el difunto por eso, mientras más se gane en el juego mejor es para el alma que acaba de morir.

En cuanto al juego del **conejo** y el **zambo** son de pura diversión, además de que son nombre de las historias con las que crecimos, también está el juego del sombrero y la yunta.

3.2 Revisión bibliográfica

3.2.1 Geografía de la comunidad de los indígenas

Otavalos.

La pluriculturalidad con la que el Ecuador goza es inmensa y variada, en este caso el pueblo indígena Otavalo es la que ocupará el papel principal en este trabajo, por sus costumbres y tradiciones que se han mantenido con el

paso del tiempo y otras han sido muy cambiantes con el tema de la globalización.

La ubicación geográfica del pueblo Kichwa Otavalo inicia con en la provincia de Imbabura, reconocida como la provincia de los lagos, por sus ríos, lagos y lagunas, además de sus valles que hacen de esta provincia única por sus climas variados gracias a lo irregular de sus tierras, ofreciendo a su población una gran cantidad de productos tales como: granos, verduras, frutas, tubérculos. Haciendo que sus tierras sean propicias para la agricultura, de este modo su gente tiene una alimentación variada y nutritiva.

Imbabura fue creada el 25 de junio de 1824 durante la división territorial de la Gran Colombia, donde Ecuador anteriormente estaba conformada por tan solo 3 provincias estas serían: Pichincha, Chimborazo e Imbabura (Achiras, 216), está limitada al norte con la provincia del Carchi, al sur con Pichincha, al oeste con Esmeraldas y al este con Napo y Pastaza; su capital es Ibarra. Esta provincia se compone de seis cantones: Ibarra, Antonio Ante, Urcuqui, Otavalo, Cotacachi y Pimampiro (Obando, 1988).

Dentro de “esta provincia habitan tres grandes grupos indígenas: OTAVALOS, NATABUELAS y CARANQUIS, quienes han mantenido su identidad y conciencia de pueblos a pesar de una larga historia no concluida de dominación” (Obando, 1988).

El pueblo indígena se encuentra dentro del cantón Otavalo, este cantón es un valle que está rodeado por montañas y lagos que hacen que este lugar sea muy visitado por nacionales y extranjeros, ya que además del paisaje que se puede apreciar también está su gente, es decir, el pueblo Otavalo que se hacen más visible los días sábados en las ferias ya sea vendiendo o

comprando, con su traje típico que se hace notar en cada paso que dan (Obando, 1988). Dentro del estado ecuatoriano el pueblo Otavalo es representado por un 3.8%; de la población nacional; con una población total de total de 31330 habitantes, ubicados en la provincia de Imbabura, esta información es obtenida a través de los datos de la UNICEF el año 2012 (UNICEF, 2012).

3.2.2 Historia de los Otavalos.

Antes de la conquista española, primero llegaron los Incas tratando de apoderarse de las tierras así como de la buena organización que los Imbayas y Sarangues (*“pueblo que está de pie”*) tenían, sin embargo, dicha conquista no fue posible, pues los Sarangues se levantaron en su contra y dieron batalla por aproximadamente 17 años hasta que llegaron los españoles donde se produjo la única fundación que ha podido tener lo que actualmente se conoce como Otavalo (*“cobija de todos”*), este hecho ocurrió en el año de 1534, quedando como cabecera cantonal de la provincia de Imbabura por ser un lugar conocido de grandes riquezas (Avilés, s.f.)

Tras la fundación del corregimiento de Otavalo, se delegó a un solo gobernante, éste fue conocido como cabildo o alguacil, quien estaba a cargo de todo Otavalo que para ese entonces ya contaba con una población de 11252 indígenas sarangues, poco después dejaron su nombre y pasaron a ser reconocidos como los indígenas Otavalos (Avilés, s.f.)

Los indígenas Otavalos son un grupo étnico que ha sabido destacarse frente a los demás pueblos, dentro y fuera del País, ya sea por su instinto de emprendimiento, negocio, música, idioma, hasta su forma de vestir, así como

sus costumbres y tradiciones que las van manteniendo a pesar de todo, pese a que los jóvenes en esta globalización han perdido en interés por mantenerla.

3.2.3 Costumbres y tradiciones.

La comunidad de indígenas Otavalos se maneja por sus costumbres y tradiciones que presentan sus propias historias, sus vivencias, sus creencias y que los viven a pesar de que los años han pasado, porque, así como los Otavalos son fuertes sus costumbres y tradiciones también lo son.

A continuación, se describe algunas de las costumbres y tradiciones que el pueblo Otavalo tiene y han venido practicándose:

Wasi Pichay

Se trata de una celebración en festejo a que la casa nueva está terminada, para este evento, el último día de fundición o de cubierta con tejas, se puede apreciar la unión del pueblo con la minga donde se reúnen: vecinos, amigos, familiares y conocidos con el fin de dar por finalizada la casa en ese mismo día.

Como anterior mente se mencionó la organización que los antiguos Otavalos tenían, aun se puede apreciar esa organización en cuanto a cómo agilizar el trabajo pesado, así como de la repartición de actividades; donde las mujeres van a la cocina mientras que los hombres al trabajo duro, sin embargo, si hace falta mano de obra no está por demás ver a mujeres cogiendo pico,

pala, mezclando ripio, pasando agua o cualquier cosa que un hombre este haciendo.

Al finalizar el trabajo se da por iniciar con la fiesta, que inicia con una ofrenda que se cuelga en el centro de la casa ofreciéndosela al dueño de casa⁴. Dicha ofrenda contiene una botella de aguardiente, un pilche con chicha, un plato de papas con cuy y pollo; otro plato con frutas y pan. De no haber ofrenda, la casa se vuelve ruidosa, con malas energías y si hay un niño, la casa terminará por comérselo.⁵

Terminado este paso, la gente empieza a llegar y hacer **el tuminay**⁶ entregando las bebidas al esposo y los productos restantes como la cubeta de huevos, arroz, azúcar, etc. a la esposa; para después continuar con la repartición de la comida que las mujeres prepararon durante el día.

Pawkar Raymi

Considerado como una de las fiestas más grandes e importantes dentro de la cultura Otavalo, el Pawkar Raymi o la fiesta del florecimiento, es una celebración en homenaje a la madre tierra o pacha mama mediante el agua y las flores a través del tumarina⁷ para llenar de buenos deseos a la persona, así como de buena energía, pues al hacer esto se hace tributo a la madre agua que nos da la vida, a la vida misma que permite nuestra existencia y la tierra que permite que lo anterior sea posible.

⁴ **Dueño de casa.** Espíritu que vivió en las tierras de construcción desde hace mucho tiempo y la ofrenda que se entrega es como muestra de respeto y agradecimiento por haberles permitido hacer la construcción, de esta forma se calma el enojo y hambre del dueño de casa.

⁵ **La casa come.** Ataca al niño con malestares, haciéndole llorar, asustándole, hasta que el niño muera y su alma le pertenezca al Dueño de Casa.

⁶ **Tuminay o tuminar.** Una muestra de felicitaciones y apoyo con cerveza, colas, huevos, sal, azúcar, arroz, quintales de papa, pollos.

⁷ **Tumarina.** Ritual de flores silvestres y agua de vertiente que baña el aura y la persona llenándola de buenas energías.

El Tumarina es un baño ritual que tradicionalmente lo han hecho de padres a hijos; padrinos a ahijados, entre hermanos, amigos, familiares, colocándolo sobre la cabeza de cada uno deseándole los mejores deseos además de buenos consejos.

Este ritual se lo hace un día el antes de miércoles de ceniza.

Inty Raymi

Fiesta que pone como centro de todo al sol, por agradecimiento a las cosechas que ese año se ha podido recolectar. Todo el pueblo se reúne para hacer una gran fiesta con música como bandas, orquestas, grupos folclórico, etc.; comida como: mote, colada de maíz, caldo de gallina, papas, cuy, pollo, hornado de cerdo entre los más consumidos; bebidas como cerveza, las gaseosas y como olvidar la chicha, que es la representación exacta de la cosecha, pues para hacerla se hace uso de los granos de maíz más maduros que encuentren.

La música y el baile son los protagonistas durante todo el mes de junio, en el baile, que es en grupo dando vueltas, se representan a los movimientos de la tierra que al mismo tiempo hace mención de la vida: bailar en contra de las manillas del reloj es reconocer y vivir con el pasado de cada uno y el pasado del pueblo Kichwa Otavalo; girar en dirección al reloj es el futuro que nos espera y a través del baile nos preparamos a lo que se viene.

Una costumbre que se está perdiendo son los gritos que los hombres practican distorsionando su voz para buscar el equilibrio con la naturaleza y todos los espíritus.

El Aya Huma⁸ tiene el papel principal en esa celebración pues es la representación misma de los 12 meses que componen el año y eso se ve reflejado en su cabeza, aunque si es mujer tiene 11, sus dos caras son el pasado y futuro; la lengua hace referencia al idioma kichwa que ha sabido perdurar. Por eso, antiguamente quien se vestía de Aya Huma solo podía ser una persona respetable, honrada y conocida por todos; él además de llevar la máscara del Aya Huma lleva un cabresto, zamarro y alpargatas. Él es quien se encarga de dirigir al grupo a donde ir y hacia donde girar mientras se hace el baile, además de que mantenga la calma en el grupo para al final de la noche todos lleguen con bien a sus casas.

Matrimonio/ Sawarina (kichwa)

Dentro de lo que es el matrimonio indígena Otavalo se practica algunas costumbres como es el **yaikuy**⁹, **ñawi maillay**¹⁰ y **achik tayta yaykuy**¹¹.

Una vez que la pareja decide formalizar su relación frente a sus padres, el novio tanto como la novia hablarán a sus padres para darles las noticias, la familia del novio iniciará con los preparativos del **yaikuy**; familiares, vecinos y amigos se acercan a apoyar con su **obligación**¹² que consiste en ofrecer quintal de papas, cerveza y un par de pollos; y si hay más posibilidades pueden apoyar con: cartones de pan, cartones de plátanos, quintales de papas o un mediano de frutas, que servirán para aumentar el yaikuy.

⁸ **Aya Huma.** Término kichwa que significa literalmente cabeza de diablo/ espíritu líder; quien dirige al grupo de bailarines.

⁹ **Yaykuy.** Término kichwa que significa pedido de mano de parte del novio.

¹⁰ **Ñawi maillay.** Significa lavado de cara, generalmente se lo realiza al segundo día del matrimonio en la casa de novia.

¹¹ **Achik tayta yaykuy.** El pedido que ofrecen la familia del novio y novia a quienes aceptaron ser los padrinos de matrimonio.

¹² **Obligación.** Al igual que con el Tuminay la obligación consiste en apoyar con productos, sin embargo, la cantidad es mayor.

De parte la familia también debe de ir dos palos de pollos y cuy entregados a los padres de la novia.

Hay una creencia que dice que toda la comida que el novio trae para la familia de la novia, la novia no debe de comer pues de hacer eso se dice que durante su matrimonio tendrán una vida llena de peleas; para evitar esto se acostumbra a llevar una porción de comida aparte especialmente para la novia.

El **achik tayta yaykuy** del mismo modo que el en yaikuy, ambas familias preparan una buena cantidad de yaikuy para quienes aceptaron con anterioridad a ser padrinos de matrimonio y llegar con el yaikuy es una forma de oficializar su palabra. Hay que tener en cuenta que la cantidad con la que cada uno va hacia los padrinos dependerá mucho de la cantidad de regalos que los padrinos darán al matrimonio en el segundo día después del **ñawi maillay**.

Al segundo día de la boda, la fiesta continua en la casa de la novia, no obstante, la fiesta no iniciará hasta que algún representante de la familia de la novia se acerque a la casa del novio a recoger a todos los invitados que se reunieron esperando a ser invitados a la casa de la novia.

