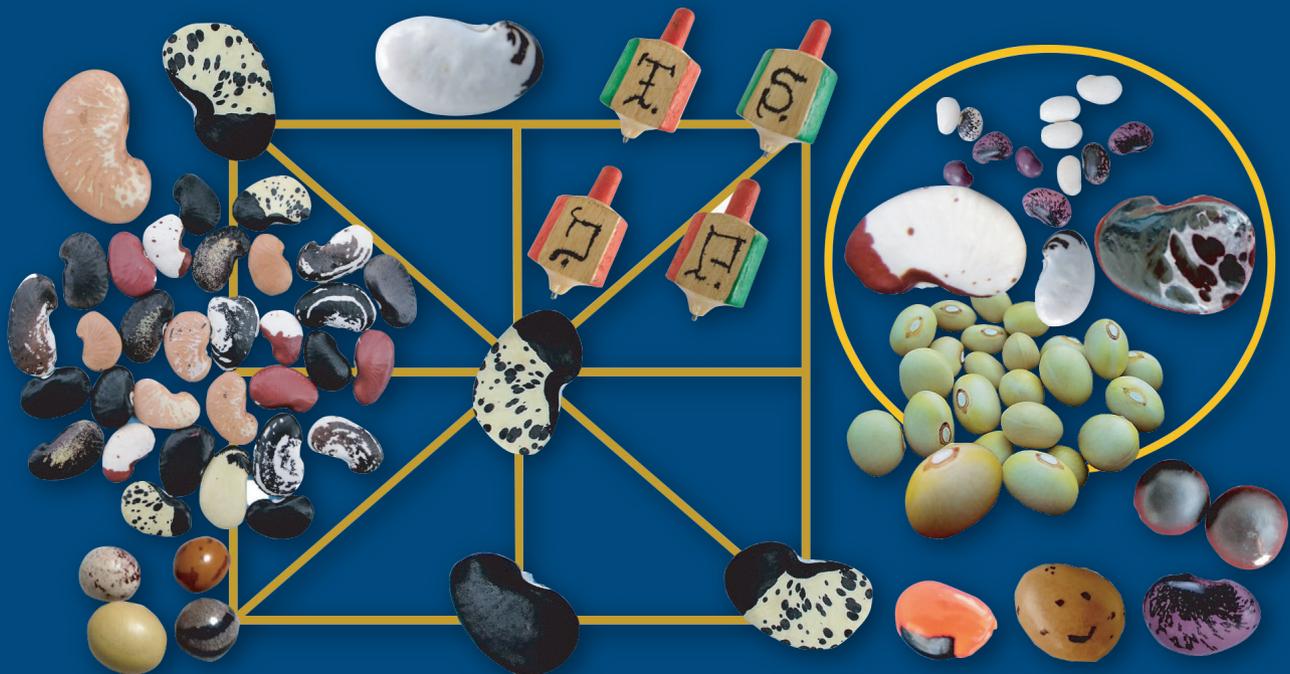


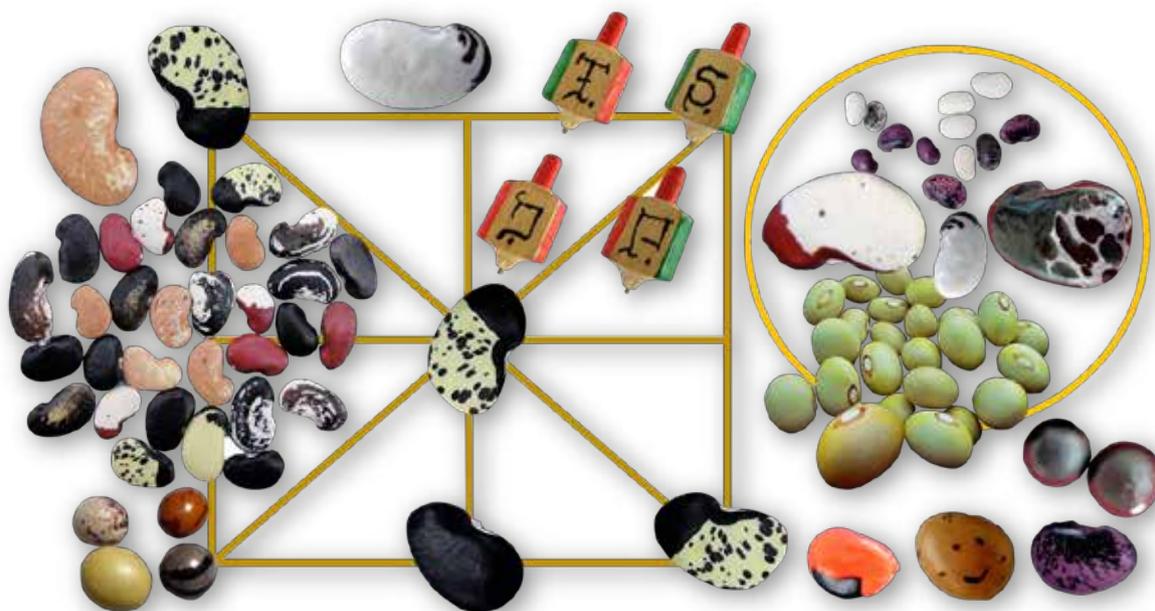
Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia

*Eduardo Peralta Idrovo
Francisco Peralta Idrovo
Hernán Peralta Idrovo*



Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia

*Eduardo Peralta Idrovo
Francisco Peralta Idrovo
Hernán Peralta Idrovo*



Quito, Ecuador
2019

Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia

1.000 Ejemplares
2019

Autores:

Eduardo Peralta Idrovo
peraltaedu55@gmail.com

Francisco Peralta Idrovo
ldupacoperalta@hotmail.com

Hernán Peralta Idrovo
patin67@gmail.com

ISBN: 978-9942-35-853-0

Derechos de autor: 056305

Diseño, diagramación e impresión: Imprenta IDEAZ

Edición de texto: Julio Awad – LETRA SABIA Servicios Editoriales

CITA:

Peralta, E., Peralta, F., Peralta, H. 2019. Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia. Quito, Ecuador. 216 p.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación por cualquier medio sin contar con la autorización escrita de los titulares de la propiedad intelectual.



*A todas las generaciones (pasadas, presentes y futuras)
que disfrutan de las especies y variedades de Phaseolus
en la alimentación, la agricultura y la salud; y,
a aquellas que gozan con la lúdica y el juego.*



Prólogo

A todo curioso sobre el origen de los alimentos le va a interesar este libro, por una paradoja: el uso de plantas alimenticias para fines no alimenticios, y donde es menos esperado: la lúdica. En este contexto los Autores con gran paciencia y preocupación han documentado detalladamente el uso de cuatro especies de frijoles *Phaseolus*, en juegos en el mundo rural de los Andes ecuatorianos, peruanos y bolivianos. ¿Cómo podemos explicar este uso?

Está primero la genética propia de la torta (*Phaseolus lunatus* L.) y del fréjol (*Phaseolus vulgaris* L.). Entre las plantas cultivadas a nivel mundial, son las que expresan más variación de colores y patrones de coloración en los tegumentos de sus granos. En segundo lugar, está la presión de selección consciente de sembrar aquellas semillas con color atractivo. Como la siembra puede ser diferida, entonces viene la importancia de conservar las variantes atractivas (las semillas de ambas especies se conservan bien, y por lo tanto se distribuyen fácil). Cabe notar que la presión de selección no fue directamente sobre el sistema reproductivo, tampoco fue sobre los polinizadores. Entonces el generador continuo de variabilidad en granos, aparte de escasas mutaciones, trabajaba libre. En tercer lugar, está la duración de los procesos de selección.

Las evidencias genéticas indican que el proceso de domesticación del fréjol y de la torta arrancó hace 8,000 años antes del presente en los Andes, en un contexto sin cerámica y sin metalurgia en sus dos primeros milenios (y sin maíz durante el primer milenio). Entonces en las alturas de los Andes, ¿en cuáles ollas se cocinaban estos granos? Los Autores vuelven a mencionar el uso del fréjol tostado (listo para el consumo humano luego de una cocción sobre una superficie caliente sin agua). Pero el caso de la torta sigue aún más fascinante, cuando sabemos que el grano de su forma ancestral silvestre es altamente tóxico. Claro, en ambas especies, se puede consumir el fruto o el grano muy tierno antes de la acumulación de compuestos tóxicos, y bastó observar varias especies de pájaros que de este modo se alimentaban de varias especies silvestres de *Phaseolus* desde Mesoamérica hasta los Andes. Y si de repente la motivación era otra. En efecto, ¿por qué guardar tantas variantes de color, si el método de cocción cualquiera que sea, altera los colores durante la preparación?

Gracias a la compilación muy detallada de los Autores, nos damos cuenta de la extensión espacial de los juegos con los granos de poroto y pallar. Es un territorio que abarca los Andes desde el norte del Ecuador hasta el sur de Bolivia (y este autor puede por sus observaciones personales en los 1980s adicionar la Quebrada de Humahuaca en el Noroeste argentino). Inclusive hay reportes en la Costa



Pacífica y en la Ceja de Selva. En segundo lugar, está la dimensión temporal, donde la lingüística nos apoya para los tiempos precolombinos. En 1609, Garcilaso de la Vega escribió: “tienen otros frisoles que no son de comer; son redondos . . . de muchos colores . . . les llaman chuy . . . usaban dellos en muchas maneras de juegos que había, así de muchachos como de hombres mayores . . .”. Los Moche, en la costa norte del Perú (100-800 d.C.), quienes dejaron su mundo pintado en vasijas de cerámica, hicieron mucha referencia al pallar, a tal punto que unos estudiosos pensaron que se trataba de un modo de escritura. Pero a falta de un memo escrito ¡un pallar con tres manchas redondas era un recordatorio liviano en el bolsillo de un mensajero *chaski* en las vías del Tawantinsuyu del Incanato (1450-1532 d.C.)!

El tercer aspecto que llama la atención en “Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia”, son los actores. Los juegos involucran tanto hombres como mujeres, tanto gente adulta como niños. Y los granos de fréjol y torta se vuelven indispensables para enseñar las cuatro operaciones de cálculo básico. En todas las sociedades andinas rurales sin escritura saber contar era fundamental, y como lo explican los Autores los granos de estas dos leguminosas fueron valiosísimas herramientas didácticas. También para socializar con los demás a través del juego o la fiesta como la Noche de San Juan, entender los ciclos biológicos de las plantas, y en una esquina de la chacra de los padres, sembrar los chuies y ¡aprender a producir alimentos!

En momentos de globalización donde los medios de comunicación tienden en convertirnos en amnésicos sobre los contenidos de comunicación, esta compilación ocurre en el momento más oportuno. De hacerla unos diez o quince años más tarde un conocimiento único se podría haber perdido para siempre. Aquí los Autores mostraron doble sabiduría: por entender que el momento era ahora o nunca, y por entender que esta lúdica era patrimonio cultural andino, más allá que las tierras ecuatorianas. De verdad, esta herencia cultural es tan fuerte que uno podría pensar que los juegos del tejo y del sapo en la Colombia rural del siglo XX son una evolución de estos mismos juegos con granos de poroto y pallar practicados por siete mil años.

Felicito y agradezco a los Autores por haber reunido esta suma de conocimientos, y permitirnos de encontrar con deleite un aspecto original del maravilloso mundo andino.

Daniel G. Debouck

Cali, 30 de abril de 2019



Agradecimientos

- ✓ A todas las personas que, gentilmente, decidieron contar su experiencia con los juegos con fréjol en su edad escolar, en todas y cada una de las provincias de la Sierra ecuatoriana, en Perú y Bolivia.
- ✓ A quienes contribuyeron con sus fotografías e infografías, cuyo crédito está dado en la publicación.
- ✓ A Marisol Palacios[†], mujer agricultora afroecuatoriana (Tumbatú, valle del río Chota, Carchi), que motivó a escribir esta publicación desde su experiencia cuando, “escuelera”, jugaba y aprendía las operaciones aritméticas usando el fréjol que, a la vez, cultivaba y consumía.
- ✓ Un agradecimiento especial a Mary Quintana Cruz, de Santa Cruz, Bolivia, quien relató los juegos con “chuis” que jugó cuando niña y por los contactos realizados para recabar la información de este país.
- ✓ A Amelia Guaringa de la Universidad de La Molina, en Lima, a Marlene Mamani, Patricia Guerra y Mirihan Gamarra, del Cusco, Perú, por la información recopilada y compartida.
- ✓ A Christian Paz (exalumno en la Universidad Central del Ecuador), por su profesionalismo desinteresado, para colaborar en diversas investigaciones y por su amplio aporte sobre juegos en Imbabura.
- ✓ A Carlos Monar (ex colega en el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias – INIAP), por su significativa contribución desde la provincia de Bolívar.
- ✓ A Eddy Zambrano (ex alumno y colega en el INIAP), por su valioso aporte desde la provincia de Manabí.
- ✓ A las instituciones públicas y privadas que contribuyeron para la impresión de este libro: SNOB-SIPIA S.A. (Quito), BC Cooperativa - Biblián y GAD Municipal de Biblián.



Contenido

	Página
Dedicatoria.....	3
Prólogo.....	4
Agradecimientos	6
Contenido.....	7
Antecedentes.....	9
Introducción.....	11
 Capítulo 1	
La lúdica, el juego, la diversión o entretenimiento de los seres humanos.....	16
 Capítulo 2	
Recopilación de información y resultados sobre los juegos	34
Juegos en Ecuador.....	41
Juegos en Perú	111
Juegos en Bolivia	121
Otras especies en la lúdica y juegos con el fréjol.....	129
 Capítulo 3	
Referencias históricas sobre los usos de los fréjoles o porotos	132
 Capítulo 4	
Referencias sobre los centros de origen, domesticación y distribución geográfica de los Phaseolus.....	156
Fréjol común	156
Tortas o pallares.....	157
Fréjol popayán, escarlata	158
Fréjol popayán, petaco	159
Diversidad y variabilidad genética	160



Fréjol común	160
Tortas o pallares.....	167
Fréjol popayán: escarlata y petaco.....	173

Capítulo 5

Algunos platos tradicionales o costumbristas con fréjol en Ecuador.....	177
Platos emblemáticos con fréjol en algunos países de América Latina y Europa	193
Bibliografía y fuentes consultadas.....	203
Sobre los autores.....	212
Auspiciantes.....	214



Antecedentes

Es bastante probable que las décadas de los ochenta y noventa sean el límite, en el tiempo, para el juego de niños y niñas de las zonas rurales, de las ciudades y los pueblos de los países en los cuales el fréjol común o porotos (*Phaseolus vulgaris* L.), el fréjol lima, pallar o tortas (*Phaseolus lunatus* L.), los popayanes (*Phaseolus coccineus* L.) y (*P. dumosus* Macfadyen), entre otras especies de leguminosas, sirvieron como un elemento para sus actividades lúdicas, de juego o entretenimiento y aprendizaje durante el período escolar; es decir, entre los 6 y los 13 años de edad.

Los autores de esta publicación jugaron, entre 1960 y 1980, con sus compañeros de escuela y de barrio, algunos juegos con las diferentes variedades de fréjol común que se producían en las chacras de un pequeño pueblo -ahora una ciudad- llamado Biblián, en la provincia del Cañar, en Ecuador.

Desde 1990 hasta 2016, uno de los autores dirigió la investigación y el desarrollo del cultivo del fréjol común y otras leguminosas de grano en el Programa nacional de investigación en leguminosas del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), en la Estación Experimental Santa Catalina, en Quito. En este período, a la vez que se corroboraba la importancia económica, ecológica y social del fréjol común en los sistemas de producción de alimentos en la Sierra ecuatoriana, su gran variabilidad por hábitos de crecimiento (de mata pequeña y trepadores, volubles o de enrame), por tamaños, formas, colores, brillos y sabores de sus semillas o granos, se realizó la investigación para generar alternativas tecnológicas para mejorar el cultivo, la productividad y promocionar su consumo. Se ponderó, entre muchos aspectos, su alto contenido de proteínas, carbohidratos, minerales, fibra, vitaminas y otros componentes útiles para una buena alimentación, salud y nutrición humanas; no sin razón, en otros tiempos, se calificaba al fréjol como “la carne de los pobres” por su consumo generalizado entre la población de bajos ingresos económicos.

Hoy en día, se sabe que consumir fréjoles es bueno para las personas diabéticas por su bajo índice glicémico. Además, esta leguminosa sirve para disminuir el riesgo de infarto, pues su consumo ayuda a reducir el colesterol malo, ya que contiene fibra soluble beneficiosa. Ayuda también a prevenir el riesgo de cáncer de próstata, mama y colon, por el contenido de fibra, ácido fólico, isoflavonas, lectina, etc. Contribuye así mismo a luchar contra el sobrepeso, ya que el consumo de fréjol disminuye la ansiedad por una mayor ingesta de alimentos. Finalmente, el fréjol es una fuente de hierro que combate la anemia.



La experiencia profesional y de vida del mencionado autor, permitió conocer las áreas productoras, las variedades criollas o locales, las formas de consumo en grano tierno y grano seco a lo largo de la serranía ecuatoriana y de algunas localidades importantes de los países andinos, como el Valle Sagrado de los Incas en Cusco, Perú, y el valle de Mairana en Santa Cruz, Bolivia; como lugares referentes de producción de fréjol común y otras especies.

En el año 2016, se presentó una gran motivación para escribir el presente libro, al visitar algunos hogares en Quito y sus alrededores, en particular, un hogar afroecuatoriano (valle del río Chota, Carchi) y otro indígena (Alambuela, Cotacachi, Imbabura), para observar y degustar platos costumbristas elaborados con fréjol, en compañía de una antropóloga y cocinera de origen japonés. El valor agregado de estas visitas fue escuchar que los fréjoles, las tortas (pallares) y popayanes, no solo servían como fuente de alimento, sino que, con ellos, se aprendían las cuatro operaciones aritméticas en la escuela y que se usaban en diferentes juegos escolares, en el barrio o en el pueblo.

La experiencia descrita motivó a pensar en la posibilidad de hacer un esfuerzo para recuperar testimonios de personas que jugaron con el fréjol, describirlos y publicarlos antes de que desaparezcan definitivamente de la memoria histórica de la población.

Se realizó una revisión bibliográfica sobre esta temática y se comprobó que es bastante restringida. Se identificaron seis publicaciones de Ecuador en las que se mencionan algunos juegos con tortas, porotos o fréjoles, algunas con más detalle que otras. Una publicación lo hace de manera explícita al responder qué son las tortas, y cómo, cuándo, dónde y quiénes juegan con ellas. Además de dicha obra, la existencia de información sobre el uso lúdico del fréjol era muy limitada, lo que resultó en un aliciente más para escribir el presente libro. Para hacer más entretenida y dinámica la lectura de este libro, se invitó a Hernán y a Francisco Peralta a compartir la estructura y edición, escribiendo los capítulos complementarios relacionados con la lúdica y referencias históricas y culturales relacionadas con los fréjoles.



Introducción

Para tratar de entender la riqueza del juego infantil, escolar, ciudadano y rural que utiliza al fréjol como elemento, los autores consideraron muy importante incluir un capítulo con información relacionada con el origen, la diversidad (entre especies) y variedades (dentro de las especies). Esto, en vista de que, al parecer, la diversidad y la variabilidad de colores, formas y tamaños de las especies de fréjol indujo o motivó la creación de tan variadas formas de jugar. Ecuador y la zona andina se ubican en uno de los ocho centros de origen primario y de diversidad de las plantas cultivadas propuestos por Nicolai Vavilov (1887-1943), citado por Vallejo, F. y Estrada, E. (2002). En esta región geográfica, se originaron muchas especies y existe una gran diversidad y variabilidad genética en granos, tubérculos, raíces, frutas, hortalizas, condimentos, pastos, arbóreas, etc. Como ejemplos se encuentran: la quinua, la papa, el chocho, el fréjol, el maíz, el tomate de árbol, la chirimoya, el arupo, entre otros. Dentro de la riqueza biodiversa de la región se encuentran las especies leguminosas, cuyo nombre proviene “del latín *leguminosus*, y este de *legumen*, legumbre, es decir aquellas que producen sus granos o semillas en un fruto dehiscente (que se abre) llamado legumbre, comúnmente conocido como vaina” (Font Quer, P. 1975).

En Ecuador, se cultivan y consumen leguminosas andinas (nativas) y andinizadas (introducidas y adaptadas a las condiciones de suelo y clima) en las cuatro regiones geográficas: Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos (Peralta, E. 1995, 2016), como se muestran en el Cuadro 1.



Cuadro 1. Especies de leguminosas nativas e introducidas, cultivadas y consumidas en Ecuador

Leguminosas de grano cultivadas en Ecuador			
Sierra		Costa	
Nombre común	Nombre científico	Nombre común	Nombre científico
Fréjol común / poroto (voluble y arbustivo)	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Fréjol común (arbustivo)	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Chocho	<i>Lupinus mutabilis</i> Sweet	Tortas / haba pallar	<i>Phaseolus lunatus</i> L.
Tortas / haba pallar	<i>Phaseolus lunatus</i> L.	Maní	<i>Arachis hypogaea</i> L.
Popayán	<i>Phaseolus coccineus</i> L.		
Maní	<i>P. dumosus</i> Mac.		
	<i>Arachis hypogaea</i> L.		
Arveja	<i>Pisum sativum</i> L.	Caupí	<i>Vigna unguiculata</i> L.
Haba	<i>Vicia faba</i> L.	Caupí verdura	<i>Vigna</i> spp
Lenteja	<i>Lens culinaris</i> Medik.	Gandul / fréjol de palo	<i>Cajanus cajan</i> L.
Lenteja pusa	<i>Lens</i> spp	Fréjol alegre	<i>Vigna</i> spp
Habilla / almorta	<i>Lathyrus sativus</i> L.	Soya	<i>Glycine max</i> L.
Fréjol de palo / gandul	<i>Cajanus cajan</i> L.		
Sarandaja	<i>Lablab purpureus</i> (L) Sweet		
Amazonía		Galápagos*	
Nombre común	Nombre científico	Nombre común	Nombre científico
Fréjol común (voluble)	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Fréjol común (arbustivo)	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Tortas / haba pallar	<i>Phaseolus lunatus</i> L.	Tortas / haba pallar	<i>Phaseolus lunatus</i> L.
Fréjol	<i>Phaseolus coccineus</i> L.		
Fréjol	<i>P. dumosus</i> Mac.		
		Gandul / fréjol de palo	<i>Cajanus cajan</i> L.
		Arveja	<i>Pisum sativum</i> L.
		Sarandaja	<i>Lablab purpureus</i> (L).
		Mungo	<i>Vigna radiata</i> L.
		* Información personal DENAREF- INIAP, 2017	

Elaborado por: Eduardo Peralta, 2017

Estrella, E. (1998) informa de “seis leguminosas indígenas de América que a tiempo de la conquista fueron encontradas en el Ecuador y que formaban parte de la alimentación de la población. Considerando como leguminosas a todas las semillas que vienen en vainas: fréjol, tortas o pallares, canavalia, maní, chocho y porotón o cañaro”.



Entre otras leguminosas de grano comestible observadas en el Austro ecuatoriano están “el fréjol, frísol o poroto y las tortas o pallares”, como nativas (Cordero, L., 1950). El Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) (1980), referente a la diversidad genética de las especies cultivadas del género *Phaseolus*, señala lo siguiente:

Dentro de la familia de las leguminosas se encuentra el género Phaseolus el cual incluye aproximadamente 35 especies. Dentro de los frijoles del género Phaseolus hay cuatro especies que se consideran como formas cultivadas, éstas son:

- a) *Phaseolus vulgaris* L. (1753), con sus nombres comunes de frijól común, caraota, habichuela, feijao, fréjol, fréjol, alubia, poroto.
- b) *Phaseolus lunatus* L. (1753), con sus nombres comunes de frijol lima, pallar, haba lima, ‘haba pallar’, ‘tortas’.
- c) *Phaseolus coccineus* L. (1753), con sus nombres comunes de frijól popayán, ayocote, frijól petaco, frijól de vida, frijól piloy. *P. coccineus*, tiene dos sub especies cultivadas: *P. coccineus* subsp. *coccineus* y *P. coccineus* subsp. *polyanthus*.
- d) *Phaseolus acutifolius* A. Gray (1852), con su nombre común de ‘frijól tepari’.

Después de dos décadas de investigación, Freytag, G. y Debouck, D. (2002), incluyen una especie más al grupo anteriormente citado al mencionar que “el género *Phaseolus* incluye cinco especies domesticadas: *P. vulgaris* (fréjol común), *P. lunatus* (fréjol lima), *P. coccineus* (fréjol ayocote), *P. dumosus* (fréjol de año) y *P. acutifolius* (fréjol tépari).

Daniel Debouck (comunicación personal, realizada el 29 de abril de 2019), señala que el descubrimiento de la forma silvestre de *P. dumosus* en Guatemala (Freytag & Debouck 2002; Schmit & Debouck 1991), ha dejado sin soporte a la clasificación (Maréchal *et al.* 1978) en subsp. *coccineus* y subsp. *polyanthus*.

Ramírez, M. y Williams, D. (2003) mencionan que, entre los cultivos de los sistemas agrícolas tradicionales de Cotacachi, Ecuador, se encuentran “el poroto o fréjol (*Phaseolus vulgaris*), popayán (*P. coccineus*), porotón (*Erythrina edulis*), y las tortas (*Phaseolus lunatus*) [...]. Los porotos o fréjoles son leguminosas muy importantes para la agricultura y dieta local”.

En los países andinos, en particular en el Ecuador, a la época se conocen, cultivan, conservan y consumen cuatro especies de *Phaseolus*: *P. vulgaris* (fréjol o poroto), *P. lunatus* (tortas o pallares), *P. coccineus* (ayacote o popayán) y *P. dumosus* (fréjol del año o toda la vida).

En esta publicación, para *P. coccineus* y *P. dumosus*, se usará el nombre de



popayán, popayanes o fréjol, tal y como lo identifican los actuales agricultores de Imbabura y de localidades hacia la amazonia.

Como se ha visto, Ecuador es un territorio rico en fréjoles con cuatro especies, por lo menos, y dentro de estas, innumerables variedades con características diversas. Esto ha permitido que sus pobladores, a más de cultivar y consumir el fréjol como parte importante de su alimentación, inventaran o adaptaran todo tipo de juegos para niños, adultos y la familia misma, además de recrearse con sus colores, tamaños y formas.

Así, Estrella, E. (1998), al referirse a las tortas o pallares, señala: “Las semillas maduras las usaban los niños para sus juegos. Todavía en algunos pueblos, los pequeños juegan a ‘las tortas’ y llaman a la semilla de mayor tamaño ‘cacha’”. No obstante, el autor no explica en qué consistía el juego.

Ramírez, M. y Williams, D. (2003) mencionan el uso de las tortas o pallares en el juego con la perinola en Cotacachi. Por otra parte, Mantilla, O. (2012), sobre el juego de las tortas, indica que se jugaba por lo general de abril a mayo en Tabacundo (Pichincha) y en otros lugares del norte el país; menciona cuatro juegos y explica cómo se jugaba al banco y la perinola. A lo anterior se debe añadir que Dávila, E. y González, E. (2015), de una investigación realizada en Chavezpamba (Pichincha), mencionan que, entre otros, jugaron al quiriminduña, como sinónimo del juego de pares y nones, y el juego de las tortas, usando una perinola. Petroff, I. y Palacios, F. (2016), señalan y describen tres juegos usando fréjoles: el quiliminduña, la rueda y el juego de fréjoles.