El **ñawi maillay** se lo hace a medio día, este consiste en un baño de agua de vertientes con rosas y ortiga como una forma de bendecir y purificar a la nueva pareja, en esta parte los padrinos bañarán a los novios aconsejándoles y viceversa, también se lo realizara entre consuegros, es decir, la consuegra al consuegro y este de igual forma. Terminado este baño deberán besar una cruz de carrizo que está cubierta por claveles rojos y ortigas para luego beber aguardiente de un bastón hecho de carrizo hueco.

3.2.4 Los funerales.

La muerte es el final de un ciclo de vida, un estado que todos los seres vivos debemos de cumplir. A pesar de esto, no solo se trata de dejar de existir o como la Biblia lo menciona que regresaremos a ser polvo, hay varias formas de apreciar o interpretar a la muerte , en el caso del pueblo indígena Otavalo, la muerte es el inicio de una nueva vida en el otro mundo haciendo referencia al mundo de los muertos, una transición de esta vida que es tangible o material a lo inmaterial o espiritual, para un kichwa Otavalo la muerte no es el fin de la existencia sino más bien es el inicio de lo infinito pues después de la muerte la vida sigue. Dado que el cuerpo ya no puede moverse, los vivos en este caso los familiares más allegados son los encargados de preparar el cuerpo y todas las cosas necesarias para seguir el camino a su nueva vida.

Los preparativos del cuerpo como de las cosas que se enviarán para su viaje al otro lado varían dependiendo de si fue joven y soltero; casado o un bebe o niño menor de 12.

3.2.4.1 Descripción.

3.2.4.1.1 Cuando quien muere es un adulto casado o casada.

La muerte como anteriormente se mencionó es un estado de transición donde se prepara al muerto para su nuevo inicio en el otro mundo. El kichwa Otavalo teniendo claro esto, a pesar de que es difícil decir adiós a un ser querido, sabemos que solo se adelantaron al lugar donde también estaremos nosotros.

Por esta razón, cuando uno fallece el resto de los familiares prepara varias cosas para el viaje que el difunto está por emprender y por otro lado hacer los preparativos para los familiares y allegados al fallecido.

Desde el día en que el cuerpo deja de respirar, hasta cuando lo trasladan al cementerio, tiene una duración de tres días, aunque dependiendo de cómo murió el tiempo puede variar, por ejemplo: si se trata de un cuerpo que estuvo hospitalizado o en la amorgue, ni siquiera llega al primer día de reposo, sino que va directo a ser sepultado; si fue asesinado, dependiendo de cómo se encuentra el cuerpo sobre todo de si es capaz de resistir los tres días o al menos dos se le mantiene en velación para proceder a realizar todos los preparativos, de ser ninguno de los casos anteriores y se trata de una muerte natural, no hay ningún problema en que el cuerpo se mantenga en velación por los tres días.

Cuando el cuerpo sin vida aún se mantiene flexible, la familia se reúne y proceden a bañar el cuerpo con la misma agua que se prepara para el tumarina o para el ñawi maillay, es decir, con agua de las vertientes que contienen energía pura positiva, con romero y flores en especial los claveles; el agua debe de estar tibia. Este baño es de purificación, pues para cruzar al otro lado debe de estar presentable y limpio.

Lo siguiente, es vestir el cuerpo con la mejor ropa que tuvo, si se trata de un hombre, deberá vestir una camiseta, la camisa, su poncho, pantalón, alpargate si la persona lo usaba en vida, pues aun en la actualidad personas de la tercera edad siguen dando sus pasos descalzos, el sombrero que va colocado sobre su pecho y el pañuelo blanco que va sujeto a la cabeza. Si se trata del cuerpo de una mujer, vestirá de traje típico y propio de la mujer

indígena Otavalo, es decir: un anaco blanco y dos de color; la camisa bordada, la **mama chumpi**¹³ así como el **wawa chumpi**¹⁴, una fachalina blanca y otra negra, las manillas, las **walkas**¹⁵, coral si tuviera, la **huma watarina**¹⁶; si tuviera aretes y anillos, enviar todas sus joyas con ella. Para ambos sexos, si la familia lo decide, también envían una mudada aparte para que cuando llegue al otro lado tenga con que vestirse.

Dado que nadie está preparado para la muerte, en muchos casos no se tiene más opción que velar el cuerpo sobre una mesa al menos la primera noche, pues a altas horas de la noche es complicado conseguir un ataúd o el dinero para el mismo. Por eso se coloca una mesa del mismo tamaño que el cuerpo con una tela blanca y sobre esta el cuerpo para luego ser cubierto por el restante de la tela blanca y, a sus pies, sobre el piso se deberá de encender una vela, de las más grandes que haya, ya que deberá de mantenerse con llama durante los tres días que el cuerpo permanecerá en la casa.

Habiendo completado esto, se inicia con la preparación de una bebida caliente para quienes vayan a llegar a la casa a dar sus condolencias y apoyo; como es la costumbre, el agua de canela no puede faltar al menos en la primera noche, ya que al ser un producto que da calor es una forma de abrigar a todas las personas, familiares, amigos y vecinos que llegan a la casa y que permanecen hasta la noche, además de que al ser una bebida caliente, la canela en especial emite más vapor y esto según la cosmovisión indígena es

¹³ **Mama chumpi.** Faja gruesa de color rojo hecho de cabuya que va rodeando la cintura y sujetando al anaco.

¹⁴ **Wawa chumpi.** Segunda faja más fina, tejida de varios colores y diferente material que va sobre la mama chumpi.

¹⁵ **Walkas.** Collar hecho de vidrio de color amarillo que toda mujer indígena Otavalo usa con su vestimenta.

¹⁶ **Huma watarina.** Fachalina de color negra que se usa para cubrirse la cabeza del sol o protegerse del frío.

una forma de alimentar a las almas que también llegaron a la casa a acompañar a su familia.

Al segundo día, los familiares ya cuentan con los servicios funerarios, un ataúd y sobre todo con lo más importante, el rezador o maestro, quien será el encargado de rezar por el alma del difunto con el fin de buscar el perdón por todos los pecados que cometió en vida y que no pudo confesarse a tiempo, además por sus rezos, el alma será podrá ser guiada al camino correcto que deberá seguir para poder llegar al otro lado donde lo esperan sus amigos y familiares que se le adelantaron.

Al ser el Maestro un sujeto muy importante, los familiares del difunto deberán de elegir al mejor, ya que no basta solo con que sepa rezar, sino que debe ser una persona que se va preparando diariamente en lo religioso, asistiendo a cursos que los Curas dan en sus conventos, algunos son profesores de catecismo, asisten diariamente a misa y saben de Dios y por lo mismo caminan con su Biblia y Rosario en mano.

Este, deberá rezar todo lo que quede de tiempo hasta después de su entierro, es decir que deberá de rezar por tres días y dos noches, el también será el guía durante los preparativos y cualquier duda o pregunta que los familiares pudieran tener.

Mientras reza el Maestro, los acompañantes también apoyarán con sus cantos y rezos, participando de las lecturas y demás actividades que el rezador solicite.

Por otro lado, la familia deberá preparar la comida del almuerzo y cena para el segundo día e ir haciendo la mise en place del tercer día. Si hay visitas en la mañana, se les ofrecerá una colada y pan; pasado medio día se les

ofrecerá primero una colada o el agua de canela y luego consomé, en la noche se ofrece un caldo de res más el té o la colada.

Si nos vamos ahora por el lado de los que acompañan, es decir, los vecinos, amigos, familiares y/o conocidos, al llegar a la casa del difunto, ofrecerán al dueño de casa o el familiar que decidan, avena, azúcar, velas, flores o pan, terminado esto si son allegados se acercarán y darán unas palabras de consuelo y ánimo diciendo, por ejemplo: *“ama llakihunkichu, kaypika paykunata kuidashami”* *“ama wakankichu”* *“sin pina rilla”* *“ñuka rikupanki, alillatami kawsakunchik...”* esto traducido al español quieren decir: “no te preocupes, yo les cuidare” “no llorarás” “vete sin preocupaciones” “si ves a mi.... Dile que nosotros estamos viviendo bien”; estos son mensajes que ayudan al alma fallecida como también piden de favor lleven un mensaje a sus familiares que ya están allá (refiriéndose al mundo de los espíritus) para luego pasar a tomar asiento donde se les brindará la comida. Esa noche, el rezador pasará orando toda la noche hasta el amanecer.

El pueblo kichwa Otavalo, es unido y por esto los productos que dejan cuando asisten a la casa sirve para alimentar a toda la gente que visita la casa durante los tres días, además de la limosna que dejan en cima del ataúd en un platillo.

En el segundo día, las personas que visitaran la casa llegaran a partir de las cuatro de la tarde para así acompañar al alma hasta la noche con el resto. La familia prepara el responso que será llevado al día siguiente a la iglesia, pero antes deberá pasar la última noche al lado del cuerpo donde el Reizador bendecirá cada producto que compone el responso.

A las seis de la tarde, la familia irá a la iglesia donde anteriormente se habló para que se haga la misa del cuerpo. Se deberá llevar comida muy caliente para que mientras la campana suene en nombre de cada alma, los familiares empiecen a comer. Una hora antes se debe de entregar la lista con todos los nombres de quienes ya fallecieron que se recuerde, pues ellos seguramente esperan a ser nombrados para poder comer el alimento que llevaron a la iglesia.

En la casa las cocineras estarán apresuradas preparando la comida para la última noche, el mote, una avena, colada o el té de canela; la mazamorra y sobre todo preparando el **champús**¹⁷ para que con la ayuda de las almas pueda fermentarse en corto tiempo y estar listo para el día siguiente donde se repartirá antes y durante de entierro.

Mientras la noche va llegando, la gente se va llenando más y más en la casa, esa noche es la más importante, pues se espera que todos o al menos la mayoría de las personas pasen la noche acompañando al rezador, a la familia y al muerto.

El Maestro no habrá dejado de rezar en el día, así como no lo hará en la noche, a medida que la noche avanza la gente va y otros vienen. En el caso de que el fallecido haya tenido ahijados, ellos se harán presentes sobre todo en la última noche con la típica colada morada y el pan de rosca hecho en horno de leña; en el caso de que estén más de dos ahijados presentes, quien inicie será el ahijado o ahijada mayor hasta el menor.

Después de que el Maestro termine de orar, leer la biblia y hacer unos cuantos rosarios, dará paso a los juegos tradicionales que lo practican con la

¹⁷ **Champus.** Bebida caliente fermentada que se lo hace únicamente en finados, en velorios y en festejos relacionados a la muerte.

intención de alegrar un poco a la familia haciendo también un festejo porque el difunto iniciará un nuevo viaje.

Hay varios juegos que alegran la noche como por ejemplo: **el zambo**, se trata de meter a una persona en una tela y envolverlo de tal manera que parezca una pelota para que éste pueda girar, esa persona será el zambo, teniendo lista esta parte, el resto de personas que deseen participar deberán de ponerse a su alrededor, con el objetivo de que cuando el zambo gire en varias direcciones quien éste más cerca pellizcará cualquier parte del cuerpo asimilando la forma de cómo saber que el zambo esta tierno o no. Lo divertido de esto es que mientras más grite el jugador significara que es más tierno, por tal motivo este ya no deberá gritar aguantándose para dar aviso de que el zambo ya es maduro para cambiar de jugador.

El conejo: Para este juego es necesario un poncho donde cada participante sostiene una parte del poncho manteniéndolo firme, y de igual manera, se elige a un jugador que se ubicará debajo del poncho con la cabeza afuera, a este se le llama conejo, por otro lado, deberá de haber una bufanda o faja amarrada en forma de un nudo grande mismo que servirá para golpear la cabeza del conejo.

El juego consiste en que los jugadores deberán de pasarse por debajo del poncho la bufanda y quien lo tenga golpear la cabeza del conejo y pasarlo por debajo a otro compañero hasta que el conejo logre conseguir el nudo con que lo golpean.

En el **Sombrero**, es un juego de pareja donde uno debe ponerse en el piso como si fuera el burro de la planchar donde la otra persona colocará un sombrero en su espalda e iniciará a dar golpes en toda el ala, también deberá

de soplar agua en él como si fuera una plancha de vapor que hace el prensado del sombrero para terminar.

El juego de la **Yunta**, de igual forma, es necesario hacerlo en pareja; sentados en el piso o estera, con las piernas estiradas lado con lado, donde cada uno deberá tener una cinta o faja torcida hasta que sea muy fina y tiesa, con esto cada uno deberá alzar sus piernas alternativamente con el fin de golpearse cuando sea la oportunidad, los látigos se dan hasta cuando uno se rinda.

Tanto en el sombrero como en la yunta si se levanta antes de que el juego termine tiene que pagar una multa o penitencia, éste consiste en vestirse como el fallecido e imitarlo de la forma más graciosa, esto con el fin de que hacer que los familiares tengan un recuerdo muy alegre de quien partió al otro lado.

El juego de **tortas** hecho con maíz se trata de quemar un lado del maíz, se necesitan 12 en total para jugar como si fuera dados; quien más puntos obtenga gana. Todos estos juegos se lo realizan acompañado del Maestro y una botella de aguardiente.

Terminado el juego y llegado a las cuatro de la mañana, aquellos que tengan el coraje o como los kichwa decimos quienes sean de “corazón duro” acompañarán al rezador a gritar en el centro del patio una palabra: **WANDIA**¹⁸.

Para dar inicio al grito, el Reizador tendrá que haber rezado un Padre Nuestro, tres Ave Marías y hacer una plegaria. Quien da el primer grito es el maestro, un grito fuerte y largo, antes de que el eco desaparezca quienes lo

¹⁸ **Wandia**. Grito que recoge a todas las almas en un solo lugar para informar que ya es hora de partir o prepararse para partir al mundo donde ahora se encuentran.

acompañaron seguirán con el siguiente grito, esto se lo repite por un minuto o tres aproximadamente.

Wandia, es un grito que tiene poder y está lleno de energía, no se sabe exactamente qué significa esta palabra, pero lo que sí se sabe es que éste grito reúne a todas las almas que llegaron para devolverlas al mundo donde ahora pertenecen, de no hacer esto, se corre el riesgo de que la casa quede llena de estas provocando que con el tiempo la casa sea ruidosa y peligrosa, sobre todo para los niños.

Siendo ya el tercer día; en la mañana se deberá enviar algunos utensilios que al cuerpo le será útil en su nueva vida, como es la cuchará de palo, el pilche, el palto de barro, si se trata de un hombre se debe de enviar un poco de cabuya para que al otro lado al menos pueda trabajar recogiendo leña, en el caso de una mujer, se enviará un poco de hilo y aguja para de igual forma pueda bordar, además de los 12 centavos junto con varios granos de maíz, trigo, cebada, arveja, frejol, pues se dice que a la siguiente vida que pasa, el fallecido no puede ir con las manos vacías.

Ya preparado el cuerpo y sus pertenencias, es hora de despedir al cuerpo, decir un último adiós, pero sobre todo pedir perdón para que el alma quede libre de resentimientos y malentendidos. Cada uno de sus familiares más cercanos se irá acercando al oído del fallecido y le hablará pidiendo disculpas por todos los inconvenientes que pudieron tener; posteriormente con la ayuda de vecinos o resto de familiares levantan el ataúd y dan tres vueltas a la casa para recoger los pasos del muerto, de esa forma se evita que queden ciertos sonidos que podrían asustar a los niños.

Finalizada la misa, las mujeres mayores ofrecen al padre un responso que será bendecido por este, el responso es una forma de hacer que el alma de los fallecidos se alimente.

Ala salida la iglesia todos los acompañantes cargando el ataúd se dirigen a pie hasta llegar al cementerio, a reposar en la zona de descanso que el campo santo tiene hasta que el lugar donde será sepultado esté listo, por tal motivo en la zona de descanso cada invitado irá llegando con colas en el caso de los hombres y comida preparada si es mujer para ofrecerlas a los familiares y estos a su vez se reunirán toda la comida en un solo lugar para mezclarlo y repartirlo, a esta costumbre se lo llama *pampa mesa* o *wakchakaray*.

Cuando el *wakchakaray* está listo, se inicia con el reparto de la comida a todas las personas que se encuentran en el cementerio, ya sean conocidas o no, así como también se inicia con el reparto de alguna de las bebidas que también fueron obsequiadas hasta que el lugar donde será sepultado esté listo.

Una vez listo el lugar para proceder a dejar el ataúd en el cementerio, se lleva la caja, se hace la última oración y se despide el cuerpo para luego ser tapado con la tierra y todas las flores que fueron traídas desde la casa, la *mama servicio* que es la que se encarga de repartir la comida y ver que nadie se quede sin comer es la encargada de iniciar con el reparto del champús y las frutas del responso. A demás el dueño de casa invita a todos quienes acompañaron en ese momento de dolor a volver a su casa para brindarles la última comida e iniciar con la **misa alsay**¹⁹ .

El maestro despedirá a todas las almas en especial al alma del que acaba de fallecer, para esto, los familiares deberán de hacer un altar con todos

¹⁹ **Misa Alsay.** Despedir a los últimos espíritus que quedaron, así como el alma del difunto mismo.

los granos que puedan encontrar en sus casas, así como champús y la fruta o demás alimentos que el muerto comía en vida.

Terminado el rezo se despide al alma de la casa y todo el altar será llevado por el maestro a su hogar además del pago que le corresponde por sus servicios.

3.2.4.1.2 Cuando quien muere es un joven soltero o soltera.

La diferencia en cómo prepara al cuerpo antes de ser enterrado no varía mucho cuando se trata de un joven soltero o soltera.

Cuando un joven fallece hay mucha pena por parte de los padres y hermanos, la tristeza es mucho mayor que cuando un adulto fallece, sin embargo, ese dolor debe transformarse en alegría, pues esas lágrimas en el mundo de las almas se convierten en un río caudaloso que impide cruzar el camino que el joven debe tomar para llegar a su nuevo destino.

Mama Reverenda de Agato cuenta que cuando perdió a su hijo un 31 de diciembre justo segundos antes de que sea año nuevo, fue un golpe muy duro, dice que lloró más que cuando su esposo falleció, las palabras que uso fueron estas – *“imashata na wawasha si ñuka wawakuka ñukamanta llukshirka, wiñarka; ñuka kusa wañukpika llakiyarkanimi, pero na lo mismo, kunankaman ñuka churikumanta wakani”* ... esto quiere decir – “como no ponerme mal cuando se muere mi hijo, a quien yo di la vida; cuando murió mi esposo si fue difícil pero no es lo mismo, a mi hijo yo lo crie y hasta ahora lo recuerdo y lloro por él”, pero del mismo modo mencionó que al menos cuando es la primera semana o mes de su muerte, es una obligación mantenerse feliz, sin llanto pues el alma que salió del cuerpo permanece entre nosotros y antes de partir al

otro lado quiere comprobar que su familia estará bien y que no habrá problema con iniciar su camino hacia su nueva vida; este hecho mama Reverenda tuvo que aprenderlo a las malas, pues era el único hijo varón que tenía, era el más consentido por ser último, era buen estudiante y muy buen muchacho, cuando su hijo murió lloró tanto su familia que al menos una vez por día su madre terminaba desmayándose, su padre en llanto gritaba ¿Por qué? ¿Cómo? ¿Quién?, sus llantos eran incontrolables, hasta que una noche en un sueño, vio a su hijo ahogándose en un río, ella quería salvarlo, pero no podía, inquieta despertó y fue con el Maestro a contarle el sueño y ver como se podía ayudar a su hijo, ese río que apareció fue hecho de las lágrimas que su familia lloraba por él, impidiéndole el paso. El Maestro pidió de favor que controlen sus llantos, pues todas las acciones que tengamos para el difunto estas también pasan al otro lado, es lógico que la familia llore por su pérdida, pero es más importante que el alma pueda cruzar bien pues al quedarse ahí se convertiría en un alma en pena y esa no es la intención.

La otra diferencia más notoria es en el día del entierro, pues desde la casa el cuerpo es trasladado acompañado de un violín quien ira tocando todo el camino hasta llegar al cementerio, las flores que acompañan al cuerpo son blancas y moradas, de igual forma las coronas de papa el son de ese color, morado.

La señora Fabiola Cachimuel, menciona que el violín es la forma de decir a quienes acompañan al muerto que su alma esta lista para partir y, por otra parte, sus familiares están felices y están listos para el viaje que su hijo va a iniciar, por lo mismo lo despiden con música, comida y bebida.

En este caso, la elaboración del champús es opcional, es decir que la familia sobre todo la madre decidirá si se prepara el champús o solo se prepara la colada morada pues el champús, al ser una bebida fermentada se lo asimila como una bebida de adultos.

En cuanto a cómo se prepara al cuerpo va de la misma manera que cuando un adulto fallece, pero, su ropa, a más de que llevará ropa normal puesta, sobre esta irá la mortaja blanca y el pañuelo que irá sobre su cabeza será de color blanca o morada; por lo demás va todo como si se trata de un adulto pues no falta mucho para que sea un adulto y es necesario enviarlo con cosas que le servirán para toda su vida en el otro lado.

3.2.4.1.3 Cuando quien muere es un bebé o niña/ niño.

En este caso, la forma de cómo se vive esta etapa es totalmente distinta, pues la muerte deja de ser un tiempo de luto, de tristeza y sufrimiento sino por el contrario es un tiempo de alegría, risas, chistes, música ¿Por qué? Segundo Gramal más conocido por todos como Tayta Picky, morador de Peguche centro explica del porque la velación de un bebé es totalmente diferente que la de un joven o un adulto.

Cuando un cuerpo deja de moverse, al menos se puede decir que tuvo una vida buena, hizo amigos hasta tuvo el agrado de cometer algunos pecados, pues a pesar de que eso no se deba de hacer, según Tayta Picky son cosas que pasan, nadie es santo y a veces alguna travesura por ahí nos hace reír, pero un bebe no, un bebe es el alma más pura, es un ángel y cuando muere ,su alma no comprende eso y lo único que el bebé quiere es estar con su madre y si ve llorar desconsoladamente a sus padres el bebé se asustará y

puede perderse pues en este mundo hay almas y demás entes buenos y malos que esperan por esos niños para apoderarse de ellos con intenciones nada buenas, por tal motivo, la muerte de un bebe o un niño no es para llenarse de tristeza sino más bien de alegría, es difícil pero es lo mejor que se puede hacer para que el alma del niño permanezca junto a nosotros hasta el último día que es cuando se irá.

Para esto, el niño o bebé debe ser bautizado y tener padrinos de esa forma se hace saber a todos ya sean vivos o no que el alma de ese bebé tiene un guardián y nadie puede hacerle daño además de que ya tiene nombre lo que permite a su vez asegurarse un espacio en el otro lado pues habrá un hogar esperando por él y sabrán como llamarlo.