La Asociación de Jóvenes Kihwas de Imbabura (AJKI), a través de su revista intercultural Wiñay Kawsay (2018), publica una actividad relacionada con la recuperación del juego con las tortas, la diversidad de semillas y variedades, así como la reinserción de los juegos con esta especie en Otavalo y Cotacachi. Relata la situación, menciona y narra al detalle, con fotografías e infografías en kichwa y español, siete tipos de juegos: Chunkana (bomba), Kullkikamayuk (Banquero), Kimsanllishca (trikis trakas), Churu (juego del caracol), Kaspí Piruru (perinola) e Imashi Imashi (Viento o hueso, y pares o nones), donde las semillas de tortas constituyen el elemento principal.

Ante la situación descrita, en Ecuador surgió una pregunta: ¿habrán jugado de la misma manera los habitantes de pueblos en Perú y Bolivia? La respuesta no se hizo esperar y la compartimos a todos los amantes de la lectura y del rescate de los saberes ancestrales.



Con base en los datos que anteceden, se decidió estructurar la publicación en cinco capítulos:

- El capítulo 1 ubica al lector en el entendimiento de lo que es la lúdica, juego, diversión o entretenimiento de los seres humanos.
- El capítulo 2 presenta los resultados de la información recopilada y los juegos identificados por provincias en Ecuador, y se complementa con juegos de Perú y Bolivia.
- El capítulo 3 aborda algunas referencias históricas y tópicos relacionados con los porotos o fréjoles en Ecuador y otros países.
- El capítulo 4 contiene información sobre el origen, domesticación y distribución de los *Phaseolus*, su diversidad genética, con el objeto de que el lector conozca la diversidad de fréjoles o porotos que se cultivan o conservan, y que constituyen elemento en una amplia diversidad de juegos.
- El capítulo 5 presenta recetas tradicionales con fréjol y pallares en Ecuador, así como platos emblemáticos con fréjol en América y Europa, como un complemento a la dinámica lúdica de esta importante leguminosa.



CAPÍTULO 1

Francisco Peralta I.

Eduardo Peralta I.

La lúdica, el juego, la diversión o entretenimiento de los seres humanos

Mientras la escuela es la quietud, la lúdica sigue jugando

La lúdica con los fréjoles procura un diálogo entre saberes, culturas populares y conocimientos en la comprensión de las formas de sentir, pensar, ser y hacerse de las personas, grupos, pueblos, organizaciones y sociedad. El presente es un esfuerzo y disfrute investigativo de diálogos, preguntas, experiencias compartidas, memorias, anécdotas y nostalgias en algunas provincias y pueblos del Ecuador, Perú y Bolivia, así como los textos y contextos, hasta entrados los años ochenta, que se transforman, simbólicamente, y transforman la cultura; dice de lo que somos, a través de diversas formas de juego.

Para un acuerdo necesario, y con el criterio claro de que la lengua se crea y recrea en la vida cotidiana lo que se refleja en los diccionarios especializados, para definir la lúdica y el juego se usó el diccionario de la Real Academia Española (RAE, 2001) por considerarse amigable en cuanto a significados, códigos, uso social y contextos de la lúdica y el juego.

El término 'lúdica' proviene del latín *ludus* y significa "perteneciente o relativo al juego", y vendría a emparentarse etimológicamente con 'ludir' que es "jugar, frotar, estregar, rozar algo con otra cosa". Así mismo, tendría como alcance la palabra 'ludópata' que se refiere a alguien que padece de 'ludopatía', que es la "adicción patológica a los juegos electrónicos o de azar".

En cuanto a la palabra 'juego', proviene del latín *iocus* que es la "acción y efecto de jugar, ejercicio recreativo sometido a reglas y en el cual se gana o se pierde", y 'jugar' que es "hacer algo con alegría y con el solo fin de entretenerse o divertirse". En lo que respecta a 'jugador', es "el que juega, el que tiene el vicio de jugar, el que tiene especial habilidad y es muy diestro en el juego".

La diferencia clave entre los dos términos revisados está en asumir que la lúdica o lo lúdico es imaginación creadora (acción individual), mientras



que el juego involucra reglas y normas (acción social) que se crean y recrean en la imaginación y en la memoria.

Las semillas de la lúdica y juego

En la revisión bibliográfica, lo sensible, emotivo e inteligible se expresa por el cuerpo en la lúdica y el juego; así, la imagen del *Homo ludens* que dibuja amplios conceptos, categorías y comprensiones que nos llevan a determinar que la lúdica y el juego son dos mundos simbólicos: distintos, diversos y continuos, sin límites visibles y que, en la vida cotidiana, se intercambian.

Pese a que la Biblia católica no hace referencia ni a juego ni a lúdica, el Popul Vuh, libro sagrado de los Maya K'iché / Quiché menciona el "juego" con la pelota y, en el paso de la magia, el mito, la religión, la filosofía y las ciencias, realiza una afirmación sorprendente: el juego es el hombre.

En la filosofía, sobre el juego, recuperamos la comprensión del alemán Wilhelm von Leibniz (1646-1716) quien afirmaba: "mientras Dios juega, se hace el mundo". Sobre la lúdica, Friedrich von Schiller, filósofo alemán (1759-1805), habla del "impulso lúdico" -*spieltrieb*- como el fundamento del impulso artístico y la síntesis del instinto de la forma, de lo sensible.

En la psicología inglesa, Herbert Spencer (1820-1903) sustenta que el impulso lúdico no está destinado a cumplir finalidades biológicas; "el impulso lúdico es una energía psíquica sobrante", afirma. Por otro lado, desde la vertiente psicológica del alemán K. Groos (1861-1946), se dice que "la actividad lúdica no es una descarga, sino una preparación para la vida". A esto se suma la sugerente construcción del lenguaje en Martin Heidegger (1889-1976), alemán, que dice que un ser que juega "juega el juego del mundo".

Del libro *Homo ludens*, del historiador holandés Johan Huizinga, Ferrater; J. (1979) extrae la génesis del carácter lúdico de la cultura y recrea que el juego es una función del ser vivo y no pertenece solamente al hombre: es libre, superfluo, deseable, creador de incertidumbres y tensiones, independiente de otras actividades, da forma y transforma la realidad, es la expresión creadora de la cultura, y se expresa en el derecho, las matemáticas, la guerra, los saberes, la física, la psicología, la filosofía y las artes, lo que permite hablar de culturas o momentos culturales en donde lo predominante es la partícula lúdica, la que hoy no es evidente en sí para todos porque, según Huizinga, nos hemos agotado y vivimos la "seriedad". Un siglo serio, afirmación y sentimiento de Ferrater, J.



Del filósofo alemán Hans Georg Gadamer (1900-2002), recuperamos su pensamiento central: el juego y la fiesta son la base antropológica de la experiencia del arte; así, la estética acontece como un juego de las facultades del conocimiento, en donde todo juego estético está subordinado a la tendencia lúdica del hombre, en donde los jugadores son aquello a través de lo cual el juego accede a su manifestación, se adueña de sus jugadores, se representa para los espectadores, es dialéctico, una improvisación, un conjunto de transformaciones de algo para alguien; “hay una realidad lúdica, realidad que los jugadores experimentan”.

Próximo a nuestro contexto histórico, en “La lúdica vs el juego ¿estrategia didáctica?” de Yañez, S. (2013), la autora invita a esta comprensión:

La lúdica es un movimiento inherente al ser humano, a su desarrollo psicosocial. Desde esta propuesta la lúdica es ‘el proceso interno que mueve al individuo en diversas situaciones, ámbitos de referencia y temporalidad implicando en ello el aprendizaje’. La relación entre lúdica y juego didáctico, evidencia su contraposición conceptual y empírica, porque mientras una es movimiento interno, el otro presenta reglas y fines.

Con esta percepción muy nuestra, la lúdica le da al sujeto momentos de satisfacción, alegría y gozo en su existencia cotidiana; invita a olvidarse de sus limitantes y a dejar que fluya la creatividad, la inventiva, el ingenio, los sueños, la libertad y el jugar. El juego es una experiencia cultural con normas, acuerdos y consensos.

Así, queda más claro, una acción es crear mediante la lúdica y otra, diferente, es jugar. Hay acciones sagradas como la lúdica y el rito, mientras que otras acciones son profanas como el juego y el trabajo.

Consideramos que, para motivos de la lúdica y el juego con fréjoles, Huizinga, J. (2007) apoya como punto de partida e identidad las dos caras de una moneda, para proseguir con el significado de lúdica y de juego:

El juego es más viejo que la cultura; pues. Por mucho que estrechemos el concepto de ésta, presupone siempre una sociedad humana, y los animales no han esperado a que el hombre les enseñe a jugar. Con toda seguridad podemos decir que la civilización humana no ha añadido ninguna característica esencial al concepto del juego. Los animales juegan, lo mismo que los hombres. Todos los rasgos fundamentales del juego se hallan presentes en el de los animales. Baste con ver jugar a unos perritos para percibir todos esos rasgos. Parecen invitarse mutuamente con una especie de actitudes y gestos ceremoniosos. Cumplen con la regla de que no hay que morder la oreja al compañero.



A diferencia de los animales, entre los que el juego es irracional, según Huizinga, J. (2007) nosotros jugamos y sabemos qué jugamos; somos, por tanto, algo más que meros seres sin razón.

La lúdica es la magia del mundo; el juego, su ritual. La lúdica y el juego simbólicamente materializan la espiritualidad humana. Se expresan las emociones básicas de la condición animal y de los seres humanos: miedo, asco, sorpresa, tristeza, alegría e ira; es la expresión de lo que afirman las neurociencias: *“las especies o individuos que no tienen un sistema de detección emocional adecuado, es improbable que sobrevivan”* (Castells, M. 2010).

Desde una mirada plural, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación y la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 1980) señala:

Para estudiar la evolución de las actividades lúdicas desde el nacimiento hasta la adolescencia conviene referirse por una parte a la teoría psicoanalítica que explica el juego por la necesidad de la reducción de las pulsiones y le atribuye un papel preponderante en la formación del yo; y por otra parte a los psicólogos de la infancia que, a partir de la psicogenética de Piaget, se han servido del juego como de un instrumento para medir los procesos de maduración y el desarrollo mental y afectivo.

La lúdica y el juego, en tanto acciones de placer y goce, constituyen el soporte de las imágenes psicológicas emotivas y un espacio donde la lingüística (lenguaje) y la semiótica (signos) aportan lo que les compete. A continuación, se presentan algunos ejemplos, involucrando el uso del fréjol, de cómo se relacionan el individuo, el grupo y la sociedad por medio de normas, acuerdos y consensos construidos a través de la triada: lúdica, juego y comunicación.

El juego de la “Noche de San Juan” en Comarapa y Vallegrande, Bolivia

Los chuis o porotos eran utilizados en una fiesta religiosa tradicional llamada la “Noche de San Juan” (24 de junio: la noche y el día más fríos del año), donde se acostumbraba hacer fogatas en las calles de los pueblos. Los niños de esa época (hasta los años sesenta y setenta del siglo XX), mientras jugaban alrededor de la fogata, lanzaban chuis de todos los colores posibles al fuego, pidiéndole al “Santo” que las vacas de sus familias tengan crías de esos colores y que sean hembras, con el deseo de incrementar la riqueza familiar.



En el ámbito lúdico, se percibe el deseo y advocación de que el Santo haga el milagro de que sus vacas procreen animales hembras, para así incrementar el patrimonio familiar, para lo cual seleccionaban fréjoles o chuis tipo “vaquitas” (de colores mixturados): blanco con negro, blanco con rojo, blanco con café, blanco con crema o de múltiples colores, para la ofrenda.

En lo que respecta al juego, las personas prendían una fogata en la calle, el parque o el campo a objeto de calentarse y jugar. Llenos de alegría y calor, en compañía de su familia, los niños y niñas giraban alrededor de la hoguera, lanzando las vaquitas al fuego e invocando al Santo para que se cumpla su deseo; a veces cantando.

El juego de “La feria” en Pampaspata, Huancavelica, Perú:

La feria era un juego practicado por niños en la escuela, en la hora del recreo o al momento de salida. En esta actividad, cada legumbre representaba a animales de propiedad de los niños y se hacían intercambios mediante el juego de la feria. Cuando llegaba la hora del recreo, los estudiantes sacaban las semillas de fréjol de su morral, buscaban un lugar plano y, con piedras pequeñas, cercaban una representación de su granja y ofrecían a sus animalitos, iniciando así el intercambio, ya que cada uno escogía y ofrecía las monedas para tener las semillas más bonitas, siendo las habas las más cotizadas.

En este juego, ganaba el participante que tuviera más animales y consiguiera la vaca o el mejor caballo. Al terminar el juego, los muchachos guardaban las semillas en su morral.

Se sabe que, para este juego, los niños siempre estaban en la búsqueda de semillas raras las cuales eran obtenidas de las eras, lugar donde hacían secar sus legumbres. Se usaban legumbres de la zona por su disponibilidad, pero también por su color y tamaño. Los fréjoles negros, blancos, marrones claros, bayos y moteados representaban a las ovejas, chanchos y cuyes.

Las habas, en su variedad jergona (grano crema que tiene huellas o manchas grises), eran usadas como moneda (qullqi / cushqui), mientras que la variedad señorita se usaba para representar a los caballos y vacas.

En la esfera lúdica, el juego de la feria se realizaba en el tiempo libre, de gozo, de imaginación, el reino de la libertad y el espíritu. La feria, en el imaginario de los participantes, es el tiempo del pensar estratégico



y el de sentir la satisfacción de triunfar, todo ideal, maravilloso, como la fábula de la lechera de Félix M. Samaniego, ideal de acumulación, no de explotación.

Aquí se puede vivir lo insólito, la noticia que nos narramos, de lo que creemos que tenemos como propio, tiempo de excepción a lo reglamentado y normado; esta actividad es inventar y hacer que exista un espacio y un tiempo diferente al institucional controlado, limitado y cronometrado, se rompe el poder, el espacio y el tiempo, una imaginación suspendida hasta que suceda el acto, el juego.

El caballo es imaginado como fuerza y velocidad, la pieza de la estrategia máxima, la arrogancia y la belleza. Las vaquitas, en cambio, son la ternura, la hermosura, la maternidad y la reproducción en el ideal multiplicador, lo que adorna, construcción social, de lo femenino multiplicador en el escenario imaginado de nombres, trueque, solidaridad, participación y el dibujo del paisaje de la unidad en la diferencia como valor sentimental. En esta actividad se dibuja lo sensible, el compartir, participar, hacer del tiempo ordenado de la civilización otro tiempo, el tiempo de vivir la feria como intercambio de valores que satisfacen deseos y necesidades, compartidos, imaginarios.

En lo lúdico, todo está indiferenciado. Somos humanos carnales con sufrimientos y alegrías, pero, con nuevos nombres, valores, representaciones y símbolos, la lúdica es la invitación para encender la imaginación creadora, el goce pleno, hacer dialogar las ociosidades y los silencios, y hacer surgir el mundo ideal. Se da, entonces, un diálogo imaginario de porvenir en donde, concluida la imaginación, todos los objetos vuelven al morral donde son iguales: legumbres.

En cuanto a la feria como juego, los niños ponen los pies sobre la tierra. Viviendo el presente, en el terreno de las habilidades manuales y tácticas, se manifiestan la naturaleza y la necesidad, de tal forma que el juego se transforma en acción social. Es el nacimiento del incipiente capitalismo racional.

Es el intercambio material, la simbolización del mundo en los valores que cada uno asigna con adjetivos calificativos de fuerza, calidad, diferencia, superioridad, identidades estéticas y construcciones sociales en competencia, de acuerdo a cómo valora cada quien sus legumbres o sus objetos.



En el sentido expuesto, el juego de la feria se convierte en un teatro real en donde el valor de los animales y las cosas se esconde, se mimetiza, se camufla en sus representaciones, en los nombres. Vaquitas, caballos, encierros o escenarios, dinero: se nombran de acuerdo con los valores y tamaños de la lógica binaria que hoy gobierna, en nombre del capitalismo global. Se reflejan, entonces, las forma de pensar en una sociedad mediada por el dinero: comprar, vender, cambiar, negociar en términos de ganancia y pérdida, consumo llevado a su máxima expresión, consumismo, excepcionalmente en lógica de “empate”. Sabido es por todos que no existe la posibilidad de sumar a ceros, la igualdad, equidad o empate. Es lo racional sobre la sensibilidad.

En este juego se reproducen los roles y asignaciones del contexto, el lugar diseñado, cercado y normado en los límites de lo acordado entre los jugadores. Se reproduce la realidad y el discurso de roles construidos y otorgados por la sociedad: el caballo al poder y la fuerza, las vacas la debilidad y la reproducción. Intercambio material, valoración y superioridad que se compara con las del contendor. En la lúdica, somos actores en un sector o espacio social inventado; en el juego cumplimos los roles y usamos la propiedad que nos han asignado.

La feria, un juego que construye sentidos y realidades, a la vez que reproduce el modelo social y lo que la feria representa en nuestra sociedad: comprar y vender, intercambio de valores. Concluido el juego, alguien ganó y alguien perdió; es la extraña realidad de lo que se quiere y se puede tener.

La bomba en Ecuador

Este juego fue uno de los cinco más mencionados y jugados en las diez provincias de la serranía ecuatoriana.

La bomba resalta la profundidad de nuestra cultura en el cosmos, cómo nos imaginamos el cielo o la bóveda celeste, las siluetas de las montañas en líneas curvas y la finitud de la vida, circular. Este juego evoca las primeras formas de cómo aprendimos a dibujar el sol, la luna y el universo, la bola del mundo; también los frutos, más adelante la pelota; y, muy encantador y nostálgico, las rondas escolares. Esta actividad nos sirve de paradigma para analizar los juegos, sin dejar de decir que en cada juego hay sus particularidades, las que siempre se dibujan en un mundo simbólico, real e imaginario (Lacan, J., citado por Harari, R. 1999).



En todo juego tenemos un lugar: esa porción del espacio sin diseño aritmético definido en donde se imagina y se raya la bomba. En el juego cuentan los tiempos y las distancias, la ocasión, la oportunidad, como si no fuera el suelo que pisamos porque es el no lugar de los argumentos, estrategias, imaginación, picardía y decepciones, el espacio de los imaginarios.

Lo real es lo que se está haciendo, es el devenir, sigue la saeta de la vida, lo simbólico, la convencionalidad y el acuerdo, la representación figurativa de los conceptos y estrategias, en retórica (convencer), en poética (alegría) y en lo subliminal (bajo un límite). A veces se presentan arbitrariedades que surgen en un juego cuando las reglas y normas no están previamente definidas y claras, y lo imaginario como esa existencia que no admite discusión, la imaginación, el esculpir o pintarse imágenes en la cabeza para llevarlos a la materialización real; la imagen simbólica que materializa la representación mental, la lúdica, triada que está presente en todo juego y nosotros aproximamos una lectura de la bomba.

En el juego de la bomba, la **lúdica** individual de cada jugador entra en la lúdica universal de todos los jugadores y materializan las estrategias produciendo una realidad en el lanzamiento, la gracia. Los jugadores, hombres, mujeres, jóvenes, niños y adultos en diversas localidades del campo y la ciudad, se ingeniaron maneras y formas de hacer más seguros los lanzamientos de sus “tortas grandes”, “cachas”, “tortillas”, “planchas” o “tortones”. El objetivo es que éstas sean más grandes y pesadas, con el fin de generar un golpe certero a las pirámides o casitas; por lo que se imaginaban y llevaban a la práctica este requerimiento, remojando en agua las semillas más grandes y luego agregando, entre sus cotiledones o tapas, remaches metálicos, cera de abejas, chicle, goma de mascar o monedas pequeñas.

Aquí, la lúdica es ilusión estratégica y, el juego, pasión táctica de destrezas y habilidades. Favorece la corporalidad, es el desborde de energías y pasiones; siempre, en lo increíble, surge la ganancia.

La lúdica en este juego es un espectro de luz, suma y felicidad en cada jugador, recordemos que en el juego solo hay un principio psicológico: alegría. El ganador expresa alegría y la celebra; el perdedor se queda en la esquina del asombro y el pesar.

En el juego de la bomba se puede saber y conocer claramente cómo la lúdica es abstracción. El juego es aplicación matemática de sumar o restar y opera igual en todos los cerebros y corazones de los



jugadores; la jugada es en tiempo y espacio. Mientras el tiempo se resuelve en la abstracción, el juego se concretiza en la jugada: perder o ganar.

Siempre nuestra lúdica es una máscara. Cuando ganamos o perdemos, se expresa el mundo interior del valor de las cosas.

En otros sitios, optaron por usar una moneda más grande, el sucre, arandelas o rodela metálicas, piedras o pedazos de teja planas, pedazos de corteza de banano o plátano, fichas o chantas. Y junto a todo esto, la astucia en el juego, para con buenos lanzamientos “quemar” o “matar” (simbólicamente) al contendor y llevarse la mayor cantidad de porotos o vaquitas apostados.

En el ámbito de juego, la bomba se practica en un sitio plano, con un círculo dibujado en el suelo o piso, es el centro de la representación que desafía e invita a los jugadores que previamente han acordado compartir sus lúdicas. Se utilizaba cualquier material que sirviera para trazar o dibujar la bomba. Frente al círculo, en el juego, los jugadores están adentro y afuera, en el límite, y tienen decenas de puntos de entrada para una jugada, como decenas de puntos de salida entre movimientos y cambios de lugar, en imaginarios compartidos que son: si tú ganas, yo pierdo y viceversa. En este escenario, el juego de la bomba es una sorpresa para los jugadores; no hay empate, alguien gana, es este caso fréjoles, tortas o porotos.

El espacio en el juego se muestra como el sitio de propiedad y dominios corporales, propiedad en el tiempo de las jugadas, cuya particular forma en este juego es un círculo en donde no hay centro sino imaginación de que todos los lugares son centro de acuerdo al lanzamiento, la chanza y la jugada. Todo lugar para ganar es el centro o la centralidad intencional del jugador; el espacio de los instrumentos en donde la distancia perceptiva es muy importante y determina el éxito de la jugada.

El juego de la bomba es un micro universo que dura el tiempo del juego. Hay ilusiones y expectativas, movimientos de recreación y creación para llevar a que la imagen se refleje en la jugada de ganancia, y las miradas se confundan: unas de triunfo, otras de pérdida.

El número de jugadores, la cantidad, el tamaño y el color de las “vaquitas”, tortas o fréjoles a apostar dentro del círculo y la distribución y arreglo de las tortas o vaquitas dentro de la bomba y para finalizar el orden



de lanzamiento por parte de los jugadores muestra cómo ninguna jugada o lanzada es mejor que otra: es única, y solo sirve la mejor jugada que termina en ganancia.

En este juego de la bomba, la cancha o círculo es el límite a la imaginación. El piso, la tierra, son la cancha del acuerdo comunicativo, las normas, definiciones y el azar. En las palabras suceden los lenguajes: burlas, barras, motivaciones, las risotadas, rogativas a Dios, expresiones de rabia, “malas palabras” y, siempre, un volver a empezar, una nueva partida.

Hay muchas enseñanzas y dos lógicas: ganar o perder en infinitas formas de imaginar. Ganar ya no es imaginario, es sonrisa y alegría, risas y sarcasmos; es sumar, aumentar. Perder es dejar de tener, restar, es la contingencia de la desgracia que desluzca y desmejora el “ego” de los perdedores, se arrincona la espiritualidad y la inmaterialidad por algo material. El fin siempre es ganar.

Con estos tres sentidos de lo simbólico, lo imaginario y lo real del juego, se cumple el maravilloso principio que la cultura popular repite de Don Miguel de Cervantes: “una retirada no es una derrota”.

Con los juegos en todas las provincias de Ecuador

En cuanto a lo lúdico, en los juegos identificados en Ecuador, particularmente en Imbabura y territorios aledaños, el juego con las tortas y fréjoles fue totalmente incluyente, convocó a todos, sin distinción de raza, etnia, edad, género o posición económica. Contribuyó al desarrollo de aptitudes mentales, el ingenio y el aprendizaje; a la vez, a la comunicación, interacción, diversión y socialización entre los escolares y familias. Estos juegos tienen un denominador común: la trasmisión de valores. La palabra empeñada era única e inquebrantable, cuando de apostar los fréjoles se trataba.

En lo que respecta al juego, destaca la variabilidad genética entre y dentro de las especies (semillas o granos), los elementos, los instrumentos (perinolas, trompos, canicas, pelotas, etc.), los escenarios, los sitios, los momentos, las épocas, los signos, y las reglas, estrategias, astucias, habilidades y destrezas para cada juego.



Lúdica, juego, juguetes y razones

Lúdica y juego son importantes, precisamente, en estos días en que se habla de la “sociedad del cansancio” con Byung-Chul Han (2018), y valorando lo que reclama el filósofo francés Morín, E. (2005), quien menciona que es preciso evitar que el mundo se vuelva una locura colectiva, que tenemos que mirarnos en el *Homo ludens*, muy importante para esta pantalla de análisis, el hombre del juego, del gasto, del derroche, el hombre que conoce los juegos crueles, como los del antiguo circo o la tauromaquia, aunque muchos juegos no sean bárbaros.

Lo dicho es lúdica en la expansión e irradiación de lo simbólico e imaginativo en donde juegan los principios del placer y la realidad; y de forma explícita, el ocio, el ocio creador, y el juego, y la construcción narrativa de condición humana.

¿Y los juguetes? En la acción comunicativa de la lúdica y el juego está presente el juguete. ¿Natural o artificial? Natural todo lo que está en armonía con nuestro cuerpo y la vida. Artificial, todo lo que el ser humano produce para su bienestar. Así inscribimos y suscribimos la comprensión del “juguete” en la fundamentación de uno de los lingüistas más respetados del mundo occidental.

En Mitologías, Barthes, R. (1999) explica lo que son los juguetes y fundamenta que ahora el juguete es químico, produce cenestesia (inmovilidad), no placer, mueren rápido y no tienen para el niño ninguna vida póstuma, extinguen la suavidad y la humanidad del tacto. Los juguetes hoy son de la grosería e higiene del plástico, moldes, un aburguesamiento funcional:

[...] Los juguetes habituales son generalmente un microcosmos adulto, todos constituyen reproducciones reducidas de objetos humanos, como si el niño, a los ojos del público, solo fuese un hombre más pequeño, un homúnculo al que se debe proveer de objetos de su tamaño. Las formas inventadas son muy escasas: algunos juegos de construcción, fundados en la tendencia a armar objetos, son los únicos que proponen formas dinámicas. En todos los otros casos, el juguete francés siempre significa algo y ese algo siempre está totalmente socializado, constituido por los mitos o las técnicas de la vida moderna adulta: ejército, radio, correos, medicina, (maletines de médico en miniatura, salas de operación para muñecas), escuelas, peinado artístico (cascos rizadores), aviación (paracaidistas) transportes (trenes, Citroens, lanchas, motonetas, estaciones de servicio) ciencia (juguetes marcianos).

En otras palabras, la sociedad de consumo determina con qué han de jugar los niños, eliminando así el ingenio, la creación, la solidaridad, la competencia, la socialización y la convivencia cercana.