Hay muchas veces que los padres irresponsables dejan crecer a sus hijos sin bautizar, eso es algo que no deben hacer ya que no solo se trata de hacer caso a lo que la iglesia dice, sino que también es su forma de proteger a sus hijos, en especial de los duendes, pues, dentro de las creencias así como la vivencia misma que nosotros los indígenas tenemos no hay solo Dios o solo Satanás, esas son cosas que los españoles nos obligaron a creer, a pesar de eso, aun si somos católicos, mormones o cualquier otra religión sabemos muy bien que el mundo no se maneja por esos dos lados, para los indígenas la vida misma se compone de más cosas, nuestro entorno está lleno de más seres, más entidades que para los demás puede que no sean reales pero para nosotros sí, no importa si ellos (refiriéndose a los mestizos) las creen o no, nosotros sabemos de esa existencia y con eso basta para saber qué hacer y sobre todo como proteger a nuestra familia de quien sea necesario, dicho esto Tayta Picky añadió, para nosotros es mucho más tenebroso saber que hay un

duende o el mismo diablo que quiere **comerse**²⁰ a nuestros hijos o hijas, por eso es muy importante bautizarlos, de lo contrario el niño empezará a tener malestares muy seguidos sin ningún motivo, hasta que un día sin darse cuenta el niño dejará de existir con nosotros.

En el caso de que el niño no tenga padrinos, incluso está muerto se realizará el bautizo, pues sí o sí el bebé debe tener padrinos. Los padrinos deberán de obsequiar una mudad completa más la mortaja blanca, un par de juguetes y dulces, pero sobre todo deberán de encargarse de construir un altar sobre el ataúd del niño, ese altar deberá ser hecho de carrizo puro, mama chumpi y sábanas blancas, esa casa en el otro mundo será la casa en la que vivirá por todo el tiempo, por eso debe ser bien hecha y sobre todo hecha de buenas intenciones con alegría y risas, donde la mamá del niño no pare de hablar y reír para que le niño nunca olvide a su madre aun si no tuvo tiempo de conocerla.

En el velorio de los niños el champús es prohibido, por el ácido que tiene ya que son muy niños para tomarlo, por tal motivo, Tayta Picky cuenta que cuando un niño muere se prepara avena, colada morada o cualquier tipo de colada que sea dulce.

En este tipo de velorios, la última noche es totalmente diferente a la de los demás velorios, ya no hay juegos, no hay aguardiente, sino que hay música en especial el **Fandango**²¹, acompañado del arpa, la guitarra, el bandolín, una quena o algún rondador más el violín; esa noche mientras el Maestro siga en su oración los demás en especial los padrinos y los padres estarán con sus

²⁰ **Comer.** Haciendo referencia a que quiere obtener su alma, es decir matarlo o en algunos casos llevárselo con él.

²¹ **Fandango.** Tipo de música propia del indígena Otavalo que tiene un compás de 4/4 que incentiva al baile y la alegría.

mejores galas bailando al son de la música. Antiguamente, cuando el fandango iniciaba a entonarse la madre lloraba al son de la música, aunque es algo doloroso de ver, culturalmente la voz de la madre en esa situación es algo admirable pues como entender como el dolor de perder a un hijo es interpretado como una canción y es algo que ya no se ve, pues las madres jóvenes no cantan llorando sino gritan, Tayta picky dice esto en risas.

En este caso, no va nada más que juguetes y dulces en el ataúd más la mudad que los padrinos le obsequiaron pues con el paso de los años la madre tras el responso irá dando las cosas necesarias para que su hijo pueda vivir bien.

Para esto, los sueños son importantes, los sueños son un puente de comunicación entre el otro mundo y el nuestro además de que es una forma de advertir nuestro futuro si se los sabe interpretar, a través de los sueños, el hijo pude visitar a la madre y decir lo que necesita por su parte, la madre verá como su hijo va creciendo.

Por lo demás, aun es necesario el Maestro, el responso, el misa alsay como en el resto de los velorios.

Para obtener estos datos también se recopiló información de algunos comuneros de Agato, Peguche y Quinchuqui, quienes relatan todo el proceso que el funeral y velorio tienen desde hace mucho tiempo, las preguntas fueron hechas en kichwa para mejor entendimiento de los entrevistados, sin embargo, se pondrá tanto en kichwa como en español para el entendimiento de los lectores.:

3.2.4.1.4 Entrevistas.

Entrevistado : Segundo Sarance

Edad : 57

Trabajo : Trabaja en el cementerio como ayudante de entierro de difuntos

Vivienda : Quinchuqui Alto

- ¿imashpata kimsa punllata wañushka almata wasipi charina?

Kawsarichun yashpa kimsa punllata shuyanchik, si na alita ashnakpika shuk punllatallami wasipi charinchik, si noka kimsa pullata obligatorio.

- ¿Por qué dura 3 días los velorios?

Sólo un día, si el cuerpo tiene mucho olor, entonces en menos de un día ya los traen para el cementerio de lo contrario dura tres días, pues como la Biblia dije, al tercer día Jesús resucitó, pues uno como familia se tiene la esperanza de que vuelva a la vida ya que ha habido algunos casos así.

- ¿Qué es el rezador?

Un maestro que ayuda en el rezo, Rafael Gualapuro, él es a el que siempre se le llama para los entierros.

- ¿Pitag kan rezador?

Maestrotami ñukanchikka ninchi, payka alamakuta kachankapami risan, ñukanchikka Rafael Gualapuro Maestro taytatami kayanchik, paytallami kayanchi intirrunkapa.

- ¿Por qué es importante el rezador?

Como nosotros no sabemos de los rezos y ellos conocen sobre eso, a el quien se le paga es el que se queda rezando hasta que todo se termina. El reza porque ya es obligatorio y es parte de nuestra costumbre.

Lo elegimos porque él tiene unas palabras de plegarias para dedicarlas al difunto y con su libro es que guía las oraciones.

- ¿Imashpata Maestro rezadorta ministinchik?

Como ñukanchik na ali rezanata ushanchik, chayka Maestrotá rugashpa apamunchik porque paykuna alita rezan, payka kulki tukurinka punllakamanmi rezan. Ñukanchik costumbre kan maestrotá maskashpa rezachun.

Pay mi alikuta parlashpa almakuta kachan chay kamukwan purín.

- ¿Qué se necesita para preparar el velorio?

Necesitamos de hacer champús, canelita, sopita que se brinda para los familiares del difunto.

- ¿Imatatak ñukanchikka veloriopa ministinchik?

Champusta yanuna, canela yakukuta o coldukuta tukuy ayllukunata karankapa.

- ¿Por qué deben ser esos productos?

Es una obligación hacer comida para brindárselas a la familia que asiste al velorio. Porque tenemos que brindarles algo de comer.

- ¿Imashpata chay mikunakunata yanuna kanchik?

Obligación mi kan, si no ka imatata kullpi ayllukunata karashun shamukpika, ñukanchik como wasi dueño mikunata karanami kanchik.

- ¿Por qué se debe de ofrecer el agua de canela?

Para el frío se da agua de canela.

- ¿Imashpata canela yakuta karana?

Chiripa, canela yakuka cuerpotá kunuyachin.

- ¿Cómo preparan al muerto para el velorio?

Para los velorios se le limpia al fallecido y se le coloca en el ataúd, se necesita de un maestro para el rezo en la casa donde se le vela, después ahí se le da la merienda mientras el maestro sigue en su rezo hasta como alrededor de las 11 de la noche. Luego ya la familia se va a sus casas y para el siguiente día vienen a acompañar en el entierro.

- ¿Imashata wañushkata alistana velorio punllapa?

Wañushkata armachina, atudpi chirana, Maestrotta ministinchik wasipi rezachun, chaymanta mirindata genteman karana, Maestrotta 11 tutakamanmi rezan. Chaymantaka kullpi ayllu kullpi wasiman tigran kayapa rikurinkapak chayka kullpiku tantanahushpa intirrunkapa rinhcik.

- ¿Cómo preparan al difunto para el entierro?

La gente va a la iglesia y de ahí se les trae hasta acá junto con el maestro que reza en todo momento

- ¿Imashata wañishkata intirrunkapak alistanchik?

Kullpi runakuna misaman rinchi chaymantaka pantionman rinchik Maestro taytawan rezashpa.

- ¿Qué es la pampa mesa?

Se hace una mesa, se reúnen a los niños y colocamos ofrendas para que los niños sigan orando.

- ¿Imata pampamesa nishka?

Allpapi mesatashina ruranchik wawakunawan, chayka ofendata chaupipi chirashpa wawa kuna risankapa kallarin.

- ¿Se tumina en los velorios? ¿Por qué? ¿Qué significa?

Si se tumina, es una costumbre como colaboración a la familia del difunto

- ¿Veloriokunapi tuminachu? ¿Imashpa? ¿Imatatak kan?

Tuninanamikanchik, ñukanchik runa costumbremi, wañukpa aylluta aidanashina.

- ¿Qué contiene el responso? ¿Por qué?

En una bandeja de comida que puede ser pan, pepino, plátano. Estas comidas ya forman parte de nuestra costumbre que no se le deja de lado.

- ¿Responsoka imatata Apan? ¿Imashpa?

Tatsa mikuna hunta mi kan, tantata, pepinota, palantata, larankata, platanos, imatapash almaku mikunkashkata responsuka charin. Kayka ñukanchik kawsaypiunllamantami kan kaymanta ama sakinakanchikka.

- ¿Qué es el misa alsay? ¿Es importante?

Es una mesa en donde el maestro sigue rezando y solo él es el que autoriza para despejar la mesa. A veces, para los niños muertos, se hace una reja de carrizo de parte de los padrinos, el que ya al terminar todo el proceso, se le debe tirar lejos al río porque solo se mantiene en el velorio. Para los adultos casados, es la familia del difunto quien hace el carrizo.

- ¿Misa alsayka imatata? ¿ninan chu?

Maypi ataudta charinahukpi shuk altarta shinana, Maestroka rezanka chayka payllami ninka imapi misata alsanchik. Wawa wañukpika, altartaka sukuswan altartaka shinan chaytaka achik tataytakunami chaytaka ruran, tukurikpika kullpita karu karupimi shitana chanchik, chaytaka Maestro taytallatami kachan.

Entrevistado : María Josefina Lema
 Edad : Desconocida
 Trabajo : Jubilada y se mantiene en casa
 Vivienda : Peguche

- ¿Por qué dura 3 días los velorios?

Unos tres días o solo unos dos días, y que pase la noche con una vela encendida, entonces se necesita de una vela grande para que dure estos días y que así puedan guiar el alma del difunto.

- ¿Imashpata kimsa punllata wañushka almata wasipi charina?

Kimsa punlla o ishkayta, wañushka punllamanta shuk hatun espelmata hapichina, chayka intirrunkapunllakamanmi parana, chay mi almakuka shuk pachaman rikta ushanka.

- ¿Qué es el rezador?

Es un maestro que reza todos estos días hasta el día del entierro.

- ¿Pitag kan rezador?

Maestro tayta paymi risan tukuy kimsa punllata.

- ¿Por qué es importante el rezador?

Es una costumbre acudir a un rezador para que ore por nuestro difunto en los días en que lo velamos.

- ¿Imashpata Maestro rezadorta ministinchik?

Maestrotaka maskanapachamikanchik, chaymi runa custumbre kan, paykunami alitami rezan ñukanchikka na, chayka na valinllu

- ¿Qué se necesita para preparar el velorio?

Se hace una colada, almuerzo, una sopita para toda la familia que está presente. Para la cena, el maíz se tuesta y se muele.

- ¿Imatata veloriopa ministinchik?

Apikuta yanuna, almursuta karana, caldukutapash aillukumana karanpaka. Cinapaka, sarata kutuna buda apita rurankapa.

- ¿Por qué deben ser esos productos?

Se necesita entregar alimentos por eso se prepara mote, champús, coladitas.

- ¿Imashpata chay mikunakunata shinana?

Mikunataka na niganachu, chaymanta moteta ya nunchi, chapusta, apikunatapash.