Barthes, R. (1999) observa que los juguetes prefiguran funciones adultas, evitan la reflexión y le dan al niño la seguridad de una naturaleza que siempre ha creado soldados, empleados de correos y motonetas. Los juguetes son, precisamente, lo que no le asombra al adulto, se prepara a los niños para la causalidad doméstica, condicionan, los niños son propietarios, usuarios, no creadores. Según el autor citado, con los juguetes los niños no inventan el mundo, utilizan, no tienen gestos, aventura, asombro y alegría, fantasía, no hay vida; solo propiedad, la muerte de la creación, la muerte de la lúdica.

Es importante, en este momento, re contextualizar la comprensión de cultura y las expresiones, en plural, manifestaciones culturales que abonan en la comprensión de la lúdica y el juego. En las expresiones y manifestaciones culturales, la centralidad es el lenguaje y esto motiva volver sobre sus nombres; lo que nos configura a sugerir la comprensión de Marafioti, R. (2010) quien, en Sentidos de la comunicación. Teorías y perspectivas sobre cultura y comunicación, apunta:

Cultura aparece por primera vez como concepto en las Disputas tusculanas de Cicerón (106-43 antes de Cristo). Etimológicamente, el termino había estado vinculado hasta entonces con la palabra latina colere (cultivar, elaborar, cuidar) y se había empleado solo como un vocablo agrotécnico que aludía al uso de la tierra. Cicerón utiliza por primera vez la voz en un sentido figurado al vincular a la práctica que realiza el hombre para transformar las cosas que no se hallan originariamente en la naturaleza.

Es familiar, entonces, afirmar que *la cultura viene de la agricultura*, del paso armónico de la naturaleza a las representaciones simbólicas y, de estas, a las creaciones de artificios e instrumentos para nuestro bienestar, para cultivarnos; además:

Los primeros usos del concepto en las lenguas europeas preservaron parte del sentido original del término “cultura” al vincularlo al cultivo o al cuidado de algo, por ejemplo, las cosechas o los animales. Recién alrededor del siglo XVI el sentido se amplía del sentido de la labranza al proceso del desarrollo humano y se traslada del cultivo de las cosechas al cultivo de la mente (Marafioti, R., 2010).

Agricultura, cultura y juego: una triada universal en imágenes y palabras. David Muenala (comunicación personal, 20 de septiembre de 2018), amigo indígena de la comunidad de La Bolsa, Otavalo, Ecuador, y periodista de profesión, resalta el aprender, y asumir el saber y conocer de los pueblos andinos como el kawsay –en la dimensión de la cultura– el pukllana –jugar– y el yuyay –pensar, imaginar– en el diálogo y la vida cotidiana de los pueblos andinos; sobre todo, en su comprensión de comunidad comunicada que nos sensibiliza y provoca una fuga de la conciencia y la razón.



Lévi-Straus (1998), citado por Marafioti, R. (2010), padre de la noción de bricolage (lo que no pasa por la lógica racional y las profesiones), pone en debate la presente comprensión que se explica como sigue:

La metáfora del bricolage tuvo éxito rápidamente y se extendió a otras formas culturales. Será utilizada para caracterizar el modo de la creatividad propio de las culturas populares (en Michelle de Certeau, por ejemplo) y de las culturas de los inmigrantes, así como de los nuevos cultos sincréticos del tercer mundo o de las sociedades occidentales.

Lo que quiere decir el párrafo precedente es que no fue el poder racional, la lógica de la producción y acumulación y la economía, lo que construyó el mundo; sino el encuentro, la solidaridad, las acciones compartidas para satisfacer las necesidades básicas y los deseos para los placeres contemplativos, los grupos, la sociedad, los seres humanos, en cualquier parte a través de diversas formas, maneras, prácticas, y otras formas de pensar, crear, mostrar y compartir. Después vinieron las adjetivaciones y las acumulaciones.

En Levi-Strauss (1998), lo popular tiene trascendencia. Es un holograma en donde se admiran todas las miradas, así como el milenar paso de la naturaleza a la cultura. Desde una mirada semiótica (estudio de los signos), la producción y uso de bienes que se explica en *Obra abierta* del semiólogo italiano Eco, U. (1984), muy pertinente para comprender la producción e interpretación de la lúdica y los juegos, y posibilitar diálogos entre investigadores.

Para el territorio andino, en *Breve historia de los Incas, sobre la vida diaria y la alimentación en el Tawantinsuyo*, Temoche, P. (2014) menciona que en estos pueblos no se consideraba la edad cronológica sino las actividades que cumplían las personas. Por ejemplo: los niños se dedicaban al juego y los ancianos a contar historias, a recrear la lúdica.

La imaginación y representación abstracta en donde los actores –niños- se proyectan y se renuevan en cada tiempo y contexto cultural, en donde se materializa el cuerpo como discurso simbólico, es comportamiento, es ética, estética y, según Morín, E. (2006), una forma de comprender la cultura:

Una cultura es un conjunto de saberes, saber-hacer, reglas, estrategias, hábitos, costumbres, normas, prohibiciones, creencias, ritos, valores, mitos, ideas, adquirido, que se perpetua de generación en generación, se reproduce en cada individuo y mantiene, por generación y regeneración la complejidad individual y la complejidad social. La cultura constituye de este modo un capital cognitivo, técnico y mitológico no innato.

Un concepto sencillo en su percepción, complejo en su interpretación, potencialmente útil para entender y comprender la lúdica y el juego,



como conceptos y prácticas de vida, así como otras expresiones que ponen en contexto otras imágenes de la cultura.

Zecchetto, V. (2002), en su libro *La danza de los signos*, hace referencia a lo dado, a lo creado y a lo adquirido; elementos que, para el trabajo presente, nos ponen a tono y motivan una aproximación interpretativa en el juego de los porotos o fréjoles, a partir del signo y los actos de habla, dos formas cotidianas de ser del lenguaje como lúdica y juego.

El mejor juego, en la complejidad –e historia del estudio del signo– del lenguaje, significa decir, con palabras sencillas, lo que es un signo. “Signo es todo lo que está en lugar de otra cosa y la significa, es la marca sensible de una intención de comunicar un sentido, se origina de la situación presencia-absencia; es decir, presencia del signo y ausencia del objeto que denota (Figuras 1, 2).

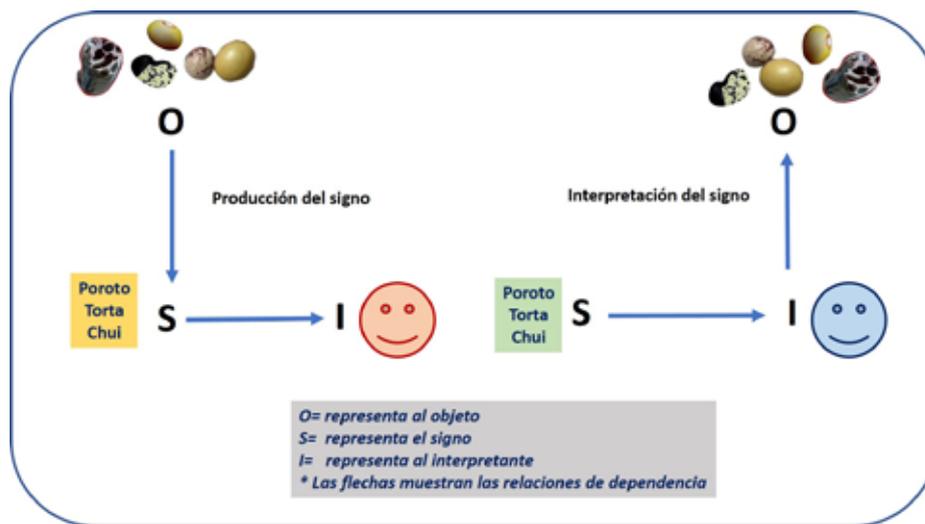


Figura 1. Producción del signo

Fuente y elaboración: Charles Sanders Pearce (citado por Com, S. 2012), adaptado por Francisco Peralta (2018).

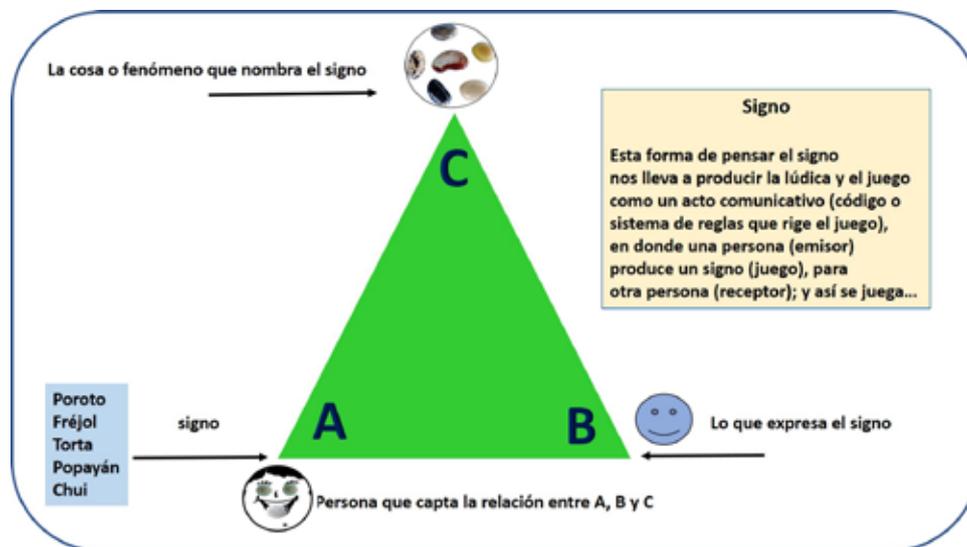


Figura 2. Comprensión del signo

Fuente y elaboración: Vittorino Zecchetto, (2002), adaptado por Francisco Peralta (2018).

Del otro lado de este sentido perceptual está comprender la lúdica y el juego como comunidad del habla, en donde se dan silencios y situaciones del habla. Zecchetto, V. (2002) sistematiza los actos de habla propuestos por el inglés John L. Austin (1911-1960), y de quien resume el criterio de que los actos de habla son formas ordinarias de expresar y decir nuestras formas de estar en un lugar, en el mundo, en nuestra sociedad: “es la unidad mínima del lenguaje conversacional” y una práctica verbal.

En la lúdica y el juego, los actos de habla son enunciados, secuencias de palabras, con pausas, que producen oraciones con valor comunicativo, entonación y sentido, propios en nuestro modo de estar ordinario, de forma verbal. En la lúdica, en los juegos y en nuestras prácticas de vida diaria, estos actos están mezclados simultáneamente, se entretajan y nos hacen actores en el mundo de la vida y nuestra cotidianidad. Los actos de habla son locutivos (hablar y decir algo en el mundo que aluda a una realidad conocida por el emisor y receptor), ilocutivos (hablar, decir algo con intención del hablante que lo emite) y perlocutivos (es el acto de hablar y decir, y la reacción, situación o actuación que produce en el receptor), como se detalla en la Figura 3.

Las dos aproximaciones anotadas nos familiarizan con la sencillez en la complejidad que es la lúdica y lo que es jugar: formas de comunicación significadas, presencia, ausencia, lo manifiesto, la memoria y el recuerdo. Pues no hay mundo si algo no lo representa o lo simboliza.

ACTOS DE HABLA EN LA LÚDICA Y EL JUEGO (adaptación a Jhon L. Austin)		
EL JUEGO DE LA PICA CON POROTOS O FRÉJOL		
Locutivo	Ilocutivo	Perlocutivo
Hablar o decir algo con sentido	Lo que hacemos al decir algo con sentido: preguntar, pedir, sugerir, admirar...	Son los efectos de decir algo con sentido (orden)
<i>“Juguemos la pica”</i>	<i>“Ya, hagamos aquí la cancha”</i> <i>“Listo, ¿cuántos porotos tienes?”</i>	<i>“Hagamos sorteo: ¿quién pica primero?”</i> <i>“Sales tu primero”</i> <i>Te hice “pepo”, ¡te gane!</i>

Figura 3. Actos de habla

Fuente y elaboración: J. Austin en La lúdica y el juego. Tomado de Vittorino Zecchetto, (2002), adaptado por Francisco Peralta (2018).

Nostalgia y memoria

De la memoria y los testimonios: ¿cuántos somos?, ¿cuántos y cuáles fréjoles tenemos?, ¿cuántos más podría tener o cuántos puedo perder, cantidades, el acuerdo y las acciones? Delimitación de la cancha o el terreno, sin formas aprendidas y tradicionales, espontaneidad, oportunidad, improvisación, diseños propios. El terreno es imaginado y amorfo, en donde no necesariamente la trayectoria más corta entre un punto y otro es la recta. En una telaraña hay otras distancias perfectas, no hay esquemas y ángulos; y, si las hay, son simples, sin trazado y curvos, ¿por qué no?, si es lúdica.

Los fréjoles son circunferencias; los hay planos, son sólidos, muy grandes, grandes y pequeños, y el peso ayuda, igual que el golpe, la velocidad y la ubicación, la superficie que ocupa, las curvas, las rectas, paralelas, perpendiculares, espacios vacíos posibles de acuerdo a la estrategia y la jugada. Las parábolas, alturas, espirales, obstáculos y curvas son la precisión con que se proyecta en ganancia, pérdida, castigo y penalización, conflicto, riñas, con o sin simetría. Está presente la teoría del color, las éticas y las estéticas, constantes, movimientos, golpes, dinámicas y estáticas, relaciones, entropía y encuentros, sonrisas y risas, lúdica y juego.

Jugar y jugar con fréjoles construyó el paso de lo abstracto a lo concreto: contar y sumar, restar y multiplicar; excepcionalmente dividir. Existen aciertos, errores, equivocaciones, nunca certezas, probabilidades y posibilidades



siempre, algoritmos, inducción, deducción, experiencias mentales, vida cotidiana. Son las formas físicas, matemáticas y poéticas de la vida hecha en lúdica y juego con fréjoles que se anticiparon, en nuestros juegos, a las formalidades científicas.

En el juego, y en el juego del fréjol, hay arreglos fonéticos y la etimología es arbitraria y convencional. El sentido del juego es parecido o igual en muchos países, lo importante es que se puede identificar y eso configura un lugar de pertenencia. Esto confirma lo dicho: *la lúdica es la expresión espiritual, psicosocial, la divagación y aventura de la imaginación, los sentimientos y pensamientos libres que se cristalizan en el juego que es su forma de materialización y comunicación*. Lúdica y juego, deseo y necesidad existencial, placer y aprendizaje, formación de las estructuras mentales para el curso de la vida.

Hoy vivimos tiempos que enceguecen, ensordecen, insensibilizan, de redundancias comunicativas, control y disciplina. Los niños ya no están en su lúdica, imaginación, información e invención; están en campos programados, en otras didácticas y pedagogías, en dispositivos tecnológicos. Esta perspectiva no concuerda con la del presente trabajo en tanto se asume que la lúdica y el juego deben ser ideal creador, sensibilidad organizada, vida, libertad. En cambio, el juego pasó a ser una parte activa de los sistemas institucionalizados y funcionales del consumo, consumismo y contaminación.

Hoy, la educación y la formación son lugares en donde la lúdica se reduce a ser juego: tácticas, reglas preestablecidas y técnicas. En la actualidad, los niños ya pueden aislar la fantasía de la realidad, así es la televisión, los videojuegos, los juegos cibernéticos y los datos.

Una observación general a los juegos en la educación muestra que, desde la psicología, las didácticas y metodologías de enseñanzas, se clasifican o identifican los juegos centrados en quien enseña y no en quien aprende.

Esta clasificación nos dice mucho: por el espacio (juegos de interior y juegos de exterior); por el papel que desempeña el adulto (juego libre, juego dirigido, juego presenciado); o, por los participantes (juego individual, juego paralelo, juegos de pareja y juegos de grupo). Por la actividad que promueven en el niño, se pueden clasificar juegos sensoriales, juegos motores, manipulativos, de imitación, simbólicos, verbales, de razonamiento lógico, de relaciones espaciales, relaciones temporales, de memoria, fantasía, de acuerdo al momento en el que se encuentre el grupo; los hay de animación, confianza, cooperación y resolución de conflictos. También se pueden plantear otras formas de clasificación: juegos afectivos, intelectivos, volitivos y de funciones de



integración. Una totalidad fraccionada con la que nuestra percepción de la lúdica y el juego está en discordancia. El juego es más que una taxonomía o clasificación.

De último momento, desde Francia, impacta la noticia que desde septiembre de 2018 está en vigencia la prohibición del uso de dispositivos móviles en las aulas de clases. Se prohíbe el uso de teléfonos celulares en la enseñanza obligatoria en escuelas primarias y secundarias, todo el día, incluyendo tiempos de descanso y con pocas excepciones: alumnos que tengan alguna discapacidad, para uso pedagógico, actividades extracurriculares y situaciones de emergencia. A pesar de las voces opositoras a esta ley, los responsables del gobierno aseguran que se trata de fomentar la interacción personal, según informa el periódico *Excélsior* del 4 de septiembre de 2018.

La ley mencionada incluye la confiscación de los dispositivos en casos de desobediencia. Importa más el debatido fin: combatir el *bullying* por internet, evitar robos, la violencia al interior de las escuelas, ayudar a los alumnos a concentrarse en las lecciones, una mejor socialización y reducir el uso de redes sociales.

Hay doce millones de franceses que están insertos en la educación básica, y la medida alcanza a chicos de hasta 15 años. El ministro de educación francés, Jean-Michel Blanquer, ha afirmado que “en estos días los niños ya no juegan en el recreo, están frente a los teléfonos inteligentes y, desde un punto de vista educativo, eso es un problema”.

Con este aderezo de última hora, justificamos y re contextualizamos una búsqueda: que la lúdica y el juego vuelvan a ser y estar con nosotros. Son la memoria de un momento que no es pasado, no es olvido, es encuentro. Tampoco se trata de pontificar ni satanizar los juegos electrónicos; se trata del reencuentro por el justo sentido de la vida, que la lúdica no sea soledad y que los juegos nos recuerden que la imaginación es una conquista.

De juegos y lúdicas, de lúdicas y juegos, volvemos a decir con Paracelso que *“quienes creen que las fresas maduran igual que las cerezas, nada saben acerca de las uvas”*.



CAPÍTULO 2

Eduardo Peralta I.
Hernán Peralta I.
Francisco Peralta I.

Recopilación de información y resultados sobre los juegos

Previamente, se estructuró un protocolo para un sondeo que permitió recabar información relevante relacionada al juego con los fréjoles, frejoles, frijoles, porotos o tortas, a través de una encuesta con preguntas que incluían la edad y la década en la que jugaron, la localidad, el material con el que se jugó (nombres locales de los diferentes tipos de fréjol, colores, formas, tamaños), relación de trueque o venta, número y nombres de juegos que practicaron, así como una breve descripción de los mismos.

La entrevista se orientó a personas conocidas, familiares, amigos y exalumnos; se realizó de manera personal y también a través de internet con entrevistadores en provincias o países, con una explicación previa del uso de la información, siguiendo lineamientos de investigación social de segundo orden. Se realizaron entrevistas a ochenta y cinco personas de la Sierra ecuatoriana, una en Manabí (costa), ocho en Perú y nueve en Bolivia.

El objetivo fue rescatar la mejor información relacionada posible sobre los juegos con los porotos, tortas, fréjoles o frijoles, trabajando con una muestra pequeña pero que permitiera realizar una primera aproximación sobre los juegos y la lúdica con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia; con base en las facilidades disponibles.

A la vez, a lo largo de la investigación se confirmó la escasez de fuentes bibliográficas sobre la lúdica y el juego con el fréjol en los países estudiados. Para Ecuador se identificaron seis publicaciones que hacen referencia a los juegos con porotos o fréjoles, una en Perú, y otra en Bolivia.

Con un número mínimo de entrevistados (tres por provincia o país), se logró recabar la información necesaria que permitió a los autores asegurar que se jugó con las diferentes especies de *Phaseolus* y sus variedades en todas y cada una de las provincias de la Sierra ecuatoriana, en Perú y en Bolivia. En el Cuadro 2, se presenta un resumen de los datos obtenidos en cuanto al número



de juegos descritos en cada país y provincia. Los valores numéricos bajos relacionados con el número de juegos en algunas provincias o departamentos probablemente no reflejan la realidad histórica de los mismos.

Cuadro 2. Número de juegos con fréjol identificados por provincia y país, 2018

Número de juegos por provincias y país		
Ubicación	Ecuador Provincias	Número de juegos
1	Cañar	19
2	Imbabura	13
3	Loja	10
4	Azuay	7
5	Tungurahua	7
6	Chimborazo	6
7	Pichincha	6
8	Bolívar	5
9	Cotopaxi	5
10	Carchi	4
	Perú	8
	Bolivia	6

Se estima que, si se realizaran entrevistas a un mayor número de personas en estos territorios, sería altamente probable que sumen testimonios de otros juegos o variantes de los mismos. Es decir, la riqueza en juegos debe ser más abundante de lo que aquí se presenta.

En Ecuador, se identificaron 40 nombres (más sus variantes fonéticas) de los juegos y de actividades de distracción o aprendizaje usando el fréjol como elemento; estas son: la bomba, tres en raya, el hoyo, quiriminduña, la pica, la perinola, pares o nones, la zapatilla, la culebra, los trompos, los pepos, el chulo, la ranfla, el banco, las cachas, el ennoque, el sapo, la teja, el día de la semana, la tunda, la torre o pirámide, la casita, la ruleta, el boliche, viento o hueso, el canuto, el baile del fréjol, los chalazos, selección por colores, quiero bolsillo, el tumbo, el churo o caracol, el tinguetazo, el shushupi, el bingo, las cartas, el chicle, la cocinita, la guerra de las catas, música y las operaciones aritméticas.

El nombre que identifica a un juego puede ser conocido con otro nombre o una palabra diferente en otra localidad, provincia o departamento, sin dejar de presentar variantes en el mismo. A la vez, se mencionaron juegos únicos



por su nombre y manera de jugar; por ejemplo, los “**chalazos**” en Ecuador, “**la feria**” en Perú y la “**noche de San Juan**” en Bolivia.

En Ecuador, los siete juegos más mencionados en el estudio, de entre cuarenta, son:

- **La bomba**, llamado también círculo, tortas, planchas, chungana, chantón, mesa de tortas o moña, que se jugó por lo menos en diez provincias;
- **Tres en raya** o tres en línea, triquis, triqui-traca o tres en gallo, jugado en siete provincias;
- **La perinola** y los **trompos**, juegos en los que los fréjoles se usan como apuesta, se practican en siete provincias: las perinolas en la Sierra norte y los trompos en la Sierra sur;
- **Pares o nones**, jugado en cinco provincias y en Bolivia;
- **La pica**, que se ha jugado en cuatro provincias;
- **El hoyo o enoque**, jugado en cuatro provincias; y,
- **El quiriminduña**, quiliminduña, caliminduña, piriminguña, quilimintuña o Quililín Quintuña, jugado en tres provincias.

Además de los juegos señalados, también destaca el uso de estos granos para aprender las cuatro **operaciones aritméticas**, tanto en la escuela como en los hogares. Este uso fue mencionado por los menos en siete provincias (Cuadro 3).

Cuadro 3. Juegos con fréjoles más mencionados Ecuador

Juegos más mencionados en diez provincias de Ecuador								
Provincia	Nombre del juego							
	<i>La bomba</i>	<i>Tres en raya</i>	<i>Perinola y trompos</i>	<i>Pares o nones</i>	<i>La pica</i>	<i>El hoyo</i>	<i>Quiriminduña</i>	<i>Operaciones aritméticas</i>
Carchi	*	*						*
Imbabura	*	*	*	*	*	*		*
Pichincha	*	*	*					*
Cotopaxi	*	*	*				*	*
Tungurahua	*		*	*				
Chimborazo	*		*		*			
Bolívar	*				*			
Cañar	*	*	*	*	*	*	*	*
Azuay	*	*	*	*		*	*	*
Loja	*	*		*		*		*



La mayoría de entrevistados jugó entre los 6 y 12 años de edad, es decir, en la edad escolar. Dos entrevistados jugaron en la década de 1930 y otro, en el año 2000; la mayoría lo hizo entre las décadas de los años de 1950 y 1970. Hay personas que jugaron hasta los 20 años, particularmente con la perinola o el boliche, que fueron juegos familiares, de adultos, jóvenes y niños. Muchas personas jugaron por lo menos un juego y, otros tantos, hasta siete juegos diferentes.

Las cuatro especies de *Phaseolus* (*P. vulgaris*, *P. lunatus*, *P. coccineus* y *P. dumosus*), están presentes en las diez provincias serranas. El fréjol común o poroto es usual en todas ellas. Los popayanes se mezclan con el fréjol común, pero las tortas o pallares sobresalen en la Sierra norte por su variabilidad y valoración en los juegos; sin embargo, no dejan de mencionarse en la Sierra sur.

A la época (2019), con excepción de la provincia de Imbabura, si bien ya no se usan para los juegos como en otros tiempos, se ha podido observar la presencia de plantas cultivadas de popayanes de flor roja y flor blanca junto a plantas de tortas o pallares en algunos cultivos asociados, para uso en alimentación humana. A la vez, en forma espontánea se ven creciendo y desarrollándose en taludes de carreteras, quebradas, cejas de selva, en huertas o cercas de los hogares de los valles serranos como plantas ornamentales.

En las provincias de Cañar y Cotopaxi, y con el objeto de ampliar la posibilidad de hacer trueque o valoración, se incluyó también en el estudio a los “jurupis” (semillas de una leguminosa amazónica de tipo tóxica pero muy atractiva por su combinación de colores rojo con negro *Ormosia* spp.), que competían igual a igual con las tortas o pallares en su uso en algunos juegos.

Los juegos mencionados presentan nombres en español, kichwa (quichua), quechua y posiblemente aymara. Jugaron poblaciones afroecuatorianas, indígenas y mestizas.

Se trató de recabar un conjunto de testimonios sobre los juegos en Napo (Tena), Pastaza (Puyo) en la Amazonía, y en Manabí (Portoviejo) en la Costa ecuatoriana, sin éxito. Es altamente probable que en la región Costa y en la Amazonía se haya jugado con fréjol, considerando la presencia de diferentes especies de fréjoles como cultivo y alimento, las costumbres locales y, de otra parte, la migración (colonización) desde provincias serranas a estas regiones, que llevó consigo tradiciones y semillas. Según Echeverría (1895), citado por Estrella, E. (1998), para fines de este siglo, menciona a “los pallares como cultivos frecuentes en las naciones de Sima, Simigayes, Andoas y Canelos, en la región Oriental”.



Actualmente se conoce del cultivo y consumo de algunas variedades de fréjol común y de tortas o pallares en estas dos regiones.

Conocedores de que estas especies de *Phaseolus* están distribuidas históricamente desde México hasta Argentina y Chile, no se puede dudar de que, en todos los territorios que hoy son los países latinoamericanos, se haya jugado con los fréjoles.

Para corroborar lo planteado anteriormente, por relaciones familiares y de amistad, se logró conseguir testimonios sobre algunos de los juegos practicados en los países andinos.

Los testimonios de Perú provienen de siete departamentos. Jugaron niños y niñas entre los 3 a 12 años de edad, de 1956 a 1976. Informan que usaron los porotos, frijol o fréjol común, y los pallares o tortas, de tamaños grandes, medianos o pequeños; de los más diversos colores y formas. Mencionaron ocho juegos diferentes (Cuadro 4).