- ¿Por qué se hace el champús en el velorio?

Siempre hay que hacer el champús, para todo adulto. Para un niño se realiza una merienda más común para dárselo a los familiares. Se le tuesta el maíz en el tiesto para luego molerlo y dejarlo a que se fermente en una olla grande. Para el entierro el champús se les brinda a los familiares.

- ¿Imashpata champusta veloriopi shinana?

Simprimi champusta runana, tukuy rukukunapa. Wawakunapaka apikunatalla, miriendapika mikunata karana. Sarata kutana, kallanapi chaymanta kutachina chayka yanuna chaypimi punkichinkapa arupashpa sakina shuk hatun mankapi. Kay champustaka entirropunllapimi tukuy ailluta tantachishpa karana tukun.

- ¿Cómo preparan al muerto para el velorio?

Para las mujercitas se le coloca una camisa de encaje, con un saco encima. Para los hombres del mismo modo, una camisa y una camiseta por dentro.

- ¿Imashata wañuskata veloriopa allychina?

Warmikunapa camisatachurachina, batawan. Harypaka shinallata, camisa, mukiti kalsón,

- ¿Cómo preparan al difunto para el entierro?

La gente va a la iglesia y de ahí se les trae hasta acá junto con el maestro que reza en todo momento

- ¿Imashata wañushkata alistana intirrunkapa?

Kullpi ayllu misaman kumpan, chaymantaka tukuyllaku kumpatukushpa Maestro taytawan pantión rina.

- ¿Qué es la pampa mesa?

Se prepara una mesa para colocar las ofrendas que el maestro bendice con sus rezos.

- ¿Imata pampamesa?

Shuk mesata rurashpa, chaypi ofendata churana Maestro resachun bendisiachun.

- ¿Se tumina en los velorios? ¿Por qué? ¿Qué significa?

Si se tumina, o sino únicamente la familia del difunto es la que entrega comida y el champús a las personas que los acompañan en el velorio.

- ¿veloriopika tuminanachu? ¿imashpa? ¿Imatak kan?

Tuninanamikan, de no ka aullytallami ima mikunata karana y champusta pi intirrukpi cumpashkata karana.

- ¿Qué es el responso?

Es el pan, plátano, naranjas que se coloca en una mesa en forma de altar junto a una imagen del difunto como una ofrenda.

- ¿Imatata responso?

Tanta, platanos, larankasta mesapi churana altarshina wañushka alma fotokuwan, ofrendapa.

Entrevistado : María Cecilia Tuntaquimba Quinatoa
 Edad : 47
 Trabajo : Ama de casa- cocinera del Champus.
 Vivienda : Peguche

- ¿Para usted ¿Qué es el funeral?

Es una tristeza que un familiar muera,

- ¿kikipaka wañukka imatata?

Shuk ayllu wañukpika ñukanchikka llakirinchika.

- ¿Cómo realizan los funerales?

se le coloca una mesa con rosas y coronas de flores.

- ¿imashata funeralkunata shinan?

Mesapi sisakunata churana, coronaswan.

- ¿Por qué dura 3 días los velorios?

El velorio dura tres días porque ya es una costumbre mantenerlo por esas noches, y nosotros como indígenas siempre entregamos unas coladas para nuestros familiares y estos también llegan con alguna comida para apoyar a quienes están organizando el velorio.

- ¿imashpata kimsa punllata wañushkata charina?

Costumbrekakpika, maymanta chay tutata wasipi charina kanchik, chaypimi ñukanchik runakashpaka ima apikunata shukkunata karana kanchik chayka paykunapash rikunkapa shamukpika paykunapash ima mikunakunawan carankapa shamun, chaymi aidan si no maymantata ashtaka mikunata karankapa llukshinka.

- ¿Qué es el rezador?

Como humanos tenemos pecados es importante que haya una persona que nos ayude a pedir a dios que nos perdone de las faltas hechas en vida.

- ¿Imatata rezador nin?

Tukuy runakunaka kawsashkamanta ima na allytak shinashpa kaswsanchik, chayka ninan importantemi shuk gente aidachun tyana, paymi Apunchikta ñukanchik huchaskata caririnkapa aidashpa risan kawsahka punllakaman.

- ¿Por qué es importante el rezador?

Si es importante porque nuestros abuelos nos han enseñado que hay que rezar y pedir a dios que nos libre de las faltas cometidas. El rezador es llamado por recomendaciones de otros adultos que saben que esa persona puede ayudar a guiar las oraciones en el velorio.

- ¿Imashpata resadorta ministinchik?

Porque ñukanchik hatukukkuna chayta yachachishka, resana mishpa, apunchikta mañashpa ima na ally cosasta rurashkanchik. Resadorka shuk kuna kachakpimi kayachina, chyami ñukanchikka allyta resakta yachanchik.

- ¿Qué se necesita para preparar el velorio?

Se necesita coronas de flores, granos de todo tipo como signo de abundancia, platos de madera para tener en qué comer, monedas para que su alma evite tener deudas con otras personas, esto para que en la otra vida no le falte nada.

- ¿Imatata veloriopa ministinchik?

Kurunakunata, sisakunata, ima muru wasipik tyakta, kaspi platota imapi kukunkapa almaku charichun, kullkita ama dipikunata charichun shukkunawan, kaykunaka ama imapash palltachun chayshuk kawsaypi.

- ¿Por qué se hace el champús en el velorio?

Ya es una costumbre en las familias, para entregar una rica comida a los invitados. Se prepara a partir del maíz crudo y molido se le deja como para hacer en agua tibia para que vaya fermentándose de a poco durante una noche, también se coloca unas piedras dentro al fondo de la olla para que no se pegue al fondo del recipiente, también se coloca hojas de naranja y panela.

- ¿Imashpata veloriopika champusta rurana?

Ayllupa costumbre ña kan, ally mikunata shuk ayllukunaman karankapa. Chawa sarata kutana, yanuna chaymantaka chiri yakuwan chapuna, chaypimi punkin asha sha shuk tutallapi, ashtawampash yanukukpika shuk uchilla rumikunata uku mankapi churana chaytaka ama manka hapirichunmi shinana, timpukpika naranka pankata mankapi churana mishkiwan.

- ¿Por qué el agua de canela?

Al momento de que un familiar muere no es posible hacer otras comidas porque necesitan de más tiempo para prepararse y sobre todo en las noches se necesita entregar a las personas algo para el frío.

- ¿Imashpata canela yakuta karan?

Wañukpika na imata shinananta yachanchikka, chaymanta na shuk mikunata yanuyta ushanchik, ashtawan pachata ministikpi, ashtawamkarin tutakakpika ima yakukuta karana tukunka, chiripa.

- ¿Qué pasa cuando el difunto tiene ahijados?

Los ahijados del muerto vienen por costumbre a despedirse de el con una comida, ya sea meriendas, coladas dulces.

- ¿achiktayta kakpika imatata rurana?

Markay wawakuna shamukpika, dispidinkapa shamunami chaypimi ima apitapash karankapa rikurin, mirindapikakpi o mishki apykakpi.

- ¿Cómo preparan al muerto para el velorio?

Una vez que ya se le baña se le coloca en el ataúd, junto con platos y cubiertos de madera o barro, porque se dice que otro material plástico se podría pegar al cuerpo del fallecido.

- ¿Imashata wañushkata veloriopa shinana?

Armachishka hipaka, ataudpi churana, kullpi akaspi platowan, shinallata kaspi cucharawan, ama plasticota churanachu, porque chaykunaka curpopi haripshpa sakin y chayka na allychu.

- ¿Cómo preparan al difunto para el entierro?

Al muerto se le baña con agua de rosas y romero que nuestros abuelitos siempre nos decían que debemos hacer eso. Con ropa oscura y nada de plásticos porque se dice que se puede pegar en alma y también en el cuerpo del difunto que no le permitirá unirse con la tierra.

- ¿Imashata wañushtaka intirrunkapa shinan?

Wañushkata yaku sisawan, romerowan armachina, shina mi ñukanchik hatukukuna yachachirka. Ama ima plastikukuna ataudpi kacharina kanllu, porque almakupi llutarishka sakirinka, chaypash, chayka na allpaman tikrachun sakin.

- ¿Qué preparan para los invitados y por qué?

Se prepara de todo y según la posibilidad de la familia de ofrecer buenas comidas. Para quienes no tienen, solo coladas dulces, sopas, huevo, para que sus familiares acompañen en el momento.

- ¿Imatata ayllukuman karankapa rurana?

Imatapash shinana, kullkita charikpika imatatapash karanallami. Na charikpika, mishky apykuta, kaldotu, luluntapash karan.

- ¿Qué es la pamba mesa?

Es lo último para ofrecer, en donde se reza para que las almas puedan aceptar nuestras ofrendas que son granos y frutas de todo tipo, todo esto junto con el maestro.

- ¿Imatata pampamesa ninchi?

Chaytaka ultimoman karana, paywanka kullpi almakumanta risachina, mikuchun, chaypika murukunata, frutaskunata, imatapash churanallami, chaytaka, kullpi Maestroman karana allikyta resachun.

- ¿Se tumina en los velorios? ¿Por qué? ¿Qué significa?

Si se tumina, como es un último encuentro, la familia del difunto llega con varios tipos de comidas para compartir entre todas las personas. Las mujeres llegan con comidas y los hombres con bebidas. Esto como símbolo de una última cena junto el difunto.

- ¿veloriopika tuminanachu? ¿Imashpa? ¿Ima nishpa?

Tuminanami, ayllukunaka ashtaka mikunawanmi shamun kunpankapa kullpiwanllata. Warmikunaka ima kunawan, harykunaka upyanawan. Imanishpaka, ultimo minuka nishpa wañushkawan.

- ¿Qué es el responso?

Una ofrenda para todas las almas pueda ayudar a que el difunto pueda llegar hasta donde le esperan sus antepasados.

- ¿Imata responso ninchi?

Ofrendataka, kullpi almamanta, chaymi almakutaka aidan punta runakunawan chayshu pachapi tuparichun.

- ¿Qué contiene el responso? ¿Por qué?

Se ofrece comidas que los antepasados y el difunto preferían, aunque puede ser de todo tipo de comida.

- ¿imatata responsoka charin?

Kullpi wañuska almakunaman mikunata karana, ima kawsaypika payta allukachinkaraka, ima mikunakunapash tyakta.

Entrevistado : Segundo Tabango

Edad : 92

Trabajo : Maestro rezador

Vivienda : Monserrat

- ¿Cómo realizan los funerales?

Hay que ir a la iglesia y hablar con el padre para que se pueda traer al difunto y luego llevarlo al entierro. Del mismo modo hay que pagar el derecho de misa para tocar la campana en donde se podrá ofrecer un poco de merienda para que sus familiares puedan regresar a casa.

- ¿Imashata fneralkunata rurana?

Igelsiaman rina, curawan parlankapa, wañushkata apamunkapa ushanchik, chaymanta pantionman apankapa. Shinallata, derechota pagana misapi doblachinkapa chaypika mirindata iglesia punkupi mikushpa kullpi ayllukunawan mukushpa wasiman tikrana.

- ¿Por qué dura 3 días los velorios?

Depende de cómo este el muerto, algunos solo velan por una noche otros por mucho más día.

- ¿Imashpata kimsa punllata wañushkata wasipi charina?

Wañushka imashakakpi, shukkunaka shuk tutatalla velan shuk kunaka ashtawan tutata. Chaypika ayllukuna rikunka.

- ¿Por qué es importante el rezador?

Los abuelos rezaban para darle digna sepultura, también le damos oración a todos los otros familiares muertos, luego de eso el maestro comienza

con su guía de oración y finalizando esto, la comida es entregada a las personas para que puedan volver tranquilos.