Cuadro 4. Juegos con fréjoles mencionados en Perú y en Bolivia

Juegos mencionados en Perú y Bolivia							
PAÍS	Departamento	Nombre del juego				Operaciones aritméticas	
PERÚ	Cusco	Tinkar				*	
	Cajamarca	La granja	La polla	La chungá		*	
	Ancash	Pish pish					
	Huánuco	El pushpo					
	Huancavelica	La feria					
	Apurímac	Pis pis					
	Lima	Ajedrez					
BOLIVIA	Santa Cruz	Casitas	San Juan	El hoyo (tijcho)	El ojo	Pares o nones	*
	Tarija	Vaquitas	San Juan	El hoyo		*	

En Bolivia, se obtuvo información relacionada con los juegos en las ciudades de Vallegrande y Comarapa, del departamento de Santa Cruz de la Sierra, y de Padcaya del departamento de Tarija, donde se mencionaron seis juegos diferentes: pares o nonis, tijcho o tocoro, las casitas, el ojo, San Juan y las vaquitas. Los entrevistados jugaron entre los 6 y 13 años, entre las décadas de 1950 y 1990. Jugaron en la escuela o en el vecindario, tanto niños como niñas; lo hicieron con los fréjoles o porotos conocidos como “chuwis,



chuis, chuisitos” y los pallares (vaquitas). A la vez, aprendieron las operaciones aritméticas usando también granos de maíz.

Al ser así, se puede concluir que los juegos con el fréjol en Ecuador y los países vecinos se extinguieron en la década de 1990.

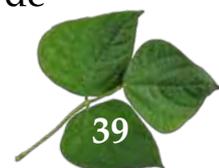
En Ecuador, las excepciones constituyen algunos pueblos de Imbabura, donde la Asociación de Jóvenes Kichwas de Imbabura, AJKI, a partir del año 2010, recuperó los juegos y la diversidad de tortas con el propósito de revivirlos. En Ilumán (Cotacachi), en la primera semana del mes de mayo de cada año, niños, jóvenes y adultos se reúnen para jugar con las turtas o tortas (Wiñay Kawsay, 2018).

Un elemento reemplazante de los fréjoles o porotos en los juegos de los niños fue la disponibilidad de las bolas de cristal o canicas, la mayor accesibilidad a los juguetes de madera, lata o latón, caucho y plástico, así como otras formas de entretenimiento como los deportes (fútbol, principalmente) y, más tarde, los juegos electrónicos. En otras palabras, las condiciones sociales, económicas, urbanísticas y las innovaciones de la tecnología contribuyeron al abandono casi total del juego con los fréjoles o tortas al finalizar el siglo XX.

Esta contribución al conocimiento agregado del uso de las diferentes especies de fréjol en América andina deja abiertas las puertas para que otros interesados realicen investigaciones más profundas y detalladas. Así mismo, se espera que constituya una razón más para que, en el presente y a futuro, se trate de conservar y usar la diversidad genética de cultivos como los fréjoles en la lucha contra la variación climática (sequías, exceso de lluvia, variación inusual de la temperatura), la seguridad y soberanía alimentaria, en beneficio de las próximas generaciones.

Frente a los numerosos nombres de los juegos, se consultaron diccionarios de la RAE, diccionarios quichuas y léxicos de vulgarismos ecuatorianos, así como de otros países, para tratar de entender los juegos como el “quiriminduña” y todas sus variantes fonéticas. En el Diccionario de venezolanismos, Tejera, M. (1993) menciona a los términos “Quimirinduña y Quiriminduña”, los mismos que pueden significar confusión, algarabía o sorpresa.

Diferentes autores venezolanos informan que, en la región de los llanos, en localidades ubicadas a orillas del río Orinoco, como Zaraza, Arauca, Bolívar y otras, los juegos son parte de los rituales de la Cuaresma y la Semana Santa, tanto en el campo como en la ciudad. En una narración sobre la ecología de Semana Santa, Rodríguez, A. (2016) menciona lo siguiente:



En Zaraza, “la linda bota”, cuando el trompo perdedor se tira al monte. Quien más rompe zarandas escoge a la muchacha más linda para jugar con ella “pares o nones”, quiriminduñe, quiminduñe, quiliminduñe o piriminduñe, con pericocos, avellanas, caramelos, paraparas o pariolas, estas últimas también usadas como pichas o metras. En tanto que, por otros sitios, se elevan barriletes y cometas, elaborados de caña brava o carrizo. Y, al anochecer, apuestas con juego de baraja, siete y media, ajilei, caída, embarrao, sentados, en los patios, sobre cobijas de pelo. Mientras los enamorados juegan pares o nones, me quieres o no:

- Quiriminduñe

- Abra el puño

- ¿Sobre cuánto?

- Sobre pares.

O de esta manera:

- Quiriminduñe

- Abra el puño

¿Me quieres o no?

JUEGO DE PARAPARAS: Cita a Subero (1963) para distinguir el Juego de los Muchachos: Quiminduña o Quiriminduña (en Miranda), Quiminduñe en Anzoátegui, siminduñe o Pirinduña en Nueva Esparta. Lisandro Alvarado registra Quelemenduña. Aunque en Guárico hemos oído quiriminduñe y piriminduñe. Subero menciona además el Pare o nones, A los cuantos días nos casamos, La Cesta Ballesta o La Zeta Galleta, ¿A qué hora?, ¿Qué come mi caballito? En tanto que considera Juego de Los Mayores: Los Castillos, Solteras o Casadas, ¿Me quieres o no?, Tu y yo, Gavilán o Paloma, ¿A qué hora?

Los autores de esta obra planteamos la hipótesis de que estos términos y los juegos del quiriminduñe, pares o nones y la cesta ballesta (soto ballesta, en Cañar y Azuay), probablemente fueron traídos por los patriotas libertarios venezolanos a los territorios de la América andina, durante las guerras de la independencia; se quedaron aquí y se generaron variantes en los nombres, la manera de jugar y los elementos del juego. Se cambiaron las paraparas, jurupes o frutos del árbol conocido como jaboncillo por fréjoles o porotos y tortas. Esto explicaría la existencia de un gran número de variantes fonéticas en Cañar, Azuay y Loja, al sur de Ecuador.

Noboa, E. (1992), sobre los venezolanos en Cañar, indica lo siguiente:

Los soldados de la libertad, luego de terminar sus campañas, se quedaron algunos en Cañar, formando apellidos únicos, que, siendo oriundos de Venezuela, no existen en otro lugar del país. Estos son los casos de los Bermúdez, los Maza, los Padrón y los Serpa. Quizás a todos ellos les agradó la riqueza de la tierra.

Con el deseo de hacer más agradable, interesante y comprensible esta publicación, se consideró pertinente incluir el mayor número de fotografías e infografías que se muestran a continuación.



Juegos en Ecuador

Juegos con fréjol por provincias



Fotografías: 1. Fréjol amarillo "canario". 2. Amarillo y rojo "cholo". 3. Vaquitas amarillo con blanco. 4. Vaquitas negro con blanco. 5. Popayanes. 6. Tortas o pallares (vaquitas). 7. Jurupis. 8. Checos. (E. Peralta, 2019, 2018, 2017, 2010, 2009, 2008, 2006)



Mapa 1. Provincias en las que tradicionalmente se cultivan o conservan especies de *Phaseolus* y donde se jugaron con estas, en Ecuador

Carchi



9



10



11



12



13



14

Fotografías: 9. Tradiciones de Mira. 10. Fréjol arbustivo en márgenes del río Chota (Tumbatú). 11. Fréjol arbustivo en crecimiento, La Concepción. 12. Fréjol arbustivo a la cosecha en La Concepción). 13. Parcelas de fréjol arbustivo y otros cultivos en el valle del Chota (Caldera). 14. Variedades de fréjol arbustivo que producen en estos valles. (E. Peralta, 2012, 2010, 2009, 2007, 1998)

Esta provincia comparte con Imbabura importantes superficies sembradas con fréjol de tipo arbustivo, en los valles del río Chota y del río Mira, desde que se tiene historia contada por “viejos agricultores”, es decir desde la década de los años de 1950 o antes. Para el año 1975, se estimaban 1 000 ha de superficie cosechada (Ministerio de Agricultura y Ganadería, MAG). Se consideró pertinente incluir las estadísticas del área cosechada de fréjol común del año 1975 para correlacionar, de alguna manera, la cantidad, diversidad, variabilidad e importancia en la agricultura y la alimentación en cada provincia y su correspondencia con los juegos.

Desde La Concepción (1 400 m s. n. m.), asentada en el valle del río Mira, hasta el cantón Mira y bajando a Pusir (1 600 m s. n. m.) en la cuenca del río Chota, el cultivo de fréjol ocupa un lugar importante en la economía de los pueblos afro ecuatorianos, pues constituye su comida diaria y genera trabajo e ingresos económicos.

Existen áreas productoras de fréjol voluble o trepador asociadas con maíz en las partes más altas (hasta 3 000 m s. n. m.), con variedades de granos de diversos colores, formas y tamaños.

De manera espontánea, ocasionalmente se observan plantas de tortas y de popayanes en las huertas, cercas vivas o jardines de algunos hogares, como evidencia de que en esta área también se conservaron a través del tiempo. En forma combinada, sirvieron a los escolares o “escueleros” (forma de auto identificarse en el valle del río Chota) para jugar y aprender las operaciones aritméticas.

JUEGOS

1. La bomba

Este juego consistía en trazar un círculo, no muy grande, en el piso de tierra. Dentro del círculo se colocaban las “tortas” de tamaño pequeño o granos de fréjol común. Con una torta más grande, lanzada con fuerza, se trataba de sacar del círculo a las más pequeñas u otros fréjoles. El que lograba juntar más tortas o fréjoles ganaba el juego. Este juego se practicaba entre dos o más jugadores.

2. El pepo

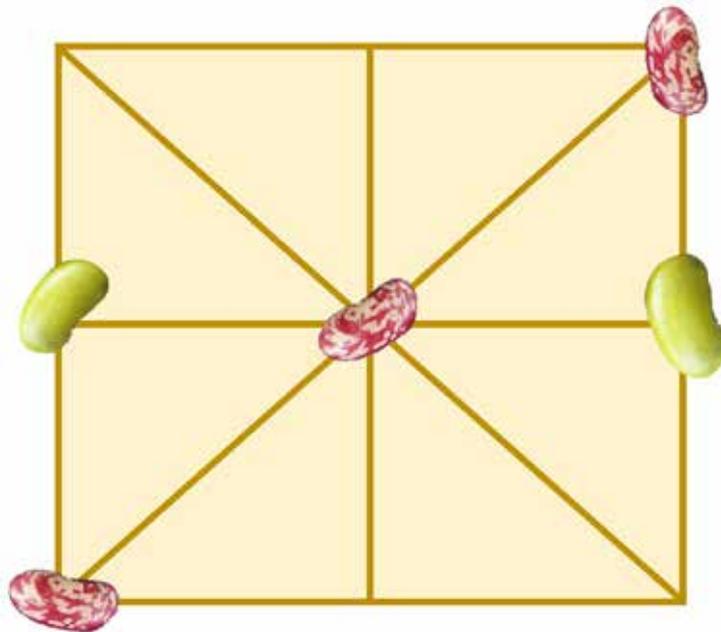
Era un juego de barrio, se jugaba entre dos amigos o más y consistía en intentar golpear con una torta o fréjol a la del compañero que lanzaba a cierta distancia, para lo cual, se requería de alguna puntería. El que



topaba o hacía el “pepo” ganaba el premio acordado: un número de fréjoles o, en ocasiones, un pan, una fruta o un pequeño juguete. Con el paso de los años, estas tortas fueron reemplazadas por las bolas de cristal, llamadas “bolas chinas”; las tortas y el fréjol salieron del juego.

3. Triqui-traca

Se trazaban tres rayas horizontales, tres rayas verticales y dos oblicuas, cruzadas entre sí, en un suelo plano, para lo cual se usaba una piedra o palito para rayar. Se jugaba entre dos jugadores hombres y/o mujeres y se acordaba el premio en fréjoles o tortas a recibir al que ganaba, haciendo tres en raya. Se sorteaba quién ponía primero el fréjol en una intersección de las rayas, luego, el siguiente; así se jugaba rápido para “marear” al otro jugador y hacer tres en raya o triqui-traca. Este juego se practicaba en casa o de retorno de la escuela. En otros sitios, conocen este juego con el nombre de triqui.

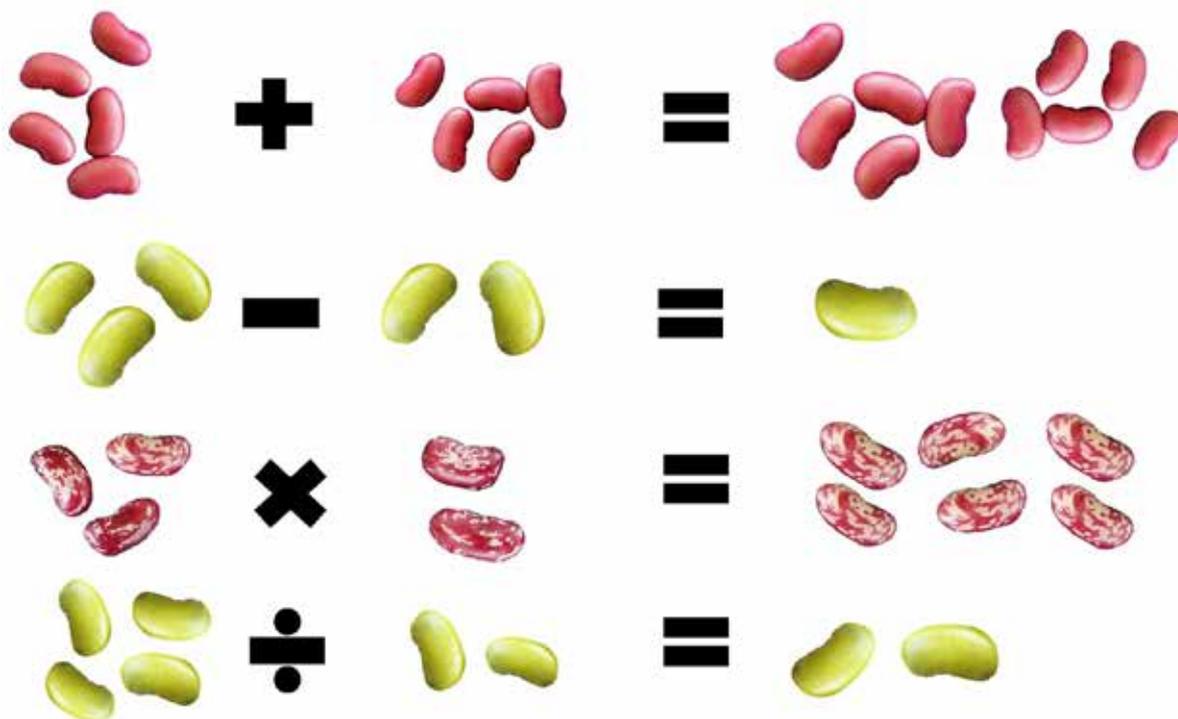


4. Las poceta u olleta

Consistía en hacer un hueco en el suelo (olleta) y los dos jugadores (solamente varones) acordaban si se apostaba por pares (2, 4, 6) o chullas (1), los granos de fréjol de colores amarillo, blanco, rojo o pintados. Desde una distancia de dos metros, con una cacha (pedazo de teja afilada) o una cadena delgada que eran lanzados, sacaban los fréjoles de la olleta. Ganaba el jugador que más granos sacaba en el número de lanzamientos acordados. Se conocía a las tortas o planchas, pero se usaban muy poco por escasas.

5. Operaciones aritméticas

Los “escueleros”, autollamados así a los escolares de esta área del valle del río Chota, aprendieron las cuatro operaciones aritméticas usando variedades de fréjol, principalmente una de color amarillo llamada “matahambre”. El uso del fréjol o tortas para practicar y aprender la suma, la resta, la multiplicación y la división era más por iniciativa de los propios “escueleros” en sus casas.



Según los entrevistados, estos juegos se practicaron entre las décadas de los años 40s y 80s, en una edad escolar entre los 7 y los 10 años, en poblaciones como San Gabriel, Bolívar, Mira y localidades de los valles de los ríos Chota y Mira, como Pusir, Tumbatú y La Concepción. Se usó tanto el fréjol común como las tortas.

Entrevistadores: María Belén Quelal, Eduardo Peralta.

Testimonios: Raúl Quelal, Marisol Palacios, Edmundo Méndez, Rodrigo Encalada.

Fotografía e infografía: Eduardo Peralta.

Imbabura



Fotografías: 15. Vista de la ciudad de Ibarra. 16. Cultivos de fréjol en Pablo Arenas y Yachay. 17. Cultivo de fréjol en Pablo Arenas. 18. Cultivo de fréjol arbustivo en Yachay, Urucuqui. 19. Semilla de INIAP 484 Centenario. (E. Peralta, 2014, 2013, 2009)



Fotografías: 20. Planta de torta o pallar. 21. Semillas de torta o pallar. 22. Plantas de popayanes con flores de color rojo y blanco en Cotacachi. 23. Planta de popayán de flor blanca. 24. Planta de popayán de flor roja. 25. Semillas de popayanes en Cotacachi. (E. Peralta, 2017)



Fotografías: 26. Diversidad de tortas y perinola de madera en Cotacachi. 27. Diversidad de tortas y perinolas de madera y tagua. (E. Peralta, 2017, 2016)

Históricamente, Imbabura ha sido una de las cinco provincias más productoras de fréjol común en Ecuador, pues en ella se siembra fréjol de mata pequeña o arbustivo (dos ciclos por año, bajo riego), en sus valles meso térmicos (Chota, Salinas, Pimampiro, etc.), entre 1 700 y 2 400 m s. n. m. En la faja productora de maíz, se siembran las variedades de tipo voluble o trepador, principalmente asociado con aquel cultivo (sistema ancestral) o en el sistema de tutores o de espalderas (desde la década de los años noventa), entre 2 400 a 2 900 m s. n. m. Se cultivan variedades de todos los colores, formas y tamaños, tanto de tipo arbustivo como trepadores. El MAG, en 1975 estimó 7 600 ha cosechadas con fréjol común de los dos tipos.

A la vez, cultivados en las chacras o fincas de pequeños o medianos productores o adherido a un arbusto, un árbol, la cerca viva o en la vegetación de quebradas o linderos, se observan plantas de las tortas o de popayanes.

En el catálogo de colecciones de fréjol común del INIAP (Murillo, Á. *et al.* 1998), Imbabura ocupa el segundo lugar, después de Loja, en el número de muestras colectadas. Existen 77 variedades tradicionales diferentes, entre arbustivas (22) y volubles (55). Esto demuestra la gran diversidad cultivada y usada por sus productores.

No se reportan colectas o muestras de tortas y popayanes (no fueron objeto de colecta en esta época), pero su gran diversidad aún se conserva *in situ*; es decir, en las huertas, fincas, caminos, quebradas y al ser de tipo perenne, se perpetúan muchas veces sin la ayuda del ser humano.

Parece que, al disponer de una gran diversidad de tortas y popayanes por colores enteros, mixturas, tipo vaquitas, grandes y pequeños, aplanados,



redondos, dulces y amargos, etc., los pobladores de estos territorios privilegiaron el juego con estas especies.

En Wiñay Kausay (2018), la AJKI informa que la Universidad Técnica del Norte (UTN) promueve la preservación de las variedades de tortas en la granja La Pradera (Chaltura) y que disponen de veintisiete variedades, recolectadas en su mayoría en la parroquia Ilumán, Lita y del Oriente.

Christian Paz (comunicación personal, realizada el 16 de junio de 2017), de la información recopilada de algunos pobladores de Cotacachi, resume lo siguiente:

Las tortas principalmente eran sembradas y cosechadas por los mismos jugadores o sus familias, la mayoría de la gente tenía huertos atrás de sus casas y se sembraban junto a los árboles frutales o arbustos medicinales como el cedrón o junto al maíz. Por esto, poco se compraban, sí se conseguían en algunas tiendas donde “todo” se encontraba. En los años 70s cobraban dos reales (20 ctvs. de sucre) por 15 a 20 pares de tortas. En los años 60s, costaba medio real los 10 a 20 pares; es decir, eran más baratas y, la mayoría, intercambiaba. Todas tenían el mismo valor y a las más grandes, conocidas como “catzas” o “cachas”, las ponían en agua para que se hinchen, se hagan un poco más grandes y luego secaban al sol.



Fotografías: 28. Tortas gigantes, cachas o catzas. (E. Peralta, 2018)

Continúa y dice que el juego se lo hacía principalmente en la escuela. Jugaban entre los niños, pero también entre los adultos, niños y jóvenes, como un juego entre amigos o en familia, como una actividad integradora, luego del carnaval, por la tarde entrando la noche. Allí, todos jugaban en grupos; lo hacían entre niños, entre adultos, etc. En el mes de mayo, por el Día de la Cruz, también se acostumbraba jugar tortas, entre adultos o jóvenes en el barrio.

El juego era más para hombres, recorriendo el patio, pegando a las tortas. Otros juegos fueron tanto para hombres como para mujeres.

Las perinolas se hacían confeccionar con carpinteros locales y también se podían comprar en algunas tiendas de las comunidades. A la época, se confeccionan y venden en mercados artesanales, y son de cuatro lados.

En Ecuador y la zona andina tal vez constituye una excepción el mantenimiento del juego con las tortas hasta el presente, debido a las acciones emprendidas por la Asociación de Jóvenes Kichwas de Imbabura – AJKI, desde el año 2010. Se creyó pertinente extractar lo más relevante para esta publicación, compartir con los lectores y correlacionar algunas acciones lúdicas y del juego en los tres países andinos.

En Wiñay Kawsay (2018), AJKI, respecto de la recuperación de las semillas, las tortas y el juego, menciona que:

Terminada la época del juego, las semillas de tortas se las guardaban para jugar el año siguiente, y en esos tiempos cada puerta tenía su planta de tortas.

Con el pasar de los años, el juego de las tortas se había ido perdiendo y junto con él las semillas de tortas estaban en peligro de extinción.

Las semillas de las tortas tienen mucho valor, según el tamaño y el color preferido. La variedad llamada “katsa”, es la más cara por ser de tamaño más grande y sirve para usar como ficha principal para el juego de la chunkana. Los nombres de las variedades, por ser consideradas como elementos de entretenimiento en las comunidades son bautizadas en kichwa relacionado con los animales. Así encontramos gatos, conejos, toros, vacas, ratones, etc.

Las variedades son: “*misipaya, yana chipi, puka chipi, wiruk churu, lichi vaca, lurugu, katsa, ukucha, suku conejo, kustillas, chapu, pintada turu, sinchado turu, yana wakra, puka wakra, avanu y suku vaca*”.

Sobre el origen del juego, señalan que: “se desconoce la época en que se inició el juego con las tortas, pero en los años 1980 al 2000, se practicaban masivamente en las comunidades indígenas de Imbabura, durante los meses de marzo y abril, hasta el día de la cruz que es el 3 de mayo” (Wiñay Kausay, 2018).

Los autores, tratando de contrastar motivos, razones, creencias, etc., al revisar los testimonios de fuentes mestizas, hacen referencia al juego con las tortas, la perinola, triqui-traca, la bomba, viento-hueso y pares o nones. Estos se jugaban en torno a la fecha (vésperas) y lugares dedicados a la veneración de la cruz cristiana presente en el barrio de El Ejido en Cotacachi.

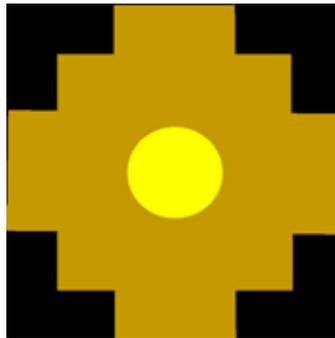




Fotografía: 29. Cruz cristiana venerada en el barrio El Ejido, Cotacachi. (C. Paz, 2018)

En relación con esta fecha y veneración la Asociación, menciona:

Desde la cosmovisión de los pueblos andinos, el día 3 de mayo se celebra el día de la Chakana o Cruz del Sur. Los pueblos ancestrales andinos, desde siempre han sido muy observadores con el comportamiento de los astros. Todo su desarrollo científico, tecnológico y de actividades giraba en torno al calendario solar y lunar. Así los pueblos descubrieron que el día 3 de mayo en el cielo las estrellas asumen la forma astronómica de la cruz perfecta y es señal de tiempo de cosecha. Por esta razón el 3 de mayo es el Día de la Chakana o Cruz del Sur. Este símbolo no tiene nada que ver con la cruz cristiana. Además, la Chakana es el símbolo sagrado de los pueblos andinos, que conecta la sabiduría de la vida con los mundos del hawa pacha, uku pacha, kay pacha y chayshuk pacha.



El juego de las tortas como el trikis trakas, también asume la forma de cruz. La chunkana (bomba) representa la multitud de estrellas diversas que aparecen en el cielo. El giro de la perinola imita al movimiento de la tierra en sus diversas posiciones.

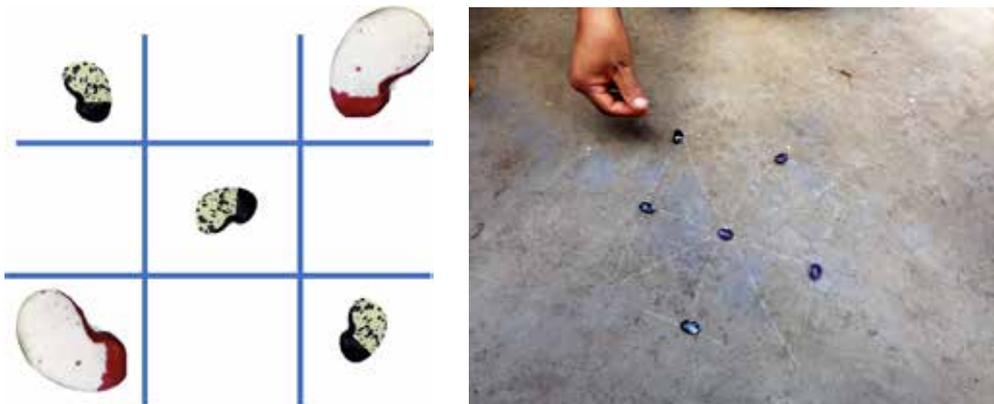
La AJKI, con motivo de las Fiestas de la Cruz del 3 de mayo de 2019, organizó el IX Encuentro en Ilumán (Otavalo), con el objetivo de recuperar y fortalecer las actividades lúdicas de las comunidades indígenas entre las nuevas generaciones. Usando la torta como elemento principal, un tipo de fréjol plano y colorido, niños y jóvenes jugaron a la “chuncana” o bomba, al banquero, al trikis trakas y la perinola, entre los juegos ancestrales; juegos que también se practican en las fiestas populares y los velorios (Últimas Noticias, 2019).