- ¿Imashpata resadorta minishtinchik?

Hatukukunaka allyta intirrunkapa risankarka, shinallata ñukanchipash resanakanchi kullpi aylluwañushkamanta, chaymantaka Maestro paypa kamukwan resankapa kallarin kullpi almakuna allyta tikrachun.

- ¿Qué se necesita para preparar el velorio?

Si quieren hacen el champús o chicha y los familiares vienen con corona de rosas.

- ¿Imatata veloriopa shinakapa ministinchik?

Munashpaka champusta rurana o apita, ayllukunaka sisa coronata apan.

- ¿Por qué se hace el champús en el velorio?

La gente no se olvida de su costumbre y por eso entregan el champús, aunque sea una coladita de dulce, comidas de sal, comidas dulces. Primero se entrega caldo, luego coladas y champús para toda la gente.

- ¿Imashpata chasmpusta ruranan?

Runakunaka na ñukanchik costumprita kunkarinachu, imashashpapash mishki apita, kachi apita, ima miskiyan yanuna. Kalduta primeroka karana, payka hipa, apyta katichina chasmpuswan tukurinkapak.

- ¿Qué pasa cuando el difunto tiene ahijados?

El ahijado viene a regalar platita, coronita, sabanita para el difunto.

- ¿Wawa marka charikpika?

Pay ushashpaka kushkikuta karanallami, kurunatapash, pachatapash.

- ¿Cómo preparan al muerto para el velorio?

Con un ataúd sobre una mesa, le adornan como un altar, arreglan su ropa, amarran su cabeza con pañuelo para mantener su cráneo en buen estado. Le colocan pilches, platos y cucharas de madera como signo de que pueda comer y, se le agregan todo tipo de granos para alimentarse en otra vida.

- ¿Imashata wañushkata veloriopa shinana?

Ataudta mesapi churana, allykuta altarta shinana, ally mudanata churachina, humata shuk pintuwan hapichina paypa huma allykuta ismuchun. Pilchyta kachana, kasy plato, churacha mikuchun, ashtaka muru wasityakta.

- ¿Cómo preparan al difunto para el entierro?

Al muerto se le baña con agua de rosas y romero que nuestros abuelitos siempre nos decían que debemos hacer eso. Con ropa oscura y nada de plásticos porque se dice que se puede pegar en alma y también en el cuerpo del difunto que no le permitirá unirse con la tierra.

- ¿Imashata almakuta intirrunkapa rurana?

Sisa, romero yakuwan armachina, chaymi ñukanchikpa hatukukuna chayahishka. Ama ima plastikukunata kachanachu, chayka na palin, chaykunaka almakupi hapichishpa sakirin, chayka na allpaman rikrachun sakinchu.

- ¿Qué preparan para los invitados y por qué?

Se prepara de todo y según la posibilidad de la familia de ofrecer buenas comidas. Para quienes no tienen, solo coladas dulces, sopas, huevo, para que sus familiares acompañen en el momento.

- ¿Imatata ayllukunata karankapa rurachina? ¿Imashpa?

Imakutapash yanunallami, ushashkakuta, charikpika ally mikunata karanallami, na ushashpaka apykutalla, calduta, lulunta rurana, tukuy aylluta karankapa.

- ¿Qué es la pamba mesa?

Para el entierro, se necesita de la comida como ofrenda y, mientras se sigue la oración, se pueda entregar a las personas para darle fin a esto.

- ¿Imata pampamesa ninchi?

Ofrendata ruraita minishtinchik intirru punllapi, caywanka kullpikuman katichina, Mesrto resashpa tukurikpi.

- ¿Se tumina en los velorios? ¿Por qué? ¿Qué significa?

Si se tumina, como es un último encuentro, la familia del difunto llega con varios tipos de comidas para compartir entre todas las personas. Las mujeres llegan con comidas y los hombres con bebidas. Esto como símbolo de una última cena junto el difunto.

- ¿Veloriopika tuninanachu? ¿Imashpa? ¿Imatak?

Tuminanami, ultimo punlla nishpa, wañushka aylluta tuninana. Warmikuna wasy warmiman ima mikunata karana, hary partika ima upyanata karana wasi haryman.

- ¿Qué es el responso?

Las personas con más dinero pueden colocar más ofrendas y de este modo haya más abundancia para el difunto.

- ¿Imata risponso ninchik?

Charishpaka kushkita karanallami ofrendashpa, chaypika ninchi que almakuka ashtakata charinka ninchi.

- ¿Qué contiene el responso? ¿Por qué?

Pan, plátano, de todo tipo de frutas y mientras más haya, será mejor reconocido.

- ¿Imata risponso apan? ¿Imashpa?

Tanta, platanos, ima frutatyakta, ashtakata kachakpika, chayshu pachapika kullpimi riksinka.

3.2.4.2 Costumbres y tradición con vista desde lo culinario.

Si nos enfocamos solo en lo culinario se menciona los alimentos que se deben de preparar cuando una persona fallece.

Responso. Se trata de preparar un mediano con todas las frutas que al difunto le gustaba comer, sin embargo, hay cosas que no debe de faltar en la preparación del responso como es el plátano, el pan de trigo, la naranja, los pepinos, y un plato caliente de la comida favorita además de un vaso de colada morada o cualquier otra colada, incluso puede ser una gaseosa pues, así como los vivos tienen sed, los espíritus también comen y tienen sed.

Champus. es la bebida tradicional de los muertos, en su elaboración se logra presenciar que las almas llegaron a visitar la casa y sus familiares debido a que se produjo la fermentación ya que dentro de las creencias indígenas las fermentaciones son producto de que las almas pasaron a visitar su casa y sus seres queridos. Este tipo de preparación es a base de maíz crudo que después de ser procesado se dará inicio a la preparación y este a su vez inicie con la fermentación.

IV. TRABAJO DE CAMPO

Para este trabajo se determina que, para la recolección de información de fuentes primarias, se basará en algunas herramientas de investigación social, como son las encuestas que son usadas para obtener datos de una forma directa, organizada a través de entrevistas semiestructuradas, las que permitirán documentar la información obtenida de personas destacadas por su rol en las comunidades, importancia en el contexto social, cultural y económico de las mismas.

Al ser preguntas semiestructuradas, la entrevista se volverá más relajada para el entrevistado y podrá responder de la mejor manera. También se pondrá en uso la estrategia de hacer las preguntas en grupos focales o de enfoque, este tipo de entrevista son muy útiles cuando se trata de conseguir información de historias, creencias, opiniones de ciertos temas, etc. No obstante, para llevar a cabo un trabajo dentro de un grupo focal, se debe de aprender a controlar el grupo, haciendo que sea dinámico sin perder el hilo de la conversación sobre todo dejar claro que todos deben de participar y dar sus opiniones, evitando que aparezcan líderes dentro del grupo debido a que las respuestas dadas no serán de forma personal por parte de cada uno, sino, más bien serán por seguir al líder en sus opiniones. Dentro de un grupo focal, los participantes deben ser de la misma generación y que sepa sobre todo del tema, de esa forma se aseguran la obtención de información real y concisa (Medina, 2011).

Otro de los métodos que se va a poner en práctica es la observación ya que permite *“contemplar sistemáticamente y detenidamente el desarrollo social, sin modificarla ni manipular la, permitiendo que siga su curso de acción...”*

Equivale a mirar con detenimiento una situación con el fin de obtener la máxima información posible de dicho entorno” además no solo se trata de emplear la observación como tal sino del tipo observación participante que “ es aquella en la que el investigador se integra a la realidad que pretende observar, convirtiéndose en uno más del grupo” (Vasquez, Ferrerira, Mogollon, Sandmamed, & Delgado, 2006).

4.1 Resultados de las entrevistas

A continuación, se presenta un análisis de las respuestas en la encuesta realizada a la muestra que se usó para recolectar información:

- ¿Cómo realizan los funerales?

Todos los entrevistados concuerdan, en que a pesar de ser un estado al que todos llegaremos tarde o temprano, no quita que cuando una persona fallece lo deben de despedir preparándole para que pueda llegar al otro mundo y continúe con su nueva vida en la eternidad. Donde deberán de cumplir con ciertos pasos, como es el de acercarse a una iglesia y pagar para que se dé una misa en su Honor, también que se practicará el **doblado**²², para posterior sentarse a comer en la puerta de la iglesia toda la familia.

- ¿Por qué dura 3 días los velorios?

Por costumbre se espera tres días con el cuerpo en velación antes del entierro, sin embargo, dependiendo de cómo se encuentre el cuerpo varía. Si sale del hospital, la velación puede durar dos días incluso uno o nada.

- ¿Por qué es importante el rezador?

Dentro de lo que es la velación del cuerpo, el Maestro es la persona que se encargara de pedir por el alma del difunto durante los días que dure de

²² **Doblado.** Por cada nombre de un difunto que dé, se procede a sonar la campana hasta que la lista de los nombres termine.

velación, donde sus oraciones van destinadas a buscar el perdón por todos los pecados cometidos en vida.

- ¿Qué se necesita para preparar el velorio?

Como principal está el champús, seguido de preparar las cosas para que el muerto lleve a su nueva vida, como es el plato de barro, la cuchara de palo, un pilche, hilo, aguja, cabuya, monedas, granos como maíz, frejol, cebada y demás joyas que el difunto tuvo.

- ¿Por qué se hace el champús en el velorio?

La razón principal del porque se elabora siempre el Champús, porque con esta elaboración se hace constancia de que las demás almas también llegan a acompañar en el velorio, así como las personas y como forma de comprobación, es que se produce la fermentación del champús.

- ¿Qué pasa cuando el difunto tiene ahijados?

Si el fallecido tuvo ahijados, ellos se acercarán el día de velorio para hacer legar sus respetos al cuerpo y para esto cada ahijado llegará con panes de rosca y colada morada que será repartido con todos los acompañantes de esa noche. Si llegan más de dos ahijados al mismo tiempo se iniciará con la repartición de la colada por quien es el primer ahijado y así hasta que quede el ultimo ahijado.

- ¿Cómo preparan al muerto para el velorio?

Si el que falleció fue un adulto, se le colocará las mejores ropas que tiene, sus joyas, su cabeza será sujeta con un pañuelo blanco para que cuando se descomponga éste no se deforme y se mantenga firme, en el ataúd si se trata de un hombre irá cabuya trenzada, 12 monedas de un centavo o de ser posible 12 sucres, 12 granos de maíz, 12 granos de frejol y si hay la posibilidad

se envía adicional 12 granos de lo que tenga de granos, un plato de madera o de barro, una cuchara de palo; en el caso de una mujer se cambiará la cabuya trenzada por un hijo con aguja, del resto va lo mismo.

En el caso de un niño menor a los 12 años, no llevará nada de eso, pues para los indígenas Otavalo se sobreentiende que, al ser un niño, éste tiene el cielo ganado y lo único que envían en su ataúd es un poco de dulces, los juguetes con los que solía jugar a más de que en una de las muñecas se le colocará una manilla de color rojo para protegerlo de las malas energías.

Se prepara el mote, el champús, el caldo de res, agua de canela y si hay la posibilidad un poco de mazamorra.

- ¿Cómo preparan al difunto para el entierro?

Al muerto se le baña con agua de rosas y romero siguiendo las costumbres que sus abuelos les enseñaron, además de que en la última noche se le ofrece el responso que se deja durante toda la noche a los pies del muerto.

En cuanto a las cosas que anteriormente se mencionó, es importante tener en cuenta que no se debe de enviar nada de plástico pues se cree que el plástico impedirá que el cuerpo se convierta en polvo por completo además de que el plástico quedará pegado en su alma por siempre.

- ¿Qué preparan para los invitados y por qué?