JUEGOS

1. Triquis, tres en raya o triqui-traca

Rayando con una piedra o pedazo de madera, se dibujaba en el piso una figura con dos líneas verticales paralelas y dos transversales, formando nueve celdas. Se ponían en esta figura las tortas hasta formar tres en línea. Se jugaba entre dos personas. Cada jugador tenía que disponer de tortas de colores o de tamaños distintos. Se decidía quién iniciaba el juego y, luego de rápidos y astutos movimientos, el que primero hacía tres en línea era el que ganaba. En ocasiones, con el fin de hacer más emocionante y largo el juego, se dibujaba un doble cuadro o una figura con tres líneas verticales, tres horizontales y dos oblicuas.

En Wiñay Kawsay (2018), este juego se resume de la siguiente manera:



Kimsanllishca (Trikis trakas): “En una plancha de madera con rayas diagonales y en una “X”, se ponen a jugar en parejas para desarrollar imaginaciones. El que logra ubicar las tortas en línea, es el ganador”.

2. La bomba

Con la ayuda de algún material rígido (tejo, palo, piedra), se dibujaba un círculo en el suelo. Se jugaba entre varios jugadores: dos a cuatro, por lo

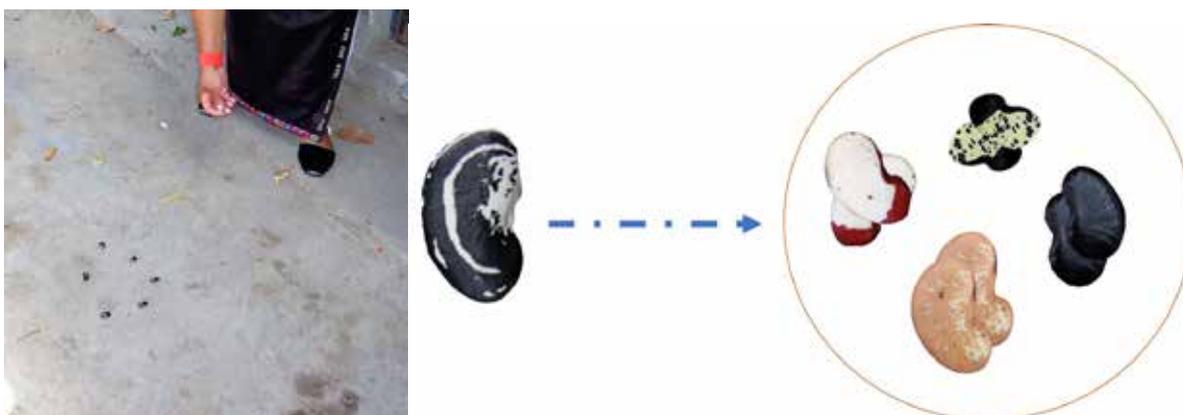


general. Cada jugador ponía un determinado número de tortas (previamente acordado) dentro del círculo, de una a tres o por pares, una sobre otra. Se trazaba una marca (raya) en el suelo a dos o tres metros de distancia del borde del círculo. Para decidir quién inicia el juego, desde la raya se lanzaba una “cacha” y el que más se aproximaba a la raya del círculo era el que empezaba. El que pisaba la raya de lanzamiento era eliminado inmediatamente. El que iniciaba el juego tenía dos opciones: a) si veía que el otro jugador tenía una cacha cerca de la suya, le daba un golpe y lo eliminaba; y, b) tenía la opción de sacar muchas tortas del círculo, pues si sacaba una, podía sacar todas de manera continua, sin fallar en la sacada; de otra manera le tocaba al siguiente.

Se continuaba lanzando las tortas hasta sacar del círculo (también llamada “la bomba”) la mayor cantidad de ellas. Para lanzar las tortas, se escogían las más grandes llamadas “cachas”. Ganaba la persona que lograba sacar al mayor número de tortas.

Para que las tortas tengan mayor peso y, por consiguiente, más fuerza para sacar tortas, en las cachas se hacía un orificio y, dentro de él, se colocaba un remache de metal. Se apostaban las tortas a jugar por pares o chullas (dos o una).

En algunos lugares, dominaba la torta de colores negro con blanco. Se jugaba en la escuela entre compañeros, en la plaza entre amigos o entre pastores, cuando se encontraban con las ovejas en el campo.



En Wiñay Kawsay (2018), este juego se describe así:

Chunkana (Bomba) : Cada jugador aporta un determinado número de pares de tortas dentro de una bomba. Luego con una “katsa” (torta más gigante y fuerte) deben sacar las tortas desde la bomba; a la vez según las normas establecidas, deben matarse entre ellos para que los jugadores vayan eliminándose y así el ganador lleve las tortas restantes de la bomba.

3. El chulo

Era un juego que se acostumbraba disfrutar en diciembre, llegando hasta la celebración de los Santos Reyes (6 de enero). Se requería de una baraja en la que se mandaba a dibujar diez personajes entre los que se encontraban: el rey, la calavera, el diablo, el cazador, el perro (de nombre Celín), el pájaro y el marinero. De estos, se pintaban tres cartas de cada uno, pero cuatro del diablo y del rey, con el fin de dar mayor ventaja al jugador dueño de las cartas. El otro elemento era una tela pintada con los mismos personajes, uno de cada uno, de manera horizontal. La tela se la ponía sobre una mesa. Cada jugador, además tenía varios pares de tortas y el que repartía las mismas era quien disponía del rey y del diablo, a fin de asegurar mayor ganancia. Cada jugador tenía asignada una figura. Luego de partir el naipe, mientras se cantaban unas coplas inventadas en ese momento, se ponían las cartas sobre la tela, una frente a cada figura. Si coincidía la carta con la figura, recibía un par o más de tortas como premio. Si salía el diablo o el rey, se devolvían las tortas, pues ellos eran los “defensores del banco” o del banquero.

4. La ranfla (rampa)

Consistía en un tablero de madera en forma de rampa de, por lo menos, cincuenta centímetros. Este tenía topes a los lados a fin de evitar la salida de las bolas o canicas. Se jugaba con un tablero que tenía clavos colocados juntos y en varios sitios, a la vez bolas y tortas. Al lado derecho del tablero había una canaleta por donde circulaban las bolas impulsadas por un resorte y que tenía dirección hacia arriba y luego hacia la izquierda, en dirección de los clavos. El jugador lanzaba las bolas y estas, con suerte, se depositaban entre los pares de clavos. De acuerdo a cuántas bolas quedaban, se premiaba con pares de tortas.

5. El banco

Se hacía confeccionar un tablero que tenía dos niveles. El superior contaba con orificios del tamaño de las tortas o un poco más grandes. Eran varios hoyos separados entre sí por unos quince centímetros. A cada jugador se le asignaba un hoyo. Cada uno tenía que insertar el mayor número de tortas. Las que quedaban fuera, quedaban en posesión del dueño de la tabla, denominado banco.

En Wiñay Kawsay (2018), los integrantes de la AJKI describen este juego de la siguiente manera:

Kullkikamayuk (banquero): En una torre hecha de madera y con varios orificios



marcados con números, los participantes deben lanzar las tortas desde cierta distancia, apuntando a cualquiera de los orificios. El que logra introducir en el orificio que dice “premio” es el que lleva el obsequio y termina el juego.

6. Las cachas

Entre dos jugadores, se lanzaban tortas al piso por pares, el número de pares se definía en común acuerdo entre quienes jugaban y se recorría por todo el patio intentando pegar a la otra. Las tortas para este fin eran las más grandes, denominadas cachas.



Fotografía: 30. Variabilidad de tortas por tamaño y color. (E. Peralta, 2010)

7. El ennoque

Consistía en introducir las tortas en hoyos en el suelo. Desde una distancia que variaba entre dos y tres metros de los hoyos, se lanzaban las tortas. Ganaba la jugadora o el jugador que más tortas lograba introducir dentro de los hoyos. Se apostaba o determinaba cuántas tortas se lanzaban previo a un acuerdo y por pares. Por ejemplo: “vamos tres” significaba que iban tres pares.

8. Pares o nones

Un jugador llenaba su bolsillo de tortas y, al azar, sacaba un puñado. Luego preguntaba al otro jugador “pares o nones” y este pronunciaba una de las opciones. Se contaban las tortas en la mano del primer jugador y, si se acertaba en la respuesta, las tortas pasaban al otro; caso contrario, las tortas quedaban con su dueño y ganaba la cantidad mostrada. En otros casos, antes de empezar a jugar, se acordaba apostar pares (grupos de dos) o chullas (una).

En Wiñay Kawsay (2018), a este juego lo recuerdan así:



***Imashi imashi (pares o nones):** En parejas de dos personas se ponen a adivinar. Consiste en los pares o nones (impares). Los jugadores pueden tener varias tortas en la mano y hay que contar su totalidad para saber si cae en números pares o impares. La persona que gana tiene derecho a cobrar un par de tortas.*

9. La perinola

Este juego se realizaba con las tortas y una perinola de madera. La perinola tiene cuatro lados y se hace bailar con los dedos pulgar e índice. La perinola tiene, en cada uno de sus lados, las letras **P** (poner), **T** (todo), **S** (sacar), **D** (dejar). Cada jugadora tenía la oportunidad de jugar una vez haciendo bailar la perinola y, al mismo tiempo, poniendo tortas sobre la mesa o el piso, de acuerdo al número acordado entre los jugadores. Ponían a bailar la perinola y se hacía lo que indicaba la letra en la que caía, así: **P**, se ponía un par de tortas. **T**, se tomaban todas las tortas puestas por las jugadoras. **S**, se sacaba un par de tortas. **D**, se dejaba de echar la perinola, es decir se perdía el turno. Finalizaba el juego cuando todas las tortas quedaban en manos de un solo jugador o jugadora.

Un dato importante es que las mujeres eran las guardianas de las tortas, ellas las disponían y almacenaban.

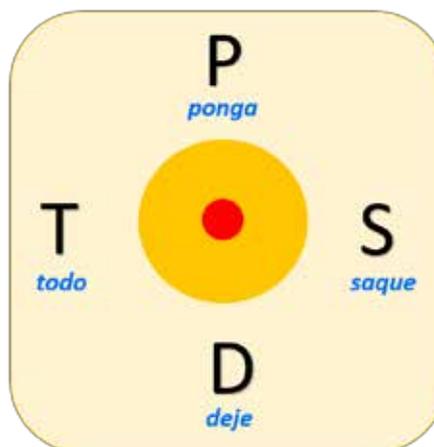
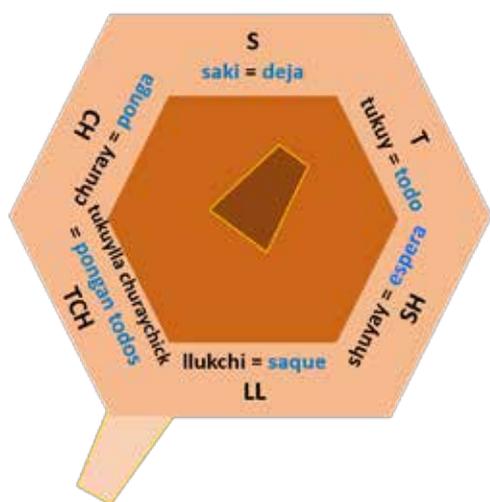


En Wiñay Kawsay (2018), este juego lo explican de este modo:

***Kaspi piruru (perinola):** En una mesa o plancha se acomodan un grupo y deciden aportar un determinado número de pares de tortas. Luego con un trompo hexagonal*



de madera, escrito diferentes signos en cada lado comienzan a medir habilidades haciendo bailar. Según el signo que salga, van ganando o perdiendo. El que más veces logra sacar el signo “todo” es el ganador.



Al ser así, existen dos tipos de perinolas, por la forma, número de lados y signos: una de uso indígena y otra de uso frecuente por los mestizos.

10. El sapo

En un palo o madera de 50 a 60 cm de largo, se hacía un hueco a cualquier altura, se le ubicaba vertical en el suelo o arrimado a una pared. Se procedía a apostar las tortas; el número acordado se ponía en el suelo y, desde una distancia de dos a tres metros, se lanzaba una cacha para introducir en el hueco. El que acertaba, se llevaba las tortas apostadas.

Tener un bolsillo lleno de tortas era un tesoro. Mientras más grandes y más variadas, mejor para negociar.

11. Viento o hueso

En Wiñay Kawsay (2018), resumen al juego de esta manera:

Imashi imashi: En parejas, las personas se ponen a adivinar repitiendo “viento o hueso”, donde viento significa mano vacía y hueso significa tener tortas. Para ello, la que propone adivinar debe tener la mano hecha puño, y la que adivina no debe ver lo que existe en la mano.

12. Churu o juego del caracol

En Wiñay Kawsay (2018), la AJKI describe así este interesante juego:



En un grupo de cuatro personas, deciden jugar el juego del caracol, aportando una cantidad de tortas. Con una torta de diferente color, por cada participante y una “perinola” por mesa, en turno, deben hacer bailar la perinola o trompo de madera de 6 lados. Según salga el número va avanzando o retrocediendo. El primero en llegar hasta el final es el ganador de todas las tortas apostadas.

María Venancia Yamberla, de la AJKI (comunicación personal, realizada el 7 de noviembre de 2018), informó que antes el caracol se dibujaba y jugaba en el suelo y que la dificultad actual de dibujar en el asfalto o cemento, obligó a adaptar el dibujo en un pedazo de madera, el mismo que se ubica sobre una mesa para jugar.

13. La pica

Se jugaba con tortas en la escuela, entre compañeros. Se buscaba una pared para hacer “pica”, es decir, golpear con la torta contra la misma. En forma ordenada, los jugadores lanzaban sus tortas hasta que una de ellas, al caer al piso, golpee una torta, dando por terminado el juego, llevándose el ganador todo lo jugado.

14. Operaciones aritméticas

Indistintamente de que fueran fréjoles comunes, tortas o popayanes, en muchas escuelas fueron utilizados estos elementos por los maestros de la época para enseñar a los niños las cuatro operaciones aritméticas. Con estas semillas o granos, muchas generaciones entre las décadas de 1940 y 1980, aprendieron a sumar, restar multiplicar y dividir.

Según los entrevistados, estos juegos se practicaron en la década de los años 40s hasta los 80s, en una edad escolar entre 6 y 12 años, en poblaciones como Cotacachi, Atuntaqui, Otavalo, Pimampiro o localidades del valle del río Intag (García Moreno). Se usó, en orden de importancia, las tortas, popayanes y, finalmente, el fréjol común.

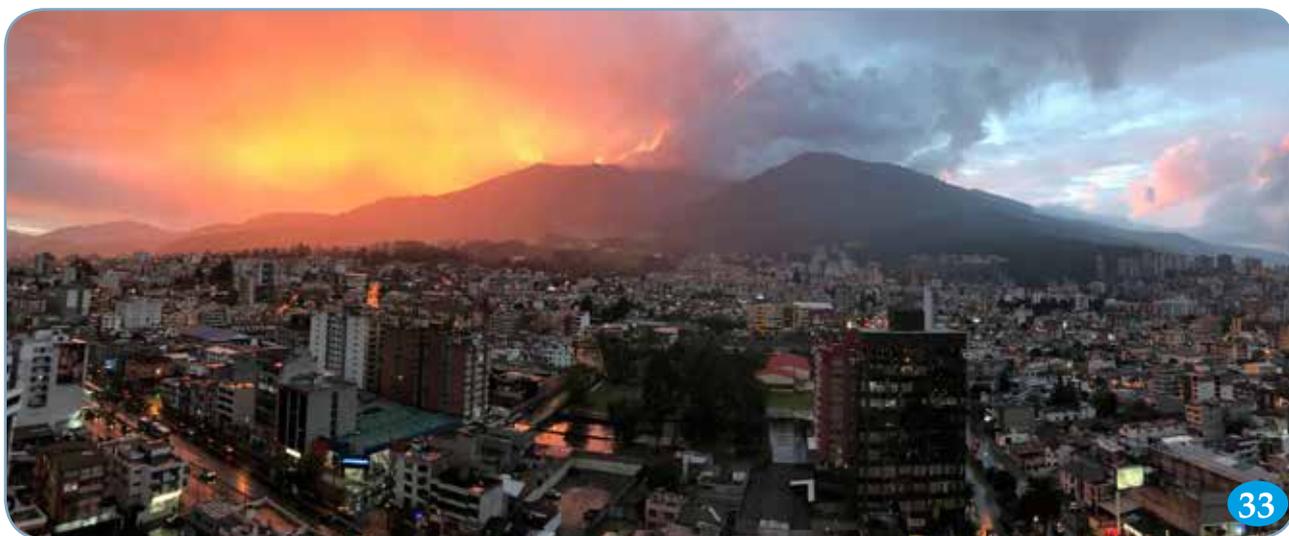
Entrevistadores: Christian Paz, Diego Mina, Eduardo Peralta.

Testimonios: Rosario Ruiz, Manuel Ruiz, Orlando Albuja, Francisco Grijalva, Simón Reascos, Tarquino Saavedra, Petronio Gómez, Joel Mina, María Chalá, Luz M. Menacho, Guerdy Nazareno, Anita Zumárraga y Juan M. Zumárraga.

Fotografía e infografía: Eduardo Peralta.



Pichincha



Fotografías: 31. La Plaza Grande o de la Independencia, Quito, DM. 32. La Mitad del Mundo. 33. Vista parcial de Quito, D.M. 34. Caldera del volcán Pululahua. 35. Laderas del volcán Ilaló, donde se cultiva fréjol común o popayanes con maíz. (N. Peralta, 2018, E. Peralta, 2017, 2014, 2012, 2006.)



36



37



38



39



40



41

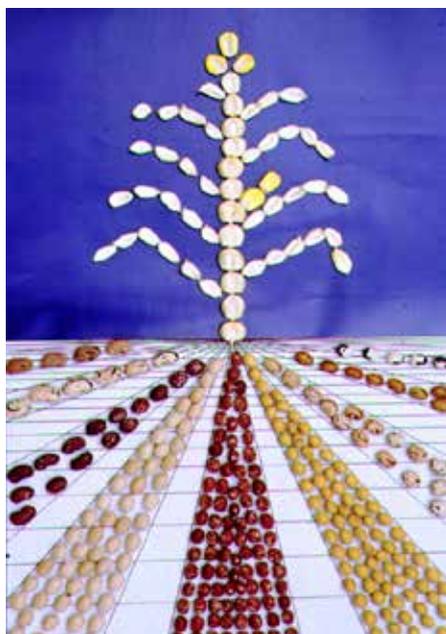


42



43

Fotografías: 36. Lote de producción de semilla de fréjol voluble rojo y amarillo en la E.E. Santa Catalina, INIAP. 37. Semilla de fréjol voluble rojo y amarillo. 38. Planta de popayán de flor blanca. 39. Semillas de popayanes. 40. Planta de popayán de flor roja. 41. Semilla tierna de popayán. 42. Planta, flores y vainas tiernas de torta. 43. Semilla de torta. (E. Peralta, 2017, 2008, 1995)



En esta provincia, hace 50 años aproximadamente, se colectaron para el INIAP 51 variedades de tipo voluble y nueve de tipo arbustivo o de mata. Pichincha también dispone de amplias áreas que fueron dedicadas a la producción de maíz suave, asociado con fréjol trepador o voluble, en una faja altitudinal entre 2 400 y 3 000 m s. n. m.; sobresalen el valle de los Chillos y sus alrededores. Valles como Tumbaco, las riberas del río Guayllabamba o el noroccidente de Pichincha cultivaron (y aún lo hacen) fréjol arbustivo o de mata pequeña, usando agua de riego o a temporal.

En Pichincha, entre las ciudades de Quito y Mejía (Machachi), se encuentra ubicada la Estación Experimental Santa Catalina del INIAP, fundada en 1960. En este centro de investigación agrícola se encuentra el Banco de Germoplasma (banco de semillas, recursos genéticos de plantas o colecciones de especies y variedades) más grande del país, que fue creado oficialmente en 1991. En este banco se conservan las semillas que se usan en programas de investigación como los de mejoramiento genético, para obtener nuevas y óptimas variedades; entre otras especies, la del fréjol común. Álvaro Monteros-Altamirano, *et al.* (2018) informa que el Departamento Nacional de Recursos Fitogenéticos del INIAP conserva 2 465 entradas entre nacionales e introducidas de fréjol común (*P. vulgaris*). En 1998 se catalogaron 1 353 entradas de fréjoles volubles y arbustivos, de las cuales 371 fueron nacionales (Murillo, *et al.* 1998).

Monteros-Altamirano, *et al.* (2018), para tortas o *P. lunatus*, reportan 193 colectas; para fréjol escarlata o *P. coccineus*, 176 colectas; y, para popayán o *P. dumosus* (sinónimo de *P. polyanthus*), reportan 7 colectas, recogidas en el país o donadas de otros países.

En el año 1975, el MAG estimó 4 983 ha de cosecha de fréjol, tanto de tipo arbustivo como volubles asociados con maíz.

JUEGOS

1. La bomba, tortas o planchas

Este juego se realizaba entre cuatro o cinco jugadores. Jugaban dibujando un círculo grande en el piso, el mismo que se trazaba con la tiza que usaban para escribir en el pizarrón de la escuela.



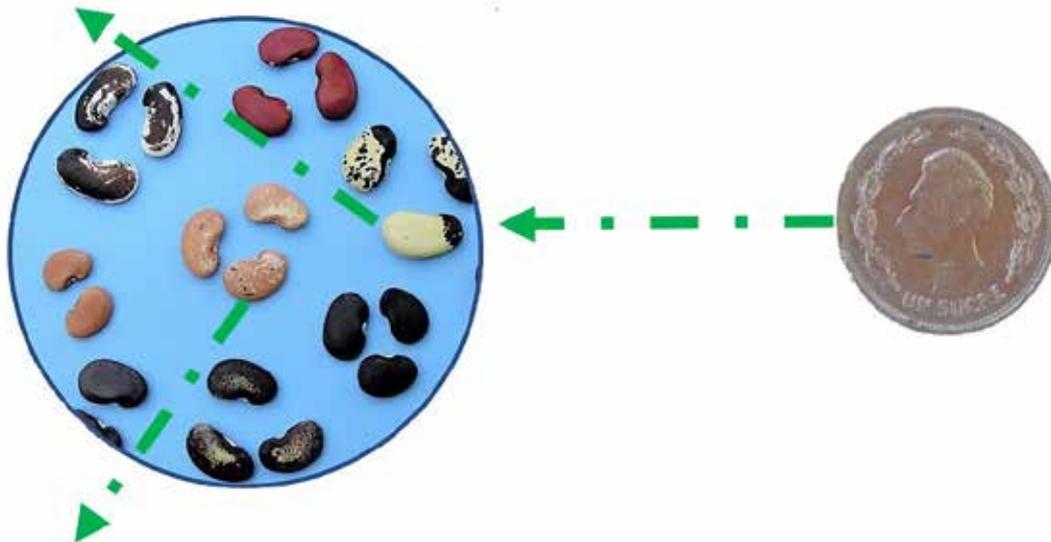
Cada jugador ponía en el círculo cierta cantidad de fréjoles tortas de color blanco con negro o blanco con rojo. Podían ser de cinco a ocho por jugador y con fichas que generalmente eran piedras planas o monedas de un sucre. Se tiraban las fichas apuntando a los fréjoles con el objeto de sacarlos del círculo. Si la ficha o moneda quedaba dentro del círculo, el jugador dueño de la ficha o moneda perdía el juego. El juego concluía cuando se terminaban de sacar todos los fréjoles o tortas; el jugador que más recogía era el ganador.

Este juego se practicó en el Centro Histórico de Quito. Las tortas eran adquiridas en el mercado de Machachi y provenían de Ambato o Guaranda.

En otro testimonio, indican que, con la ayuda de un palo (vara de madera), se hacía un círculo en el suelo. Los jugadores llevaban fréjoles de diferentes colores como las “vaquitas” de color negro con blanco, fréjoles amarillos “canario”, cholos que eran rojizos, o cafés. Cada participante jugaba con un color diferente, colocando los fréjoles dentro del círculo o bomba y, desde cierta distancia, se lanzaba una plancha hecha de teja (trozo) para sacar a los granos fuera del círculo y así ganarlos.

Otros dibujaban un círculo sobre la arena con la ayuda de un pedazo de teja; dentro de la figura formaban una pirámide con las tortas, en número entre 20 y 40. Los participantes lanzaban una torta desde cierta distancia al círculo. Quien más tortas derribaba era el ganador.

Los fréjoles de colores combinados fueron los más apreciados frente a los de un solo color. Jugaban hasta tres niños por bomba.



El mismo juego era practicado por las niñas, pero por separado y la ficha

utilizada para sacar los granos del círculo lo hacían con pedazos de corteza de guineo, banano, plátano o un sucre.

En otra versión, los participantes eran desde dos hasta seis o más personas que jugaban de manera individual, en parejas o en grupo. El juego consistía en dibujar una bomba en el piso de tierra, de 40 cm de diámetro; luego, se ubicaban las tortas de cada participante según el número acordado de forma previa, de uno a tres generalmente. Después, se tomaba una distancia de tres a cinco metros de la bomba y se lanzaban las tortas grandes o cachas; la que más cerca se aproximaba a la bomba indicaba la primera persona en lanzar la cacha para intentar sacar las tortas de la bomba.

En Olmedo (Cayambe), la bomba se jugaba con al menos dos personas. Se ponía el número de tortas acordado dentro de la bomba y se jugaba con la torta más grande, la cacha. A esta se le habría los cotiledones o tapas para ponerle cera de abejas o chicle con la finalidad de hacerla más gruesa o pesada. Los jugadores hacían un lanzamiento inicial y, el que quedaba más cerca de la bomba, tenía derecho al primer tiro para tratar de sacar a las tortas del círculo. El de más atrás, era el segundo en lanzar o tirar y así sucesivamente. Las tortas ganadas se guardaban con mucho cuidado, por el costo que tenían o la dificultad de conseguirlas. Se jugaba en la escuela, en el tiempo de recreo o los fines de semana entre amigos del barrio.

La torta tenía forma de media luna, alargada, plana, lisa, de tamaño entre 10 y 15 mm, de colores blanco con negro; rojo claro; amarillo claro, morado claro; amarillo con blanco y negro; o rojo claro con blanco.

2. El triquis

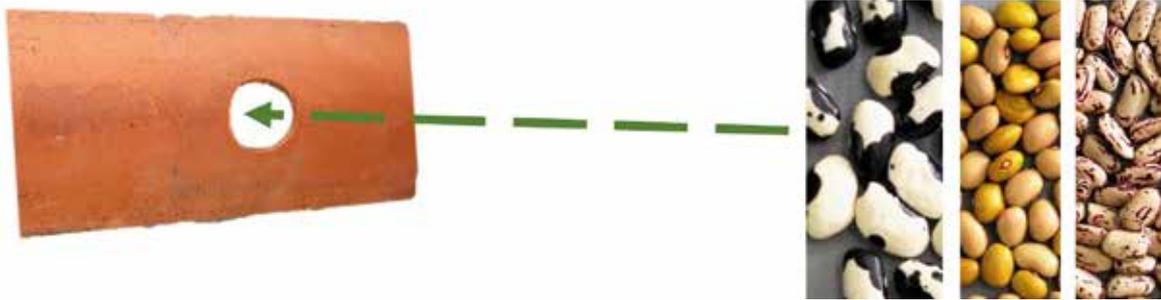
Con poroto torta se jugaba entre dos niños o adolescentes. Con ayuda de una piedra fila o un palo, se trazaba un cuadrado en el suelo y se cruzaban líneas verticales, horizontales y oblicuas. En otro testimonio, se indicó que se disponía de una tabla pequeña en la que estaba dibujado el polígono o figura. Se sorteaba quién ponía la primera torta en una de las esquinas o intersecciones de la figura, luego ponía su torta el segundo jugador y así sucesivamente, hasta que, por agilidad y astucia, alguien lograba poner dos más en la misma línea y hacía el triquis o tres en raya, ganando el juego. Las tortas se guardaban en una bolsa de tela, confeccionada para este fin.