Dependiendo de la situación económica de la familia, ellos decidirán que pueden ofrecer a todos sus allegados, pero lo acostumbrado es ofrecer coladas dulces, sopas, huevo, mote, agua de canela, colada morada, avena, entre otros, de esta forma también se le compromete al acompañante a que se

quede por más tiempo en la casa de velación evitando que el alma se quede solo.

- ¿Qué es la pamba mesa?

Como costumbre indígena del pueblo Otavalo la pamba mesa se crea para que cuando se inicie con el tuminay, se tenga un espacio en el suelo; mismo que será cubierto con esteras y una sábana para poder mezclar los alimentos e iniciar con el reparto de este a todos quienes acompañan en el entierro.

- ¿Se tumina en los velorios? ¿Por qué? ¿Qué significa?

La práctica del tuminay, es algo que no solo está presente en los velorios sino en todo evento social que se esté dando.

En los velorios si se tumina, pero no con el objetivo de que inicie una fiesta sino más bien como una forma de apoyo, por eso cuando se tumina no se da nada de bebidas alcohólicas sino gaseosas o jugos y por parte de las mujeres llegan con varios tipos de comidas para compartir entre todas las personas. Como símbolo de una última cena junto el difunto.

- ¿Qué es el responso?

Es una ofrenda que la familia prepara con frutas de las que más consumía el difunto, que será bendecido por las oraciones que el Maestro hace hasta el día del entierro. Las personas con más dinero pueden colocar más ofrendas y de este modo haya más abundancia para el difunto.

- ¿Qué contiene el responso? ¿Por qué?

El responso se compone de frutas, comida preparada del que salga vapor y bebida ya sea caliente o fría. El alimento que van de forma obligada es: pan de trigo, plátano, naranjas, pepino y aguacate.

V. PRODUCTOS PRINCIPALES

Dentro de lo que es el velorio intervienen ciertos productos alimenticios estos son:

Lista de productos
Pan de trigo
Maíz
Frejol
Cebada
Moras
Huevos
Aguacate

5.1 Pan de trigo

El pan de trigo es la elaboración más característica del cantón Cotacachi, que es muy apetecida por todo el pueblo imbabureño. La razón principal del por el que se usa este tipo de pan es por su modo de elaboración, es decir, el horno de leña.

Dentro de las creencias o mitologías indígenas Otavalos, el pan de trigo de preferencia o la de maíz se lo pone como parte del responso porque además de su sabor, al ser hecho en un horno de leña es una forma de asegurarnos que ese está conectado más con la naturaleza y la madre tierra por la forma circular que tiene el horno asemejándose al vientre materno.

Con esto, al ser un alimento que sale directamente de la madre tierra por así decirlo, servirá de mucho más alimento que cualquier otro tipo de pan.

El proceso y tiempo que toma el hacer este pan, es duro, cansado por esto son los hombres quienes se encargan de producirlo, porque hay que cargar los troncos del monte, rajar la leña, encender el fuego y mientras el horno se calienta, preparar las primeras masas de panque serán el alimento del horno, de lo contrario, el horno que este resentido terminará por quemar todos los panes, son muchas cosas que hay que hacer por eso las mujeres no son las que hacen el pan sino los hombres y por eso, cuando se hace el responso este pan, les indica a las almas que deben de trabajar duro, aun si están en el otro mundo. Y como el pan no tiene es como el de las tiendas quita el hambre y así uno aguanta más.

Con esto termina la descripción del pan por parte de la señora Rosa Oyagata de 54 quien se encarga de la venta del pan en las afueras del cementerio “Unorico Samshunchik” De Otavalo por aproximadamente 20 años.

5.2 Maíz

Desde tiempos inmemoriales el maíz ha sido una fuente de alimento primordial para todos los indígenas, a más de que es un símbolo de riqueza por su color amarillo y por tal conocido también como el alimento sagrado.

El dato exacto de donde es su lugar de origen aún es incierto, pero se puede decir que en Sudamérica, especialmente en Ecuador, quienes la domesticaron primero fue la cultura Valdivia, quien además de tener una dieta rica en mariscos y pescados, las mujeres se dedicaban a la agricultura y por tal motivo existen restos arqueológicos que demuestran que la cultura Valdivia inicio con su producción (Villareal, 2004)

Dentro de lo que son valores nutricionales el maíz presenta vitamina C, contiene fibra, calcio, hierro, vitamina A. Tal y como la tabla siguiente lo muestra:

Nutrientes	Cantidad	Nutrientes	Cantidad	Nutrientes	Cantidad
Energía	341	Fibra (g)	1.90	Vitamina C (mg)	2.60
Proteína	5.90	Calcio (mg)	5	Vitamina D (µg)	-
Grasa Total (g)	4	Hierro (mg)	1.48	Vitamina E (mg)	-
Colesterol (mg)	-	Yodo (µg)	-	Vitam. B12 (µg)	-
Glúcidos	76.10	Vitamina A (mg)	0.50	Folato (µg)	-

1 valores nutricionales del Maíz. FUNIVER. (s/f) Perú. Tomado de <https://www.composicionnutricional.com/alimentos/MAIZ-BLANCO-CRUDO-4>

En los velorios son dos tipos de maíz que se emplean, el maíz blanco que es para el mote y el amarillo para la elaboración del champús y la mazamorra.

5.3 Cebada

Se tiene como costumbre cocinar sopa de cebada todos los lunes, día que es destinado para las almas, por tal motivo, en el ataúd también va un manojo de cebada procesada o las 12 espigas, una por cada mes que compone el año. Enviar espigas de cebada o trigo es símbolo de prosperidad y abundancia,

Nutriente	Cantidad (g)	% de la CDR
Proteínas	12,5g	23%
Glúcidos (azúcares)	56,2g	19%
Lípidos (grasas)	2,3g	4%

Aporte Calórico: 354 cal

Micronutrientes:

Nutriente	Cantidad	% de la CDR
Vitamina A	2µg	-
Vitamina B1	0,646mg	42%
Vitamina B2	0,285mg	18%
Vitamina B3	8,07mg	43%
Vitamina B6	0,318mg	15%
Vitamina B9	19µg	10%
Vitamina c	-mg	-
Vitamina E	0,6mg	7%
Calcio	33mg	3%
Fósforo	264mg	32%
Magnesio	133mg	37%
Hierro	3,6mg	35%
Potasio	452mg	25%

2 Valores nutricionales de la cebada. *Nutribonum*. (2013) Tomado de

<http://nutribonum.es/cebada/>

5.4 Moras

Como católicos las moras en especial al presentar el color rojo son una muestra de la sangre de Cristo, cuando murió por nosotros en la cruz, y tomar colada morada es como si tomáramos su sangre, esto como una forma de pedir perdón por nuestros pecados pues no solo se trata de que el Rezador ore por la salvación sino que todos los que lo acompañen en cada sorbo que dan a la colada morada recuerden un pecado y pidan por ser perdonados.

A continuación, la tabla con los aportes nutricionales que la mora tiene:

Calorías	45 kcal.		
Grasa	1 g.		
Colesterol	0 mg.		
Sodio	2,40 mg.		
Carbohidratos	6,24 g.		
Fibra	3,16 g.		
Azúcares	6,24 g.		
Proteínas	1,19 g.		
Vitamina A	45 ug.	Vitamina C	17 mg.
Vitamina B12	0 ug.	Calcio	44 mg.
Hierro	0,90 mg.	Vitamina B3	0,60 mg.

3 V valores nutricionales de la mora. (s/f). Tomado de <https://alimentos.org.es/mora>

VI. ¿SE ESTÁ PERDIENDO LAS COSTUMBRES?

Tanto las costumbres como las tradiciones se van perdiendo sobre todo en el tema de los significados, bien puede repetirse lo que se hace a través de la observación, pero hacerlo sin saber el ¿Por qué? De las cosas no tiene mucho sentido.

Es grato y muy importante mencionar como los **taytas**²³ van buscando maneras de fortalecer la cultura indígena otavaleña, apoyando e incentivando a los jóvenes a que despierten su curiosidad por lo que somos, porque fuimos y por lo que tenemos que mantener, por lo mismo muchos jóvenes conscientes de este problema han buscado su forma de vivir las costumbres y tradiciones a través del arte de la música y la danza, haciendo interpretaciones de ciertos eventos sociales propios del pueblo Otavalo.

En el caso de las vivencias indígenas como la muerte (que es de lo que se trata el trabajo) hay dos grupos que sobresalen en este tema: *Los Humazapas* como músicos y danzantes donde sus coreografías enseñan y exponen todo el proceso de la muerte, el velorio y el entierro a través de movimientos y canciones y el grupo musical *Cocha marka* quienes se enfocaron plenamente en la creación de canciones funerarias, dedicados a la madre, al padre, hijos, hermanos y amigos. Ambos grupos tiene claro que lo que los mueve a seguir, es su deber con su pueblo y en el caso de los velorios, mencionan que, a pesar de ser un momento de dolor para todos sus seres queridos, al igual que en sus interpretaciones tratan de llevarlo de una manera

²³ **Taytas.** Personas indígenas que ocupan puestos en organizaciones. Personas de alto rango.

alegre, donde se recuerden los momentos alegres y divertidos de quien una vez compartieron en vida.

El grupo musical Cocha Marka, lleva una gran trayectoria, son muy solicitados para finados o cuando un ser querido fallece, ya que sus interpretaciones reflejan el dolor que los familiares sienten, donde el llanto a través de la música se disfraza de alegría.

VII. LA GASTRONOMÍA DE LOS FUNERALES Y ENTIERROS

Como se ha venido exponiendo en este trabajo, el pueblo kichwa Otavalo pone mucha importancia en la comida, las costumbres y tradiciones frente a un evento social que se presenta; en este caso, los velorios y entierros.

1. El champús

Considerado como la bebida para los espíritus, pues la explicación al fermento del champús se le asocia con la visita de los espíritus que están de visita, acompañándonos en nuestra pérdida, pero también acompañando al alma que acaba de nacer para su nueva vida.

PREPARACION

Para su elaboración, la familia de preferencia pide que lo prepare una anciana de gran respeto, en el caso de que la familia no tenga abuelas de lo contrario quien debe de prepararlo es la abuela.

A diferencia de la mazamorra, donde el maíz es tostado para proceder a ser procesado en harina con demás granos, para el champús este paso no es necesario, sin embargo, si la que cocina quiere tostarlo, no hay problema.

Después de ser procesado sin ningún condimento, se enciende una olla grande con una cantidad considerable de agua, mientras tanto en un recipiente grande se tiene listo la harina de maíz sin cernir, cuando el agua esté lista se procede a mezclar la harina con el agua caliente ayudándose de un cucharón de palo de forma circular.

Mezclar hasta que no quede ningún grumo, posterior a eso se añade agua fría; terminando de mezclar se procede a tapar el tacho o el recipiente

que se usó para la mezcla, con un plástico, este hará que la temperatura se concentre más, luego se arroja el recipiente con una cobija que el difunto usaba; esto en señal de hacer presente su esencia en el champús.

A partir de eso, las telas con las que se arrojó, en especial la tapa, se cubre con telas gruesas. Se deja reposar por una noche, es decir por la noche del velorio para el siguiente día el entierro.

Una vez fermentado, se procede a cernir el champús y a colocarlo cuidadosamente en la olla que tendrá unas piedras pequeñas al fondo para evitar que se pegue al fondo de la olla, cuando este en hervor se añade ramas de naranja, limón y hierba luisa junto con un bloque de panela o los que sean necesarios.

Es importante tener en cuenta que la persona que hace el champús ella es la única persona encargada de su preparación, de lo contrario, el champús se terminará por cortar como si se tratara de la leche pasada.