3. La teja

En este relato, entre seis hermanos (tres hombres y tres mujeres), jugaban



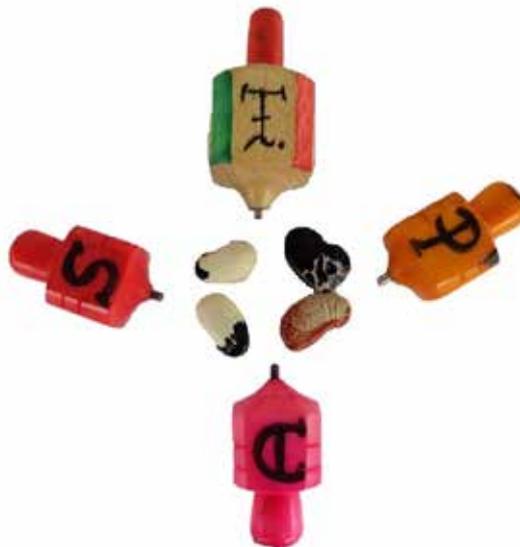
con sus primos mientras esperaban que la ropa se seicara al sol, la misma que era lavada en el río Chaquishca Huayco (Calderón). Se usaba una teja con un agujero o hueco en la parte central, de un diámetro de dos a tres centímetros. Cada jugador apostaba cinco porotos o fréjoles pequeños. Desde una distancia de dos a tres metros, se lanzaba un poroto para tratar de introducirlo en el agujero de la teja. El que lograba pasar, ganaba todo lo apostado. El jugador que lanzaba el poroto y no pegaba en la teja, pagaba dos porotos más.



4. La perinola y las tortas

Los participantes eran individuales y el juego consistía en disponer de una perinola de madera de cuatro lados iguales donde iba: 1) saque, 2) deje, 3) ponga, y 4) todo. En el juego, cada participante hacía girar la perinola, ya sea en una mesa o en el piso donde pueda bailar, y cuando se quedaba quieta, según la posición de la misma, ganaban o perdían la apuesta. Las apuestas iban de una a dos tortas. La primera persona en lanzar la perinola se designaba por sorteo tras lanzar una moneda al aire.

Al inicio, las perinolas se confeccionaban en madera; más tarde, fueron confeccionadas también con tagua o con hueso.



5. La pica

Entre jugadores hombres, se hacía un hoyo en el suelo, frente a una pared, una piedra o tronco de madera y jugaban a picar con el fréjol “torta”. Aquel que lograba entrar con la torta en el hoyo ganaba el juego, recogiendo todas las semillas o granos que se encontraban dispersas en el sitio.

6. Música

En la materia de música se usaba el fréjol seco para elaborar agitadores (*shaker*), panderos o panderetas. El fréjol se utilizaba junto a otra leguminosa llamada el ‘chivirito’: una especie de vaina seca, de color negro y grande; esta leguminosa se utilizaba como “shaker”, sin sacar los granos de la cáscara o vaina. Su uso más frecuente fue en Manabí, ya que ahí crecen mejor los ‘chiviritos’. Los chiviritos son los conocidos árboles de algarrobo que crecen en áreas tropicales.

7. Operaciones aritméticas

En algunas escuelas fiscales de la capital (Quito), pedían que se llevaran semillas o granos de fréjol para aprender a contar, como una alternativa al uso del ábaco. También se solía jugar a la tienda o al comercio con el fréjol seco. Otra actividad de recreación era hacer manualidades como la elaboración de collares y pulseras, previo un conteo de los granos.

Según los entrevistados, estos juegos se jugaron en la década de los años 40s hasta los 90s, en una edad escolar entre 6 y 13 años. Se jugó, entre otros lugares, en el Centro Histórico de Quito, Pintag, Llano Grande, Alangasí, Tambillo, Machachi, Olmedo, Cayambe, Pomasqui, Guangopolo, Malchinguí y Guayllabamba.

Entrevistadores: Antonieta Batallas, Daniel Pillajo, Hernán Peralta, Francisco Peralta, Eduardo Peralta.

Testimonios: Lola Tayupanta, Luis Valladares, Marisol Valladares, Carmen Díaz, Fabiola Flores, Luz Zimbaña, Miguel Ayo, Víctor Pillajo, Fernando Tituaña.

Fotografía e infografía: Eduardo Peralta, Natalia Peralta.



Cotopaxi



Fotografías: 44. El volcán Cotopaxi. 45. La laguna del Quilotoa. 46. Planta de flor roja de popayán. 47. Planta de flor blanca de popayán, fecundadas por abejas y abejorros. 48. Asociación entre maíz y fréjol en suelos arenosos. (E. Peralta, 2012, 2010, 2004)

En Cotopaxi, al no ser una provincia con ambientes (suelo y clima) favorables para un amplio cultivo de maíz, la presencia del cultivo de fréjol también es mínima comparada con otras provincias serranas. En el catálogo del

INIAP (Murillo, *et al.* 1998), se registran tres colecciones de fréjol voluble en esta provincia.

Sin embargo, lo anterior, cuando se observan cultivos de maíz, casi siempre está asociado con fréjol común o con fréjol escaflata (*P. coccineus*) de flor roja o blanca y *P. dumosus* (sinónimo de *P. polyanthus*) de flor blanca. Una hipótesis, para observar los tres tipos de fréjol en las chacras de los agricultores cotopaxenses, es que, al ser sembrados en suelos arenosos, en áreas de baja precipitación o lluvia, estas dos últimas especies se muestran más tolerantes a la sequía o a temperaturas muy bajas, por lo que dan alguna seguridad de cosecha.

El MAG estimó 1 054 ha cosechadas para el año 1975.

JUEGOS

1. La bomba

Se jugaba entre dos, tres o cuatro niños, compañeros de la escuela o amigos del barrio. Se usaba fréjol de diversos colores, las tortas y los “canarios del monte”, conocidos también como “jurupis” (*Ormosia* spp.), semillas de color negro con rojo, de origen tropical o amazónico, con algún parecido al grano del fréjol. El juego consistía en ponerse de acuerdo entre jugadores. Se apostaba por pares, es decir de dos, cuatro, seis, ocho, etc., granos o semillas de fréjol, los mismos que eran colocados dentro del círculo trazado en el piso o suelo. Cada jugador, en su turno, trataba de sacar los fréjoles de la bomba, lanzando con fuerza la torta más grande; así se iba eliminando o “quemando” al contendor.

Previamente, tenían establecidas las equivalencias entre los tipos de fréjol para el pago o trueque.



En otro testimonio, el juego consistía en formar un círculo, dentro del cual se colocaban diferentes tipos de fréjoles. Cada jugador poseía una canica con la cual tenía que, desde fuera del círculo, apuntar a uno de los fréjoles para sacarlo. Los fréjoles tipo “vaca” valían el doble, debido al tamaño que tenían, que era más grande que el de los otros. Al finalizar el juego, se contaba cuántos fréjoles había sacado cada jugador y se sumaba para decidir el ganador.

En otra variante del juego, usando el dedo índice o un pedazo de palo (madera), se dibujaba un círculo en el suelo arenoso. Los jugadores se ponían de acuerdo en la apuesta y el número de porotos a poner cada uno dentro del círculo. Desde cierta distancia, los jugadores lanzaban un “tisho” (tillo: tapa metálica de las bebidas gaseosas) reforzado con una moneda o una arandela para darle más peso. El que más fréjoles sacaba del círculo, era el ganador. Jugaban en la escuela y en el barrio entre niños. Los padres compraban el fréjol en el mercado para la alimentación y los niños lo usaban para jugar.

2. Tres en gallo

Es el mismo juego del llamado tres en raya, que se jugaba igual con fréjoles, tortas o chuclas de diferentes colores, entre dos jugadores. El polígono se dibujaba en el suelo o piso. Ganaba el que más rápido hacía tres en línea con sus fréjoles de un solo color.

3. Caliminduña o ¿cuántos tengo en el puño?

El juego se desarrollaba entre dos personas, una de ellas mantenía cierto número de fréjoles en su bolsillo, tomaba los que quería, para que la otra persona adivine cuántos tenía en la mano. Si el otro jugador adivinaba el número correcto, se llevaba todo el puñado de fréjoles. Usualmente con todo el fréjol acumulado del juego, se juntaba para después venderlo por libras. En este caso, el fréjol de tipo amarillo “canario” costaba más, por lo que se prefería jugar con esta variedad.

4. La perinola

Usando este pequeño juguete, los niños de la zona rural jugaban apostando los porotos de varios colores, donde sobresalían los rojos, amarillos y vaquitas. El poroto se compraba en el mercado cercano para comer y también se utilizaba durante el juego.



5. Los pepos

Los niños de la escuela jugaban usando piedras o bolas. Se lanzaba la piedra y el contendor hacía lo mismo tratando de golpear a la primera; si lo lograba, ganaba la apuesta en porotos y así se divertían por varias horas.

6. Operaciones aritméticas

Los porotos fueron parte de los materiales escolares. Había que disponer de fréjoles para aprender las operaciones aritméticas; lo que ocurrió en una escuela rural, hasta la década de 1970.

Según los entrevistados estos juegos se jugaron en las décadas de los años 50s hasta los 70s, en una edad escolar entre 7 y 10 años. Se jugó, entre otros lugares, en Latacunga, Salcedo y Saquisilí.

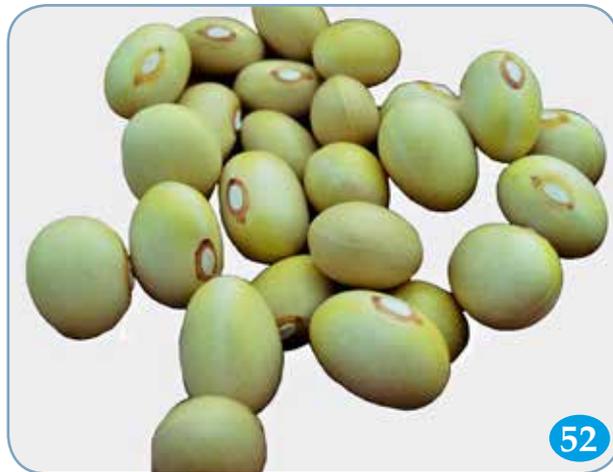
Entrevistadores: Miguel Peralta, Eduardo Peralta, Belú Fonseca.

Testimonios: Ángel Segovia, Jorge Fonseca, Domingo Totasig.

Fotografía e infografía: Eduardo Peralta.



Tungurahua



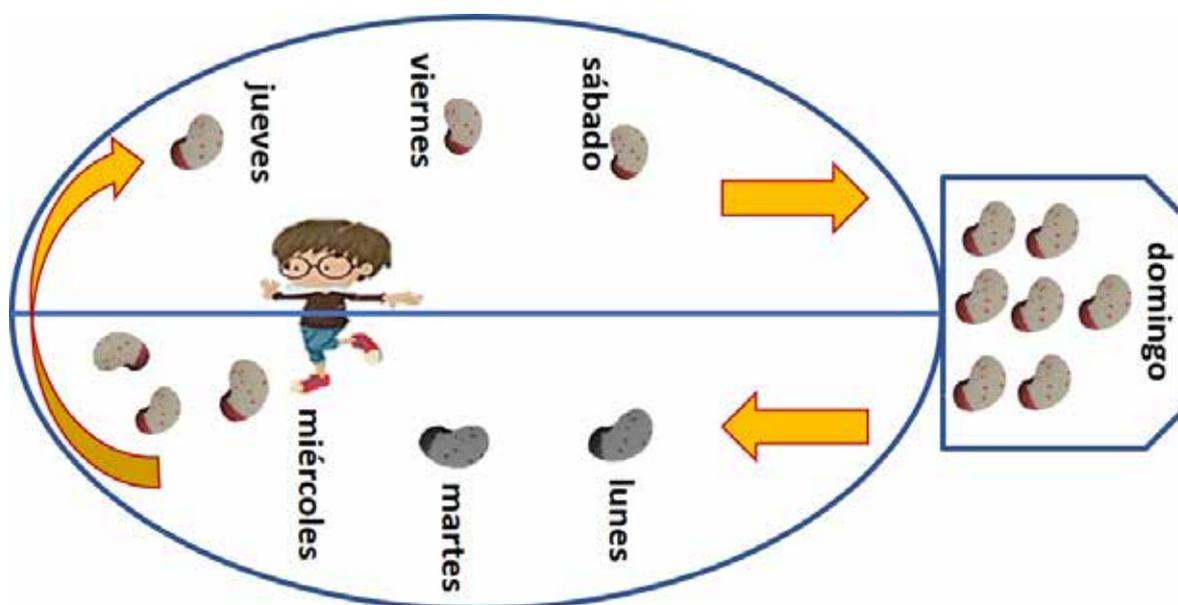
Fotografías: 49. Una vista de la ciudad de Ambato. 50. Parte de la diversidad y variabilidad de frutas de la provincia. 51. Ciudad de Baños de Agua Santa. 52. Fréjol amarillo “canario” de Patate. (F. Peralta, 2019, E. Peralta, 2018, 2011, 2009)

Los valles y zonas de ladera de Tungurahua se han caracterizado por mantener cultivos muy importantes como las frutas, tubérculos, arveja, y, en pequeñas superficies, el maíz asociado con fréjol o fréjol solo. En el año 1975, en las estadísticas del MAG, se informa de una superficie cosechada estimada de 876 ha, ocupando el décimo lugar entre las provincias serranas. Sin embargo, sobresale un fréjol tradicional, de alto precio, denominado “Canario de Patate”, de tamaño grande y bolón, altamente cotizado en el mercado.

JUEGOS

1. Juego del día de la semana

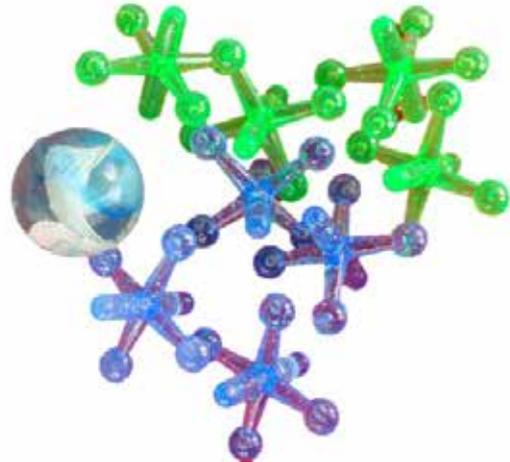
En el piso se dibujaba un óvalo o un círculo con los días de la semana, se colocaban porotos o fréjoles por cada día, que luego el jugador iba acumulando con empujones con la punta del zapato saltando en un solo pie; día por día los iba recogiendo y los llevaba hasta la casilla del día domingo. El ganador era la persona que llegaba al día domingo con el mayor número de porotos. Perdía quien sacaba los porotos fuera de la bomba y quien asentaba el otro pie. Las reglas se acordaban antes del juego, es decir que cuando el participante perdía el turno, podía volver a empezar desde donde se quedó o debía iniciar de nuevo, o bien que quien continúe podría empezar desde donde dejó acumulados los porotos el participante que perdió. Los porotos se utilizaban también en las apuestas: el resto de participantes pagaban a quien acumulaba más porotos conforme el número que lograba reunir como ganador. En este juego, participaban más de dos personas.



2. La macateta

En los años 70s, la macateta estaba a la moda y todas las niñas jugaban este juego en las escuelas o en el barrio, aunque también lo hacían los niños.

Para esto, se hacía rebotar una bola pequeña entre las manos y se llevaba un fréjol durante todo un set de juego. Cuando se lograba pasar todos los obstáculos del juego sin hacer caer la pelota, se incorporaba otro fréjol y así sucesivamente hasta cuando se dejaba caer la pelota, entonces otra niña o niño empezaba el juego. Los obstáculos consistían en mantener siempre saltando a la pelota en diferentes posiciones y movimientos de las manos, incorporando un número creciente de granos de fréjol. El ganador o ganadora era quien contaba con el mayor número de fréjoles al fin del juego, a la vez que practicaban la suma. Eventualmente, los fréjoles en este juego fueron reemplazados por los “jacks”.



3. La tunda

Generalmente, por las fiestas de Ambato, se organizaban juegos en el barrio usando, entre otros, granos secos como el fréjol, el mismo que se colocaba en un sorbete, se soplabá con presión y se lo elevaba en el aire.

4. Pares o nones

Se practicaba entre dos personas y, para empezar a jugar, uno de los jugadores escogía “pares” y otro “nones”. Se mostraba una mano hecha puño, dentro del cual las dos jugadoras mantenían algunos fréjoles; contaban hasta tres y abrían las manos. Se sumaban los granos; si el resultado era impar, ganaba el que llevaba “nones” y, si era par, ganaba quien había elegido la opción “pares”. El premio consistía en los mismos fréjoles con los que se jugó.

5. La perinola

Para este juego, se utilizaba una perinola que, al hacerla girar y al detenerse, deja una cara con la inscripción de la suerte (pon uno, pon dos, toma uno, toma dos, toma todo y todos ponen). Se lo utilizaba para jugar y para hacer apuestas con los fréjoles. Ganaba el que se quedaba con más fréjoles. En estos juegos, se usaban granos de fréjol de colores tipo vacas y otros (amarillo = canario), (rojo = entero), (blanco = reforzado) y las tortas (de color negro con blanco).

6. El boliche

Se jugaba en un círculo de cemento en el que estaban colocados dos hoyos pequeños redondos, aquí debían llegar o rodar bolas (canicas) en un total de ocho. Había dos equipos, uno conformado por el banco (maestro) que siempre iba pares y otro que era el pueblo (piqueros) que siempre iba impar. Si las bolitas en un hoyo sumaban pares, ganaba el banco; si las bolitas en un hoyo sumaban impares, ganaba el pueblo. Las apuestas fueron fréjoles de diversos colores.

7. La bomba

Se colocaban las tortas en una bomba (circulo) dibujada en la tierra. La idea era sacar las tortas de la bomba con una ficha (ahora se la conoce como rodela en el área mecánica). El juego era muy parecido al de las bolas (canicas) de hoy en día. El elemento del juego era el fréjol blanco con negro, también conocido como torta (grande y plana como una torta o tortilla).

Según los entrevistados, estos juegos se jugaron en la década de los años 40s hasta los 70s, en una edad escolar entre 7 y 20 años. Se jugó, entre otros lugares, en Huachi (Belén) y Ambato.

Entrevistador: Francisco Peralta, Eduardo Peralta, Iván Peralta, Héctor Miranda.

Testimonios: Beatriz Cóndor, Elena Villacrés, Roberto Altamirano, Lucila Villacís.

Fotografía e infografía: Lola M. Landázuri, Francisco Peralta, Eduardo Peralta.



Chimborazo



53



54



55



56



57



58

Fotografías: 53. El volcán Chimborazo. 54. Iglesia de Balbanera, 1534 (Colta). 55. Agricultura de ladera. 56. Sistema de producción andino: cereales y leguminosas en rotación. 57. El Tren Crucero en Alausí. 58. Fréjol tierno en vaina, para el mercado en Pallatanga. (E. Peralta, 2019, 2014, 2012, 2009, 2008, 1999)

La provincia de Chimborazo se ha caracterizado por producir fréjol voluble asociado con maíz en sus zonas de valle y ladera, o fréjol solo (arbustivo) en sus estribaciones de cordillera hacia la Costa. En las estadísticas del año 1975, el MAG informa de 3 900 ha cosechadas, ubicándose en séptimo lugar entre las provincias de la Sierra. La diversidad genética no ha sido muy amplia. Sobresalen los fréjoles de color amarillo, canario, rojos moteados, vaquitas y mezclas de colores, formas y tamaños.

JUEGOS

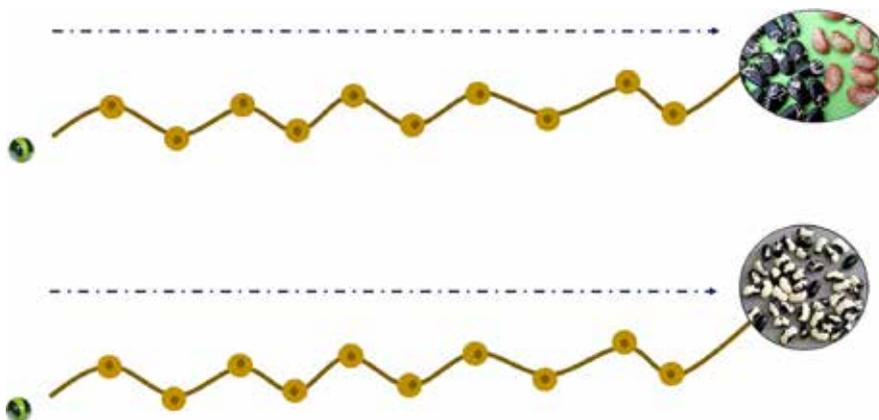
1. La bomba

Se jugaba con cualquier número de niños, poniéndose de acuerdo en la cantidad de porotos a apostar, los mismos que se regaban en el centro de la bomba o círculo dibujado en el piso o suelo. A cada grano de poroto se le llamaba “chucla”. Los porotos eran sacados de la bomba con un trompo al que hacían bailar; lo lanzaban para golpear o “arrear” los granos y sacarlos del círculo. Si el jugador no lograba este objetivo, tenía que pagar el doble de fréjoles que se encontraban dentro de la bomba. También podía usarse, en lugar del trompo, las “fichas o chantas” (arandelas metálicas) para sacar los porotos del círculo.

En otra variante de este juego, los niños hacían un círculo grande en el suelo donde se ponían fréjoles, monedas de centavos o bolas de cristal en un número acordado. Con una “chanta”, que era un objeto redondo y plano (pedazo de teja, monedas grandes), desde cierta distancia, se lanzaba para golpear los fréjoles u otros objetos en juego y sacarlos del círculo. El que más sacaba era el ganador.

2. Los ñocos

Para este juego se hacían hoyos pequeños seguidos en el suelo, a una distancia de 20 a 30 cm entre sí, siguiendo la forma de una culebra. En un extremo se hacía un hoyo más grande, en el cual se colocaban la cantidad de porotos apostados por los jugadores. Se ponían de acuerdo sobre quién iniciaba el juego y, desde el otro extremo, con una bola de cristal, la misma que era tingada, se avanzaba de hoyo en hoyo. Si la bola no entraba en el hoyo, el jugador salía del juego y continuaba el siguiente y, en seguida, otro jugador. Si en el trayecto el de atrás le hacía “pepo” al que iba adelante, inmediatamente era “quemado” y regresaba al punto inicial. El objetivo era llegar de hoyo en hoyo a la cabeza u hoyo principal y llevarse todo el poroto apostado.



La valoración de los porotos era la siguiente:

Un poroto = una chucla (diversos colores)

Un poroto de color vaquita = 25 chuclas

Una torta = 50 chuclas

Las tortas se sembraban en San Gerardo (Guano). Se vendían a cinco reales cada torta; con la venta de veinte tortas se hacía un sucre, el mismo que permitía comprar la colación en el recreo escolar.

3. La pica

Iniciaban el juego poniendo una raya horizontal como límite, trazada en el suelo o piso, en frente de una pared, piedra o madera. El jugador que hacía “pepo” ganaba todos los porotos que se encontraban dentro del límite; el que salía fuera de esta línea con su poroto, salía del juego.

4. Los pepos

Entre compañeros de la escuela, en ese lugar o mientras se caminaba a la casa, entre dos niños, se jugaba lanzando hacia adelante una piedra o un pedazo de teja. Quien golpeaba al objeto del contendor, ganaba la apuesta en fréjoles u otros objetos como monedas o bolas de cristal.

5. La perinola

Entre dos o más jugadores, se ponían de acuerdo en el número de tortas a apostar y jugaban haciendo bailar la perinola.

6. El boliche

Este es un juego que se practica desde tiempos de los abuelos. Se juega en un hoyo gigante en forma de cono, hecho en el suelo. A la época se juega con bolas de cristal y monedas, pero aseguran que, antes, el pago de las apuestas se realizaba con fréjoles, porotos y tortas. Las familias se reúnen en tiempos de finados (2 de noviembre) y juegan entre niños y adultos.

Según los entrevistados, estos juegos se jugaron en la década de los años 40s hasta los 70s, excepto el juego del Boliche que se juega hasta la presente fecha; en una edad escolar entre 7 y 10 años. Se jugó, entre otros lugares, en Riobamba, Alausí y Guano.

Entrevistador: Miguel Peralta, Eduardo Peralta, Francisco Peralta.

Testimonios: Marcos Delgado, Celso Ortiz, Nelson Mazón.

Fotografía e infografía: Eduardo Peralta.



Bolívar



Fotografías: 59. Vista parcial de la ciudad de Guaranda. 60. Sistemas de producción maíz y fréjol voluble asociados y en rotación. 61. Vista panorámica de Bolívar. 62. Semilla de la variedad Bombolín. 63. Semilla de tortas cosechadas en Chillanes. 64. Muestra de la variabilidad de fréjol en Bolívar. (C. Monar, 2017, P. Trujillo, 2017, E. Peralta, 2014., 2010, 2016, M. Peralta, 1992)

En Bolívar se produce fréjol voluble asociado con maíz en las laderas y valles, así como fréjol arbustivo en las estribaciones de cordillera hacia la

Costa. Según el MAG, en 1975 se estima que se cosecharon 4 500 ha, ocupando el sexto lugar en área cultivada entre las provincias de la Sierra. Su diversidad no es muy amplia y se ha caracterizado por fréjoles de color amarillo, rojo, vaquitas y mixturas. Sobresale un fréjol de tipo voluble propio de esta zona, el conocido como “Bombolín”, de color rojo oscuro, bolón o redondo, muy demandado en los mercados locales. A la época, se reporta la presencia de plantas de tortas o pallares en las cercas vivas.

JUEGOS

1. La torre o pirámide

Era común en las escuelas, en la calle o en caminos públicos, jugar a los porotos, siendo los niños los actores principales.

Para realizar el juego, se formaban grupos indistintos, con un líder espontáneo a la cabeza. El líder se colocaba en un lugar estratégico y ponía en el piso tres fréjoles formando una pequeña torre en forma de triángulo o pirámide, esos fréjoles debían ser los más grandes llamados vaquitas (tortas) por la variedad de colores primarios, secundarios y, a veces, terciarios.

Este ejercicio era una señal clara para atraer e iniciar un juego, los participantes debían separarse dos metros, aproximadamente, medidos por cuatro pasos desde la pirámide. Marcaban una raya visible para asegurar la distancia exacta de tiro. Los jugadores, en columna y en orden, lanzaban un fréjol por vez y por vuelta con el objetivo de derribar la torre.

Mientras no cayera la torre, todos los fréjoles lanzados iban a propiedad del líder del juego, que se ponía estratégicamente atrás de la torre, sentado con las piernas abiertas para asegurar y poner a buen recaudo sus ganancias, para lo cual el líder tenía un ayudante que hacía de asistente para guardar los fréjoles. Cuando un jugador derribaba la torre, automáticamente ese jugador pasaba a ser el nuevo líder y así sucesivamente, si había suerte y puntería en el juego.