Dependiendo de si hay mucha gente que acompaña al velorio, la misma cantidad de espíritus son las que también estarán presentes, y ese es un factor determinante para la elaboración del champús, es decir, qué si no hay mucha gente, es posible que el champús necesite de más tiempo para fermentarse, por eso inician a prepararla a la al segundo día de velación del cuerpo.

2. Wakchakaray o Pampa mesa

Aunque los términos suenen diferentes, el sentido de ambos es el mismo, se usan para alimentar a las almas que fallecieron a través del rezo de parte del Rezador, están compuestos de todos los alimentos que les gustaban a los difuntos, tienen frutas, panes, granos, dinero, ropa si es posible y una bebida.

Cada alimento se va colocando en el piso mientras se va nombrando el nombre de cada difunto.

Para los indígenas Otavalos, es muy importante dar de comer a las almas y para que todas las frutas les lleguen y puedan comer, es necesario repetir el nombre de cada difunto tres veces por cada alimento, solo de ese modo la ofrenda que se hace en su nombre llega a él.

La diferencia entre el wakchakaray y la pampa mesa es que la pampa mesa se puede hacer en cualquier situación, no necesariamente en los velorios, ya que solo se necesita unir varios alimentos en uno solo y repartirlo a todos; mientras que el wakchakaray se hace solo cuando se trata de alimentar a las almas cuando van al cementerio los lunes y jueves que son los días de las almas.

Por eso cuando se va a enterrar el cuerpo, se intenta hacer que coincida con uno de esos días.

VIII. CONCLUSIONES

Con el presente trabajo se pudo llegar a concluir que:

- Uno de los principales problemas con el que me presente fue el encontrar fuentes de información secundarias y por esta razón considero que este tipo de información es muy relevante.

- Dentro de la cosmovisión indígena, la pérdida de un ser querido va más allá de perder a uno de la familia, ya que, se trata del inicio de la nueva vida en la eternidad. Donde la vida continua de la misma forma que en esta vida.

- La existencia nuestra no solo se basa en Dios o Satanás, sino que también están los cerros, la naturaleza, el agua, la tierra, los duendes, etc. Que siempre han estado con nosotros a los que debemos respetar y aprender a convivir con ellos de la misma manera.

- Por costumbre cuando una persona soltera y joven o mayor y casada fallece, su cuerpo debe ser velado por 3 días en su casa, esto siguiendo los relatos bíblicos de como Jesús resucitó al tercer día, por esperar a todos los familiares que se encuentran distantes para despedirse y por hacer tiempo con los preparativos del entierro.

- La muerte de un niño o bebé se lo festeja porque se entiende que al ser un alma pura se ganó el cielo y por lo mismo hay que festejar su partida, con música, fandango, risas, cantos.

- Para la protección del alma del niño, los padres obligatoriamente deben de bautizar al niño para que tenga un nombre y un guardián que lo escoltara hasta el cielo.

- Los funerales deben de contar los servicios de un Rezador o

Maestro quien guiará cada paso que se necesite cumplir para que el alma del difunto esté lista para iniciar su viaje; además, deberá de rezar por los días que el cuerpo permanezca en velación hasta el día del entierro.

- La comida que se prepara es muy importante dentro de la velación hasta el entierro. Los principales protagonistas en los funerales de los mayores son en primer lugar el champús, el responso, el caldo de res en el velorio y la pampa mesa en el entierro.

- Los productos que se envían dentro del ataúd le sirven al difunto como provisiones en su nueva vida, se trata de enviar lo más necesario para que no pase necesidades y de ser el caso, éste le hará saber a su familia a través de los sueños; ya que los sueños son un puente de comunicación entre el mundo espiritual y el material.

- Toda esta costumbre aún perdura, sin embargo, quienes lo practican perdieron el sentido de cada cosa que se hace y eso lo convierte el algo irreal y vacío, pues no basta con solo hacerlo, sino que también cuenta la intención, el sentimiento y conciencia en lo que hacen.

IX. RECOMENDACIONES

- Incentivar a que se publiquen obras con información sobre temas más culturales, con datos más completos y dinámicos.
- Dar charlas informáticas sobre las costumbres que el pueblo kichwa Otavalo va olvidando.
- Incentivar a que se continúe con estas costumbres y tradiciones sin olvidar que significa cada uno.
- Motivar a la creación de nuevas recetas con estos productos, teniendo de base lo tradicional.
- Hacer una reconstrucción de menú usando los productos y elaboraciones que los funerales ofrece a sus invitados.

X. FOTOGRAFIAS / ANEXOS



4 Decoracion del altar . Norma Quinatoa



5 Juego de tortas. Tomado por Norma Quinatoa



6 Preparando las tortas de maíz. Tomado por Norma Quinatoa



7 Quemando un lado del maíz. Tomado por Norma Quinatoa



8 Buscando jugadores para iniciar con el juego. Tomado por Norma Quinatoa.



9 Juego de la Yunta. Tomado por Norma Quinatoa



10 El sombrero. Tomado por Norma Quinatoa



11 Pago de prenda, imitando a la difunta. Tomado por Norma Quinatoa



12 Noche del Velorio. Tomado por Norma Quinatoa.



13 Avena de parte del ahijado y pan. Tomado por Norma Quinatoa

14Maestro Rezador. Tomado por Norma Quinatoa.





15 Descanso del alma. Tomado por Norma Quinatoa



16 Responso del velorio. Tomado por Norma Quinatoa.



17 Tuminay. Tomado por Norma Quinatoa



18 Pampa Mesa. Tomado por Norma Quinatoa



19 Repartición del wakchakaray, Tomado por Norma Quinatoa.



20 Preparando el puesto o casa del difunto. Tomado por Norma Quinatoa.



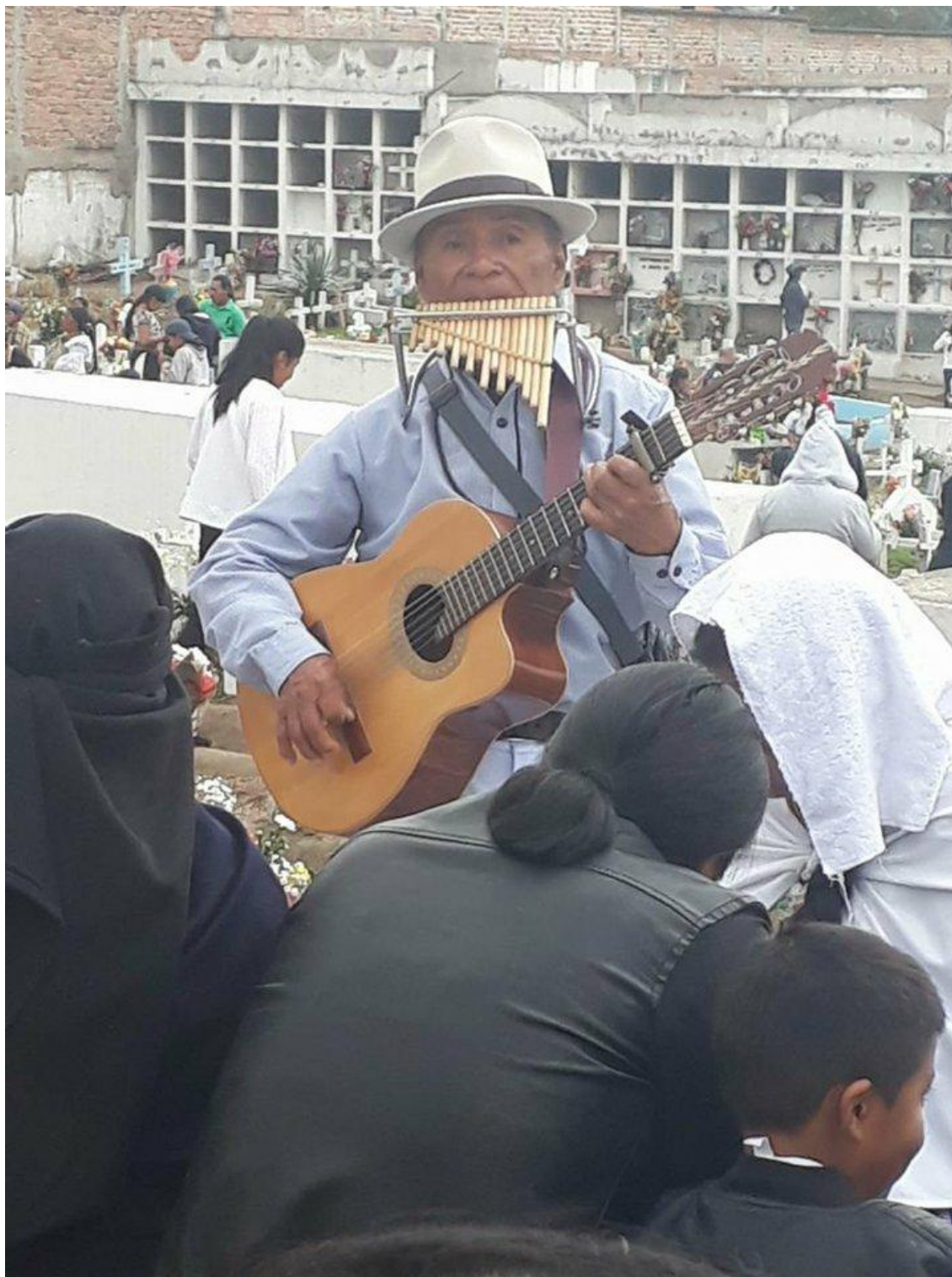
21 Llegada de la segunda ahijada con la colada. Tomado por Norma Quinatoa.



22 Repartición de la pampa mesa a todas las personas. Tomado por Norma Quinatoa.



23 Recibiendo la pampa mesa. Tomado por Norma Quinatoa.



24 En el entierro de un niño hay música. Tomado por Norma Quinatoa.



25 Rezadora del cementerio. Tomado por Norma Quinatoa.



26 Haciendo el wakchakaray. Tomado por Norma Quinatoa.





27 Llevando el ataúd. Tomado por Norma Quinatoa



28 Dando el último Adiós. Tomado por Norma Quinatoa.



29 Metiendo el ataúd. Tomado por Norma Quinatoa.



30 Enterrando el cuerpo con flores. Tomado por Norma Quinatoa.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Achiras. (2016). *Achiras.net*. Recuperado el 28 de febrero de 2018, de <http://achiras.net.ec/ley-de-division-territorial-de-la-republica-de-colombia/>
- Avilés, E. (s.f.). *Enciclopedia del Ecuador*. Recuperado el 25 de Marzo de 2018, de <http://www.encyclopediadelecuador.com/geografia-del-ecuador/page/13/>
- Medina, G. (17 de MARzo de 2011). Seccion 2: grupos de enfoque (focus group). Obtenido de http://healthpolicy.ucla.edu/programs/health-data-espanol/Documents/seccion_2_apendice_A.pdf
- Obando, S. (1988). *Tradiciones de Imbabura* (tercera ed.). Abya Yala. Recuperado el 25 de febrero de 2018
- UNICEF. (2012). Nacionalidades y Pueblos Indígenas y Políticas Interculturales en Ecuador: Una mirada desde la educación. *UNICEF*, 10.
- Vasquez, L., Ferrerira, R., Mogollon, S., Sandmamed, J., & Delgado, E. & (2006). *Introduccion a las técnicas cualitativas de investigación aplicadas en salud*. Barcelona : Servei de Publicacions.
- Villareal, J. (10 de diciembre de 2004). Maiz, alimento sagrado. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de http://www.rallt.org/PUBLICACIONES/maiz_alimento%20sagrado.pdf.pdf
- Naranjo, M. (2002). la cultura popular en el ecuador. *La muerte. Segunda Edición*. (pp:115-117). Cuenca: Graficas Hernández.