También en este juego se usaban porotos o fréjoles tiernos o inmaduros para el juego de vaquitas. El tamaño grande y los de colores muy llamativos eran los más demandados.



¿Qué se lograba con los juegos de fréjol?

- Hacer gala de puntería ante los compañeros y amigos de la escuela.
- Divertirse con las formas de lanzar los fréjoles (de rodillas, media vuelta, agachado mirando a la torre por debajo de las piernas, lanzar con la “shuqui” / lluqui (mano izquierda), con “chulla pie” (un pie), etc.
- Llevar a la casa fréjoles y demostrar a los papás que es un ganador.
- Disfrutar del momento sin peleas, con un juego sencillo donde la palabra y los acuerdos eran tan importantes como las reglas de juego.
- El liderazgo de los jugadores se rotaba de acuerdo al éxito individual del juego.
- Integrar en el juego a los profesores era un lujo para cualquier grupo.
- Los compañeros más ilustrados utilizaban como medio de enseñanza y aprendizaje a los fréjoles tiernos para aprender a sumar, restar, multiplicar y dividir.

Los meses apropiados para este juego fueron cuando el fréjol empezaba su desarrollo y estaba listo para la cosecha en tierno, es decir, a partir del mes de mayo hasta julio. Los siguientes meses rara vez se veía este juego con granos secos.

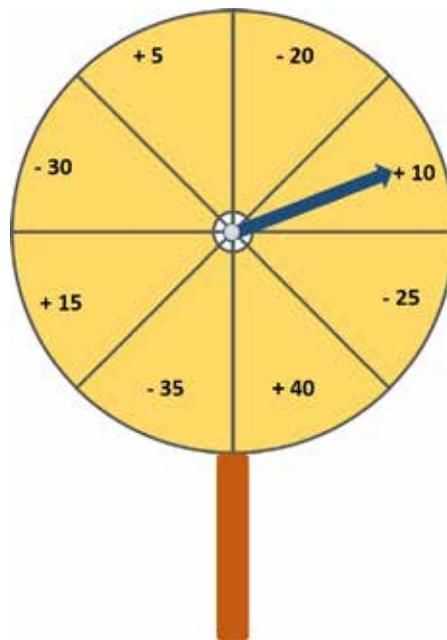
2. La ruleta

El objeto principal era una ruleta hecha de cartón proveniente de la pasta de algún cuaderno, con un eje que podía ser un palito o un lápiz junto a una pluma que hace las veces de apuntador. El propietario de la ruleta escribía, en los bordes, números variados con un signo más (+) o un signo menos

(-), quedando claro cada número con su respectivo signo, separado con líneas continuas para asegurar la exactitud de la pluma.

El dueño de la ruleta, con una funda de fréjoles en mano como patrimonio o capital, coreaba algunas frases para atraer a los jugadores: “come bien” “come porotos”, “huansha/huanlla porotos” o “lleva porotos”, etc.

El participante, para poder jugar, debía dar cinco fréjoles al dueño de la ruleta como inscripción y este tenía la opción de dar vuelta utilizando el dedo índice de la mano. Si la pluma indicaba un número con el signo más, el dueño de la ruleta debía entregar al momento esa cantidad de fréjoles y, si la pluma indicaba un número con signo negativo, el participante tenía que dar esa cantidad de fréjoles al dueño de la ruleta. Era un buen negocio para los dueños de las ruletas, quienes siempre estaban con bolsillos y fundas llenas de fréjoles.



3. El pique o la pica

Se disponía de un área pequeña en la pared o en una piedra apropiada en donde, entre dos y cinco niños, desde una distancia aproximada de tres metros, se lanzaba el fréjol. En orden secuencial, cada uno lanzaba hasta que un grano tocaba a otro que se encontraba en el sitio o suelo; si esto ocurría, esa persona se llevaba todos los granos que se habían acumulado.

4. La casita

Consistía en hacer un “pilito” de cuatro fréjoles (tres en la base y uno arriba). Luego, desde tres metros de distancia, los niños seguían el proceso indicado anteriormente (pique). El juego finalizaba cuando una de las personas



lograba destruir la casita formada con antelación. En este caso, también el niño que había logrado destruir la casita se llevaba todos los fréjoles que estaban en el piso.

5. La bomba y las tortas

Las tortas son fréjoles en estado silvestre que se encuentra en la localidad de Chillanes; crecen en los linderos de los terrenos, son de diferentes colores como blanco, negro, blanco con negro, amarillo con negro y amarillo, de tamaño por lo general más grande que el fréjol común y de forma oblonga y aplanada.

Un grupo de dos, tres o cuatro jugadores se reunían por las tardes, hacían un círculo en el piso, en el cual se colocaban de dos hasta diez tortas por jugador. Se usaba un coco herrado, coco "chileno" del que se ha extraído la parte comestible, en cuyo vacío se rellenaba con municiones con el fin de lograr que tenga peso y se lo sellaba con cera de abejas. Se procedía a lanzar los cocos por turnos, con la finalidad de sacar la mayor cantidad de tortas del círculo. El jugador que mayor cantidad de tortas sacaba era el ganador de la partida y, de esta manera, continuaba el juego hasta el anochecer.



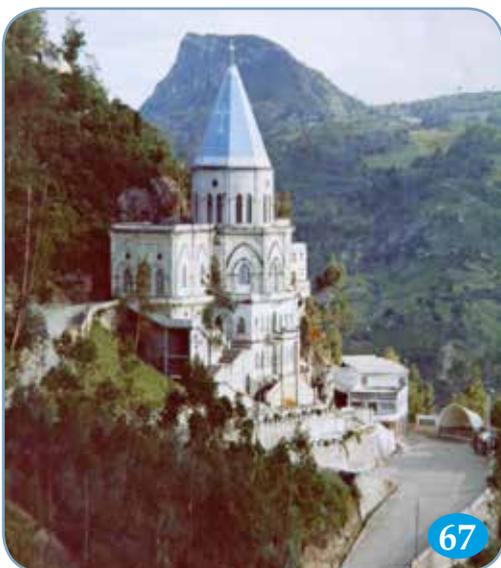
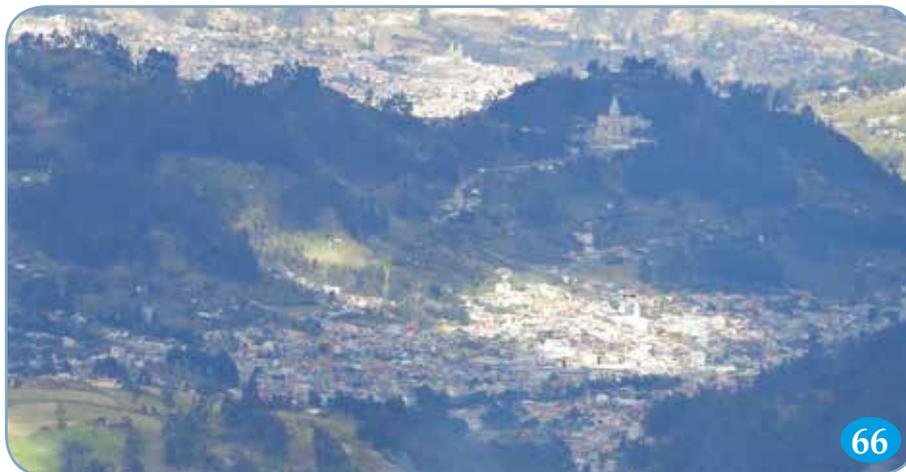
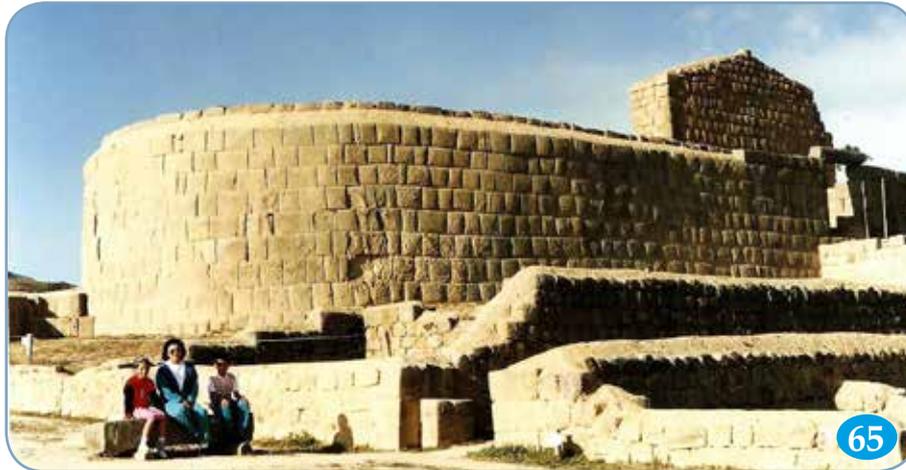
Según los entrevistados estos juegos se practicaron en la década de los años 50s hasta los años 70s, en una edad escolar entre 7 y 12 años. Se jugó entre otros lugares, en San Simón, San Lorenzo y Chillanes.

Entrevistadores: Carlos Monar, Eduardo Peralta, Patricio Trujillo.

Testimonios: Ángel Monar, Carlos Monar, Ricardo Guamán, Ranulfo Alarcón.

Fotografía e infografía: Carlos Monar, Patricio Trujillo Miguel Peralta, Eduardo Peralta.

Cañar



Fotografías: 65. El castillo de Ingapirca en Cañar. 66. Vista general de Biblián y Azogues. 67. El santuario de la virgen del Rocío. 68. Panorámica de Biblián, con sus cultivos de maíz y fréjol voluble. (E. Peralta, 2008,1995, S. Jara (Web), 2015, S. Faicán, 1980)



Fotografías 69. Vista nocturna del santuario del Rocío en Biblián. 70. El santuario de la Nube en la ciudad de Azogues. 71. Vista panorámica de la ciudad de Azogues. (E. Peralta, 2018, 2015).



Fotografías: 72. Muestra de la diversidad de fréjol voluble en la provincia del Cañar. 73. Fréjol de color amarillo "canario". 74. Fréjol mixtura o "challi". 75. "Jurupis". (M. Peralta, 1992, E. Peralta, 2018, 2017, 1992)

En esta provincia, fue costumbre la siembra de fréjol voluble, de enrame o trepador de tipo común, asociado con el cultivo de maíz; es muy raro el fréjol de tipo arbustivo. En 1975, el MAG informa de una superficie cosechada de 6 000 ha, ocupando el cuarto lugar entre las provincias productoras de esta leguminosa.

Sobresalen las variedades de color amarillo (canario bola) o blancos grandes, los mismos que tenían los precios más altos del mercado. Paralelamente, se cultivaban y consumían variedades de colores múltiples, denominados “vaquitas” (de color negro con blanco), rojo con blanco, amarillo con blanco, “vaquitas planas” o sachas, etc., y de diversos colores como el plomo, verde, jaspeados, rojo entero, café claro, oscuro, de diferentes formas y tamaños de medianos a pequeños. Los fréjoles que no se comercializaban, pues no tenían precio en el mercado, eran más de autoconsumo y seguridad alimentaria. Las variedades tradicionales denominadas “challis” (descuidado, rustico), que toleran o resisten las inclemencias climáticas y las enfermedades, se impusieron frente a los canarios, más “delicados” y por tanto más escasos y de alto precio. En un muestreo realizado hace 25 años en los valles de la provincia, se observaron por lo menos 24 variedades diferentes.

Fue y es tan importante este cultivo y alimento en esta provincia, que mercedamente hay un poblado que se llama San Miguel de Porotos (Azogues) y, en homenaje a su patrono, durante 35 años realizan un “Circuito pedestre, 10 K”; y, desde hace cinco años, una competencia ciclística a la vez. Entre los premios, a todos los corredores y ciclistas que llegan a la meta, los organizadores ofrecen una bandeja de arroz, menestra de fréjoles y carne asada.

Para los juegos se usaban “piruros” o perinolas y granos secos, los porotos canarios, huevos de paloma o “zhirus” (blanco y negro) y las “vaquitas” que eran los mejor cotizados. Uno de estos se cambiaba por tres granos de los “challis”.

Las tortas o pallares fueron poco frecuentes en los cultivos y en la alimentación; sin embargo, fueron parte de los juegos. Miguel A. Idrovo, (comunicación personal, realizada el 11 de junio de 2017) comenta que había plantas individuales en huertas únicas que producían semillas grandes de color blanco a las que llamaban “planchas” o “tortones”, que en el lenguaje popular significa ‘planas’. En un recorrido realizado en agosto de 2018, se observó una sola planta en la vía Déleg-Solano.



Fotografías: 76. Semillas de tortas. 77. Semillas de popayán en San Miguel de Porotos. (E. Peralta, 2018)

Situación parecida ocurrió con el fréjol de tipo popayán (*P. coccineus* y *P. dumosus*). En una muestra de la diversidad de fréjol en San Miguel de Porotos, fotografiada en el año 2011, se observó la presencia de semillas de popayán; es decir, en algunos sitios se sigue sembrando y consumiendo, aunque de manera limitada. En observaciones realizadas en 2018, se confirmó esta práctica, pues se fotografiaron plantas de flores blancas asociadas con el maíz o plantas de flores rojas en las cercas vivas de las casas, en varias localidades de Biblián, Azogues y Déleg (2 500 a 2 900 m s. n. m.).

En un recorrido realizado por algunas localidades de Biblián (10 de mayo de 2019), se observó la presencia de fréjol popayán (*P. coccineus*), de flores rojas, en estado de floración y formación de vainas. Esta especie forma parte del sistema asociado entre el maíz, el fréjol común, las habas, los zambos y zapallos, en las chacras de los pequeños agricultores. Está presente en San Pedro y Verdeloma (2 800 m), en Pesterón, Sageo (2 600 m) y en el Zhalao (2 700 m). Según los agricultores y los autores, esta introducción es reciente en este territorio, posiblemente producido en la última década.

De otra parte, algunos jugadores hacían gala de tener una semilla de color rojo con negro, muy parecida a un fréjol, que generalmente era traída por los colonos del oriente o amazónicos; la cual era muy cotizada para algunos juegos. Esta semilla es conocida con los nombres de “jurupi” o “chirote”, (*Ormosia* spp.), no comestible por ser altamente tóxica.



Fotografía 78. Popayanes asociado con maíz en san Miguel de Porotos. (E. Peralta, 2018)



Fotografía 79. Popayanes en cercas vivas en Biblián. (E. Peralta, 2018)

JUEGOS

1. Quiriminduña, quiliminduña, piriminguña, quilimintuña

Jugaban niños y/o niñas de edad escolar, en parejas o en grupo. No era importante ni el color ni el tamaño del fréjol o poroto. En la década de los años 60s o 70s, solo se jugaba con semillas o granos de fréjol común.

Entre dos jugadores, una vez que se ponían de acuerdo para el juego, el uno le decía al otro “quiriminduña” y le extendía su brazo con el puño cerrado conteniendo fréjoles o porotos, el contendor le contestaba “abre la puña”. Al abrir la mano, el segundo jugador hacía un estimado de la cantidad de granos, decía un número y se procedía al conteo. Si acertaba, ganaba, caso contrario pagaba el número contado de granos y así continuaba varias veces el juego.



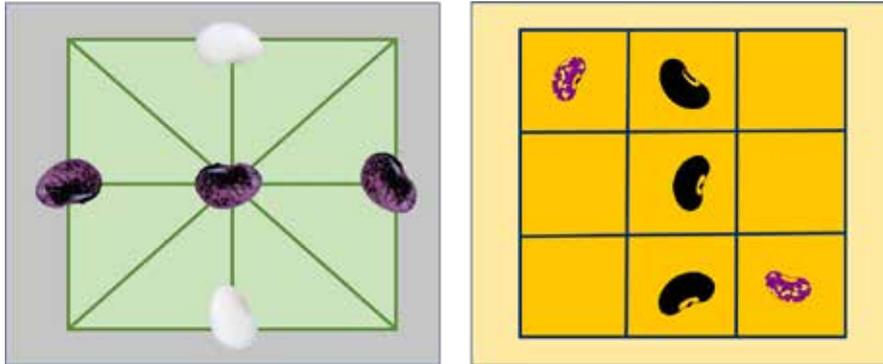
2. Tres en raya o en línea

Se dibujaba una figura geométrica dividida en partes iguales con líneas



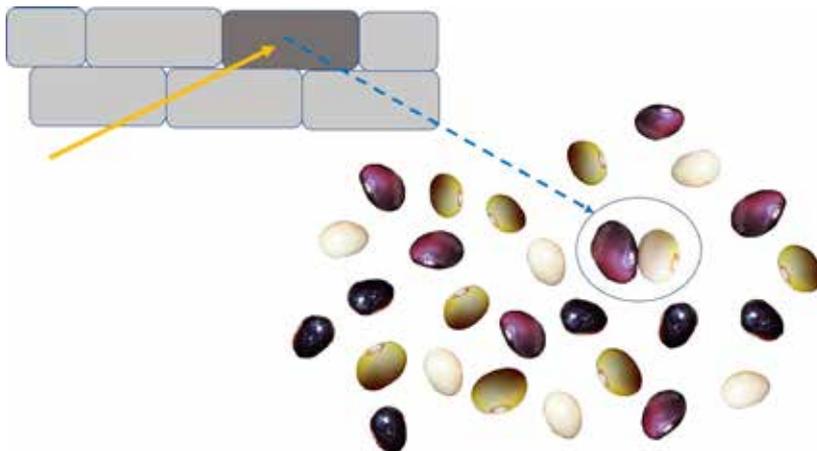
verticales, horizontales y oblicuas, en el suelo o piso (rayado con tiza, hojas verdes de plantas o carbón), aunque también podía ser trazado en un pedazo de cartón.

Jugaban niños, niñas o también grupos mixtos. Se usaban tres semillas de diferente color o tamaño de fréjol por jugador y la actividad consistía en hacer tres en línea en el polígono de ocho triángulos o de nueve cuadros. Se colocaban y movían los granos de manera alterna hasta que uno de ellos haga coincidir sus granos en la misma línea; y se pagaba la apuesta acordada en fréjoles. Era un juego de estrategia y destreza mental y corporal.



3. La pica o choque

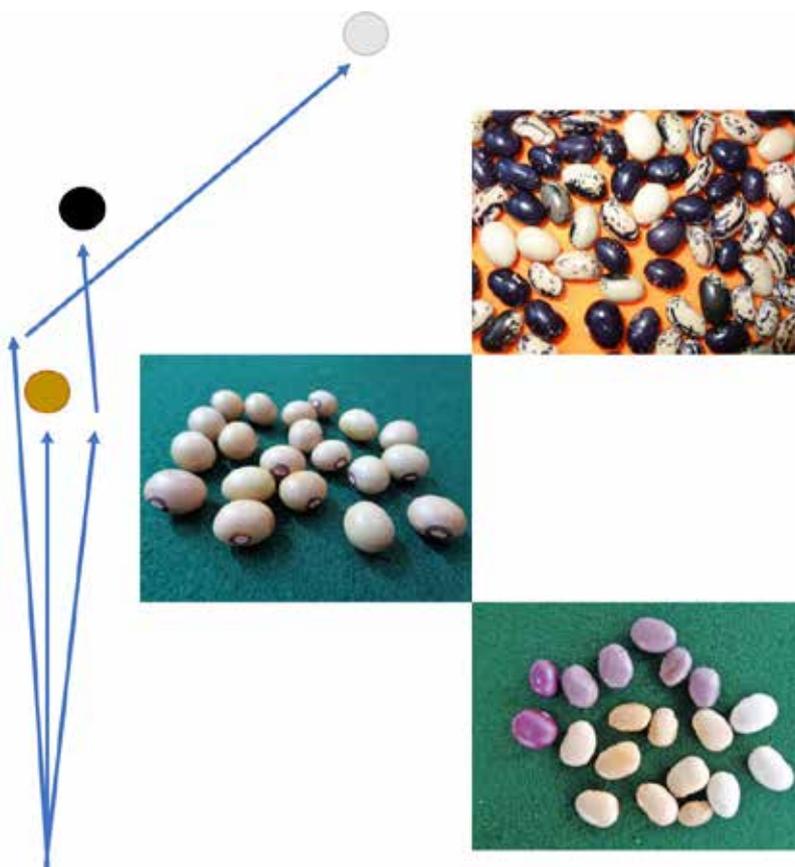
Se jugaba entre dos o más jugadores, generalmente niños. De preferencia, se usaban los fréjoles redondos (bolas), de la variedad amarilla “canario”, negros o rojos. El juego consistía, primero, en buscar una piedra grande, una pared de madera, adobe o cemento, donde, de manera alterna, se golpeaba con el grano en el mismo sitio, para que este salte al piso. Se sorteaba el jugador que empieza y luego el segundo, tercero y así sucesivamente, en orden hasta el último jugador. Si ninguno acertaba un choque con otro grano, se seguía lanzando granos en el mismo orden de jugadores. El ganador era el niño que con su grano le hacía “pepo” o “choque”, es decir, golpeaba a cualquier grano en el piso. Así, procedía a recoger todos los granos jugados en el suelo y se continuaba jugando hasta que uno de ellos pierda todo o se retire del juego.



4. El coño, golpes o pepos

Se jugaba entre varios jugadores, quienes generalmente iban de retorno a su casa al terminar la jornada escolar. Para este juego, cada participante debía disponer de una piedra bola o casi redonda que pueda ser agarrada por su mano sin dificultad, o una bola de cristal o de acero, grandes. Un jugador iniciaba el juego lanzando su piedra o bola hacia adelante (dos a tres metros), el siguiente intentaba golpearle o hacerle “pepo”; si lo hacía, cobraba en semillas o granos de fréjol previamente acordados, caso contrario, seguían lanzando los siguientes. Si no hacía “pepo” y su bola o piedra quedaba a una “cuarta” (distancia entre la extremidad del dedo pulgar y el meñique), cobraba la cuarta parte de la apuesta y, si quedaba a un “jeme” (distancia entre los extremos del dedo índice y el pulgar), entre las piedras o bolas, cobraba la mitad de lo apostado. Si se jugaba entre más de tres jugadores, se trataba de acercarse lo más que sea posible entre bolas o piedras, para tener más probabilidad de hacer “pepo” a todos los jugadores y reiniciar con una nueva partida.

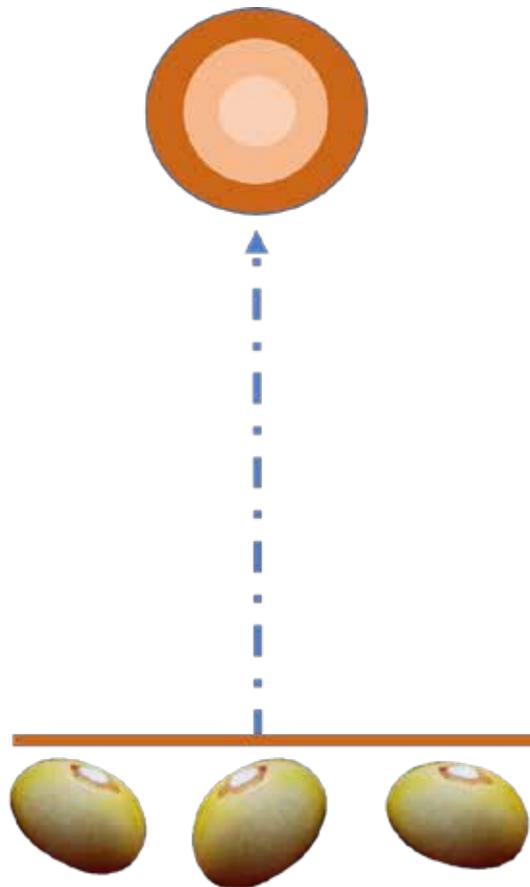
En este juego no importaba ni el color, tamaño o forma de los granos de fréjol, se pagaba con una mezcla heterogénea.



5. Ciento en hoyo, el hoyo

Se jugaba entre cuatro personas, generalmente niños. Se hacía un hoyo pequeño en el suelo o tierra, de dos a tres centímetros de diámetro y un centímetro de profundidad. A dos o tres metros de distancia, se trazaba una línea o raya en el piso y, desde ese punto, se tingaban los granos de fréjol por turnos en dirección del hoyo. El jugador que lograba poner su fréjol en el hoyo era el ganador, recogiendo todos los granos que fueron tingados y quedaron alrededor del hoyo. Para motivar, se repetían las palabras “porotito, porotito”.

Para facilitar este juego, se seleccionaban los granos de fréjol de forma redonda o redondeada, a objeto de que, al tingarlos, rueden por el piso con menor dificultad y puedan llegar al hoyo. Otros ponían de cinco a diez porotos en el hoyo y, desde cierta distancia, eran sacados con una canica.



6. Viento o hueso, cesta o ballesta, adivina adivinador

Esta modalidad se jugaba entre dos personas. Un jugador o jugadora permanecía con los brazos cruzados y luego desafiaba al contendor mostrando su mano cerrada y preguntando: “¿viento o hueso?”. El otro jugador escogía entre las dos opciones. Se habría el puño y, si acertaba, ganaba el o los granos

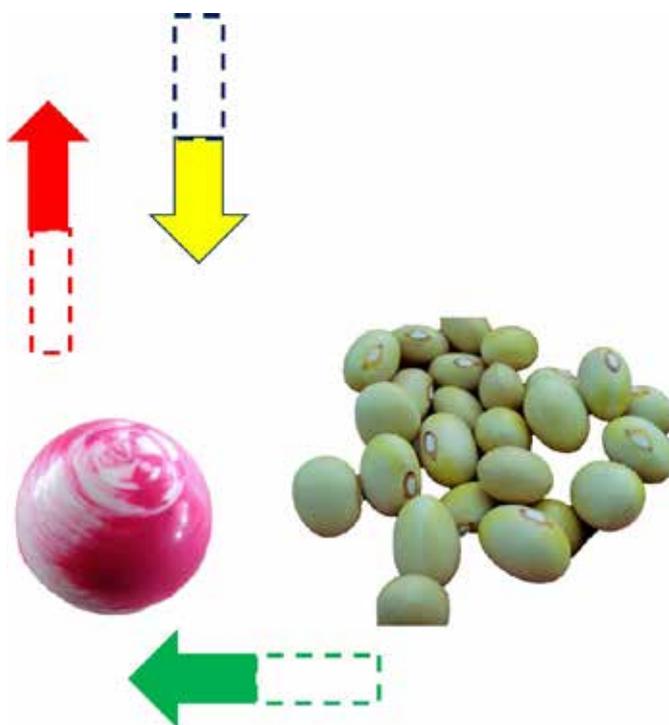


de fréjol, caso contrario pagaba el mismo número. También este mismo juego, practicaban diciendo: “¿cesta o ballesta?”. Cesta significaba que tenía fréjol en la mano y ballesta era ausencia del mismo. Otros decían: “¡adivina adivinador!”.



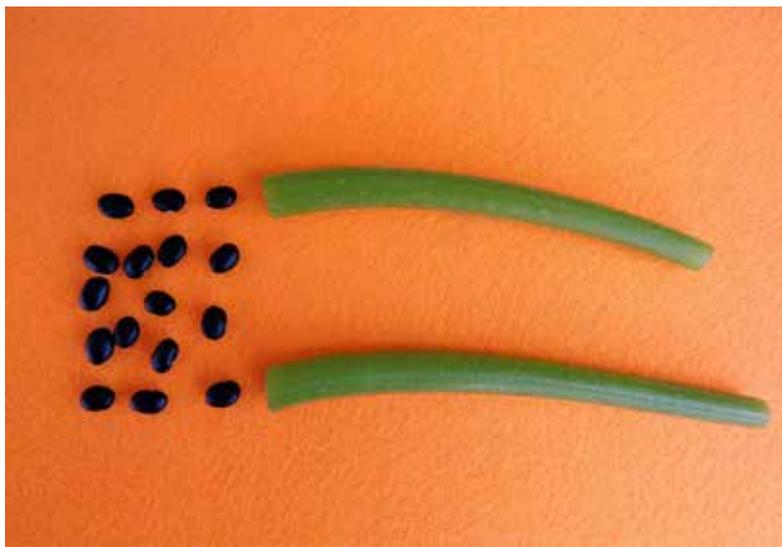
7. La zapatilla o macateta

Este juego se jugaba individualmente o entre varias niñas y consistía en colocar un puño de granos en el piso. Se jugaba de rodillas, se tomaba una pelota de caucho saltarina, de cristal o un mullo grande y se lanzaba a una cierta altura. Antes de que caiga al piso o dé bote, se recogía un fréjol en la primera ronda, luego dos, hasta llegar a seis. La niña que no recogía correctamente el número secuenciado de fréjoles o regaba los porotos, perdía el turno del juego.



8. El canuto

Este juego consistía en ponerse de acuerdo para disparar los granos de fréjol entre los jugadores. Para esto se hacían de un tubo de 15 a 20 cm de largo que generalmente era el pecíolo de la hoja de las cucúrbitas como el zambo o zambu (*Cucurbita ficifolia* y *C. maxima*) o el zapallo (*Cucurbita moschata*), que se tomaba de las huertas, chacras o bordes de los caminos donde crecían estas plantas; previamente se retiraba sus pelos espinosos. Se escogían granos de fréjol de tamaño pequeño, preferentemente redondo; se introducía el grano por el lado de mayor diámetro del tubo y se soplaba con fuerza en dirección del contrincante. En este juego no había ganadores, solo era para divertirse.



9. El baile del fréjol

Este juego consistía en tomar granos de fréjol pequeño, preferentemente redondos, a la vez usando el tubo plástico de un bolígrafo o un tubo del eje de la inflorescencia del siksi o sigsal (*Cortaderia* spp.); más tarde se usaría el sorbete de plástico, que era colocado en la boca, con la cabeza hacia atrás y tomando una posición vertical en el extremo del tubo se ponía el grano y se soplaba. El fréjol se elevaba algunos centímetros y había que mantenerlo el mayor tiempo posible flotando en el aire.



10. Pares o nones, parico - nonico

Dos o más jugadores (niños y/o niñas), se ponían de acuerdo para jugar a los pares o nones (número par o impar de granos de fréjol). Sacaban de sus bolsillos una pequeña cantidad al azar, la apretaban en su puño y lanzaban la pregunta al compañero de juego: “¿pares o nones?”. El contendor escogía una posibilidad, lo expresaba con su voz y el otro habría la mano. Se procedía a contar y, si acertaba, ganaba; caso contrario, pagaba la apuesta.



11. Concurso de trompos con pago en fréjoles

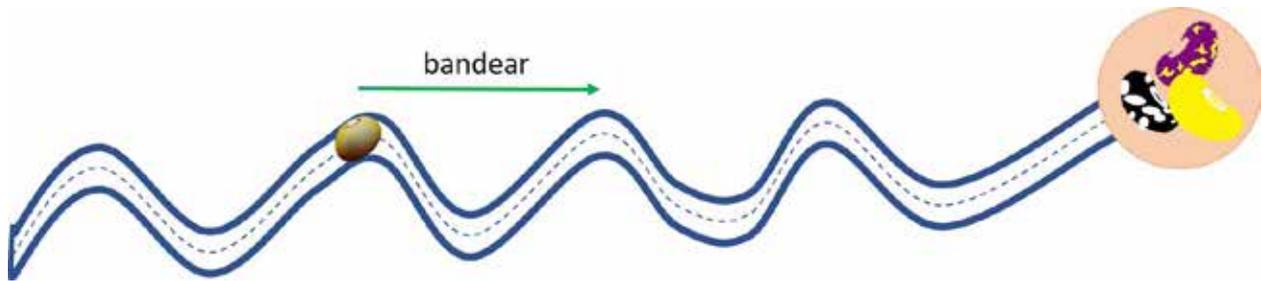
Se jugaba en grupos de dos o más jugadores. Consistía en lanzar el trompo al aire y lograr atraparlo en la palma de la mano sin que este toque el suelo, pero el trompo debía estar girando (bailando) sobre la misma. El jugador que lo lograba, seguía con vida en el juego y no pagaba ninguna penalidad, pero aquel que no lo lograba, pagaba la cantidad de fréjoles previamente convenida (de cinco a diez granos por jugador); esos pagos se acumulaban en el pozo. El jugador que perdía por tres ocasiones salía del juego y se quedaban los demás hasta que, finalmente, subsistía un solo ganador. Se sorteaba el orden de lanzamiento. El perdedor era aquel que no lograba la hazaña de atrapar el trompo girando en la mano y terminaba pagando la multa o tarifa convenida y eliminándose del juego.

En ocasiones no había tiempo para terminar el juego (terminó el recreo y sonó la campana); entonces, se acordaba el reparto del pozo entre los jugadores que todavía estaban con vida.



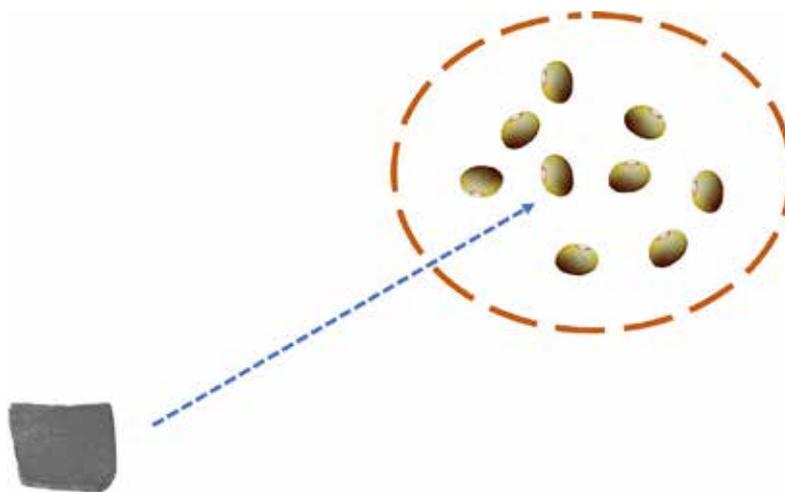
12. La culebra

Con la ayuda de una piedra, se trazaba en el suelo un pequeño surco o canal con forma de culebra y se hacía avanzar por este sendero los granos de fréjol por medio de “tingazos o tingadas”. Se realizaban “bandazos”; es decir, se trataba de pasar el fréjol de una curvatura de la culebra a la siguiente para disminuir la distancia, el tiempo y el recorrido del grano. El que llegaba antes a la cabeza, ganaba la apuesta, que generalmente había sido depositada en este hoyo grande.



13. La chungana

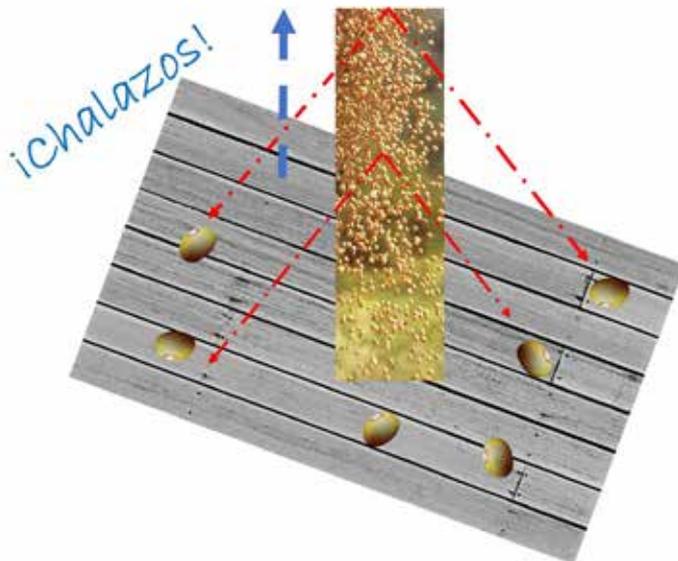
Se hacía una rueda o círculo en el piso, se ponían dentro los granos de fréjol acordados entre dos o más jugadores. Con una piedra plana de tamaño pequeño, se lanzaba de una cierta distancia para golpear a los granos, sacarlos del círculo y quedárselos como premio.



14. Los chalazos

Previamente, alguno de los niños o niñas procedía a “chalar”, es decir, a recoger las semillas que quedaban sobrando en el campo luego de una actividad de trillado del fréjol. Luego, se invitaba a los niños o niñas del barrio para

jugar. Uno de ellos tomaba con sus manos los granos de fréjol (puñados) y, al grito de “chalazos”, los lanzaba hacia arriba. Luego de que caían, todos los niños procedían a recoger del piso (entablado) los granos de fréjol de diversos colores, los mismos que pasaban a ser de su propiedad.



15. Selección por colores

Jugaban entre hermanos, cada uno escogía un color, un tamaño o una forma de fréjol a ser seleccionado, y el que más hacía en un determinado tiempo, era el ganador. Este ejercicio, transformado en juego era un requerimiento del hogar para clasificar el fréjol por tipos.

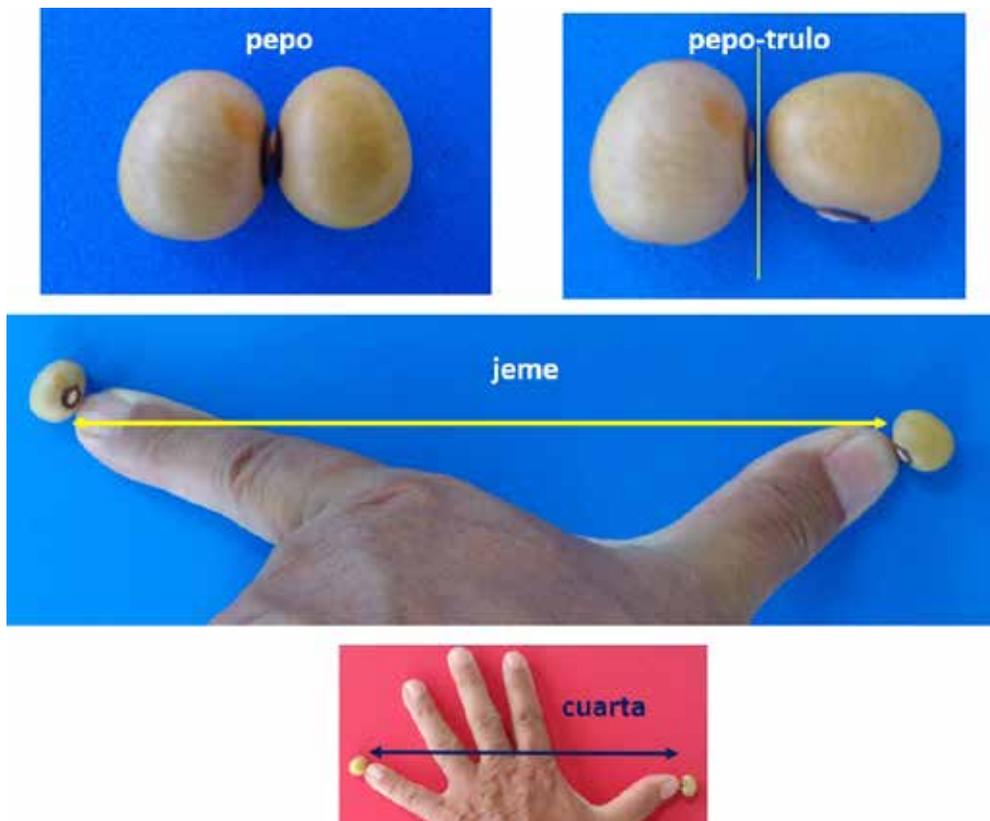


16. El tinguetazo y el pepo

Este juego se instalaba con dos jugadores o más y consistía en golpear, sobre el piso, unos granos de fréjol preferentemente bolas o redondos, con otros fréjoles por medio del tinguetazo (golpe con el dedo pulgar o el dedo medio). El juego se premiaba con los mismos granos de fréjol. El primer premio consistía en la “cuarta” (medida de la extensión entre el dedo pulgar y el meñique de la mano) y luego el “jeme” (la distancia entre los extremos del dedo pulgar y el índice). Muchas veces se establecían pagos diferentes para las distancias; por ejemplo: un fréjol para la cuarta y dos fréjoles para el jeme (la distancia más corta).

El pepo consistía en el golpe de un fréjol contra otro, siempre y cuando no exista separación posterior de los granos. Al existir una separación se denominaba “pepo-trulo”, que consiste de un golpe y una medida adicional, bien sea de un jeme o una cuarta.

Con el fin de evitar controversias, muchas veces se comprobaba la existencia de la separación pasando, entre los granos de fréjol, un objeto delgado como un pedazo de paja, una hoja de kikuyo o un papel. El premio por el pepo valía tres fréjoles y, por el pepo-trulo, cuatro fréjoles.



17. Quiero bolsillo o pido bolsillo

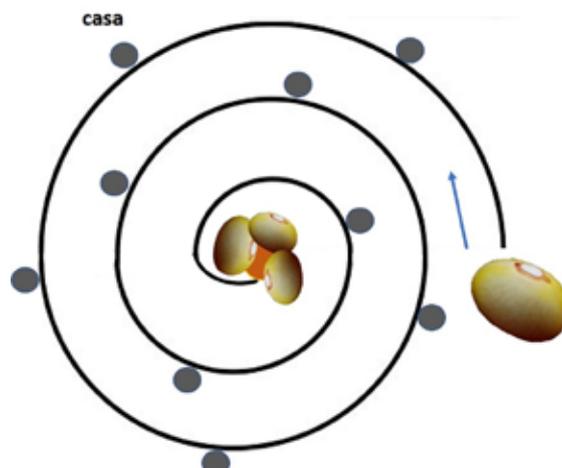
Dos o más niños se ponían de acuerdo para jugar por tiempo y, después de ratificar su compromiso mediante el enganche de sus dedos meñiques (casarse o comprometerse), se ponían listos para el juego. Consistía en que siempre se disponía de fréjoles, canicas, lápices de color, etc., en los bolsillos del pantalón. Si uno de los niños sorprendía al otro descuidado y le decía “quiero bolsillo”, el perdedor tenía que entregar todo el contenido. Terminaba el juego al terminar el tiempo acordado inicialmente.

18. El tumbo

De la misma manera que el juego anterior, los niños acordaban y ratificaban el compromiso de jugar por un determinado tiempo, bajo la frase “me caso, me caso al tumbo. Lo que es mío es tuyo, lo que es tuyo es mío”. Si un niño tenía su mano llena de fréjoles, canicas, etc., y estaba descuidado, el otro le golpeaba con su mano y hacía caer al piso los granos, canicas y todo pasaba a propiedad del que hizo “el tumbo”.

19. El churo o caracol

Se jugaba entre dos, tres o más niños. Se trazaba un pequeño canal en el suelo con una figura en forma de churo o caracol y, cada cierta distancia del recorrido, había pequeños círculos llamados “casa”. Se jugaba con porotos o fréjoles de forma bola o con canicas, pero se pagaba la apuesta con fréjoles. Se acordaba el número de porotos a apostar y se lo colocaba en el centro del caracol. Se decidía quién tingaba primero, quien tenía derecho a tres tingadas consecutivas. El jugador trataba de llegar a una casa para protegerse y no dejarse quemar por el jugador que venía a continuación. Si no lograba ingresar a una casa, era quemado, pagaba multa en porotos y volvía al principio del juego. Ganaba el que lograba llegar al centro del caracol.



20. Operaciones aritméticas

En el testimonio de los entrevistados, en todos los sitios serranos de esta provincia, se menciona que el fréjol sirvió para practicar las cuatro operaciones aritméticas, tanto en la escuela como en los hogares.

Según los entrevistados, estos juegos se jugaron en la década de los años 50s hasta los 80s, en una edad escolar entre 5 y 12 años, en poblaciones como Cañar, Biblián, Azogues, Déleg y sus alrededores. Se usó fréjol común principalmente y, en menor grado, las tortas y popayanes.

Entrevistadores: Francisco Peralta, Miguel Peralta, Hernán Peralta, Eduardo Peralta, Francisco Córdova, Miguel Guamán.

Testimonios: Miguel Peralta B., Abigail, Miguel, José, Francisco, Hernán, Eduardo Peralta, Raúl Castillo, Carlos Nieto, Humberto Salamea, Teodoro Calle[†], Miguel A. Idrovo, Miguel Gonzáles, Francisco Córdova, Lourdes Rivera, Víctor Vásquez, Joaquín Fernández, José Cabrera, Francisca Rojas, Silvia Rojas, Luis Idrovo, Zoraida Ortiz, Francisco Idrovo, Enrique Lema, Juan Reyes, María L. Córdova, Jorge Coronel, Miguel Guamán, Nicolás Pichazaca.

Fotografía: Eduardo Peralta, Segundo Faicán, Segundo Jara, Francisco Córdova.

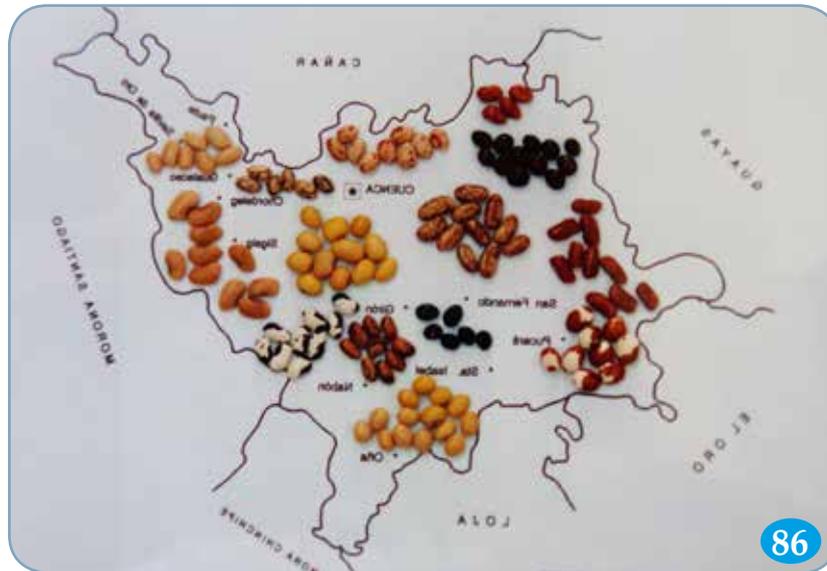
Infografía: Eduardo Peralta.



Azuay



Fotografías: 80. La ciudad de Cuenca. 81. Catedral de Cuenca. 82. Iglesia de El Sagrario (Catedral Vieja), Cuenca. 83. Maíz asociado con fréjol voluble. 84. Panorámica de Sigsig. 85. Gastronomía en Paute. (E. Peralta, 2019, 2018, 2017, 2012, 2007)



86

Fotografía 86. Muestra de la diversidad de fréjol voluble en Azuay. (E. Peralta, M. Peralta, 1992)

Históricamente, Azuay es la segunda provincia en superficie cultivada de fréjol en Ecuador. Las estadísticas del MAG del año 1975 informan de 13 834 ha cosechadas, principalmente de variedades de fréjol de tipo voluble o trepador que se asocia con el maíz. Variedades de mata pequeña o arbustiva, en superficies pequeñas se sembraban en los valles de Paute, Gualaceo y Yunguilla. El INIAP colectó por lo menos 14 variedades de granos de colores diferentes (Murillo, *et al.* 1998).

En un recorrido de observación y entrevistas por los cantones Paute, Gualaceo, Sigsig y Cuenca, en agosto de 2018, se pudo confirmar que, además del fréjol común o poroto, se encontraban presentes plantas de popayanes (flor blanca y flor roja). No se encontraron plantas del fréjol pallar o torta. Sin embargo, algunos de los entrevistados informaron que jugaron con los llamados fréjoles planchas, vaquitas o tortas.



87

Fotografías 87. Plantas y semillas de popayanes en cercas de los hogares. (E. Peralta, 2018)





Fotografía 88. Semillas de popayanes cosechadas en cercas de los hogares. (E. Peralta, 2018)

Para los diferentes juegos que se practicaron en esta provincia, se usaban fréjoles conocidos como bola de color amarillo (canario), mezclas de diversos colores, tamaños y formas, tipos vaquitas y tortas. Una torta tipo vaquita se negociaba por diez fréjoles de otro color.

Para los juegos, los niños preferían tomar los fréjoles de las chacras vecinas, generalmente entre 30 a 40 semillas.

Los juegos fueron practicados indistintamente por niños o niñas.

También fue parte del juego el “jurupi”, “jurupillo” o “jurupe”, fruto de la planta nativa conocida como jaboncillo (*Sapindus saponaria* L.). “El pericarpio de su fruto abunda en saponina y sirve de sustituto del jabón. Sus semillas globulares duras y negras, son los codiciados jurupis de los muchachos de nuestras escuelas” (Cordero, A. 1957). En un testimonio, se informó de su presencia en el valle de Yunguilla y de las tortas en Challuabamba.

JUEGOS

1. La moña, chantón, mesa de tortas, rueda

Se procedía a dibujar un círculo en el suelo o piso utilizando una piedra o pedazo de madera, se acordaba el número de fréjoles o tortas a poner dentro del ruedo y quién lanzaba primero. Con la ayuda de una bola de cristal o un fréjol más grande que era tingando o lanzando, se trataba de sacar los fréjoles o tortas del ruedo. El que más fréjoles o tortas sacaba, era el ganador. Si la bola de cristal o el objeto que se lanzaba o tingaba quedaba dentro del círculo, era “moña”: perdía el juego o se eliminaba ese jugador.

2. El trompo y el carnicero

En el juego con los trompos, si alguien perdía el juego o tenía que retirarse del mismo por cualquier motivo, para evitar que su trompo sea destruido por el “carnicero”, el interesado tenía que pagar con fréjol. La cantidad de granos de fréjol era establecida por el destructor de los trompos; una vaquita (torta) era equivalente a diez granos de fréjol de otro color.



3. El hoyo

Se hacían desde uno hasta doce hoyos en el suelo. Se acordaba con el contrincante el número de granos de fréjol a poner en el hoyo. Desde cierta distancia, con una bola de cristal o piedra, se lanzaba alternadamente para sacar a los fréjoles del hoyo y ganarlos. También se mencionó el uso del jurupi o checo (semilla del jaboncillo), que se traía del valle de Yunguilla.

4. Tres en raya

Entre dos compañeros de escuela o del barrio, se decidía, a la vez, con qué colores, tamaños o formas de fréjol se iba a realizar el juego y quién comenzaría. Se trazaban rayas horizontales, verticales y oblicuas sobre el piso, con la ayuda de un pedazo de carbón, madera, hierbas o tiza. El ganador era el que, con rapidez, lograba hacer tres en línea o tres en raya.

5. Pares o nones

Jugaban entre dos o más jugadores, niños o niñas, quienes acordaban para jugar a los pares o nones (número par o impar de granos de fréjol). El jugador sacaba una pequeña cantidad de fréjoles de su bolsillo, al azar; los apretaba en su puño y lanzaba la pregunta al compañero de juego: “¿pares o nones?”. El contendor escogía una posibilidad, lo expresaba con su voz y el otro



habría la mano. Se procedía a contar y, si acertaba, ganaba; caso contrario, pagaba la apuesta o podía ser perdonado.

6. Viento o hueso, cacho o viento

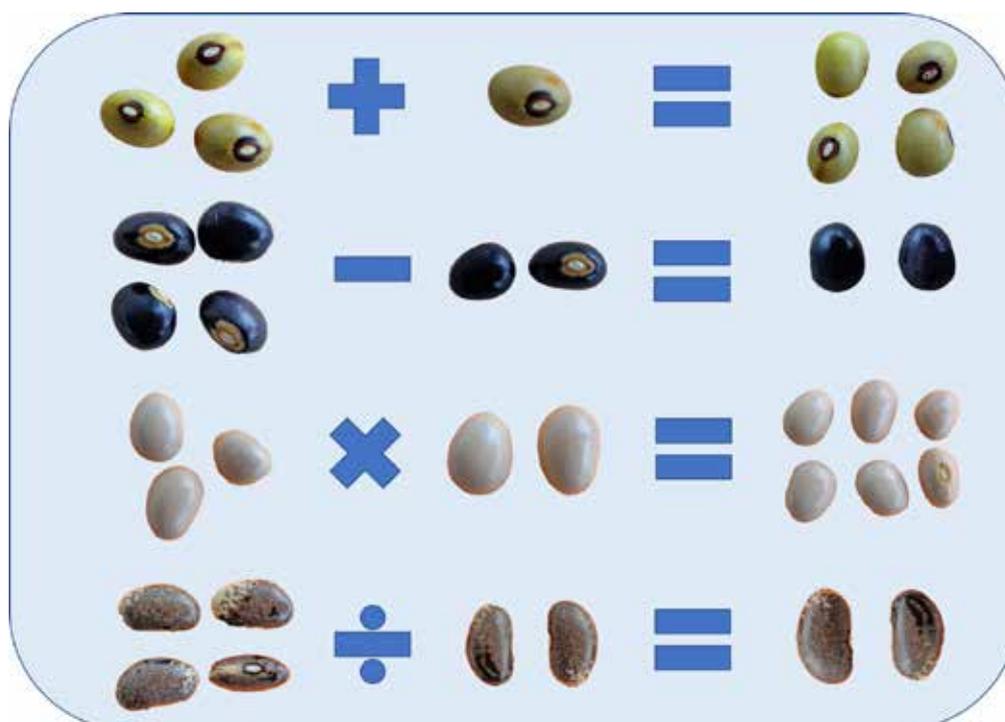
En este juego, el proponente enseñaba su puño y preguntaba: “¿cacho o viento?”. El contendor debía responder una de las dos opciones: cacho significaba que había fréjol en el puño del que preguntaba; caso contrario, era viento. El acierto era pagado con fréjol por el proponente y viceversa.

7. Quiriminduña, quilimintuño, Quililín Quintuña

Para este juego, uno de los jugadores enseñaba su puño conteniendo algunos fréjoles y decía en voz alta: “Quililín Quintuña”; otros decían: “quiriminduña” o “qulimintuño”. El contendor decía: “abre la puña”. El proponente abría su puño para enseñar los fréjoles por un instante y volvía a cerrar la mano. El segundo jugador decía el número de porotos que estimaba y luego se procedía a contarlos. Si acertaba, ganaba; caso contrario, tenía que pagar.

8. Operaciones aritméticas

En estos territorios, los informantes mencionan que los granos o semillas de fréjol sirvieron también para aprender las cuatro operaciones aritméticas, en la escuela y en los hogares.



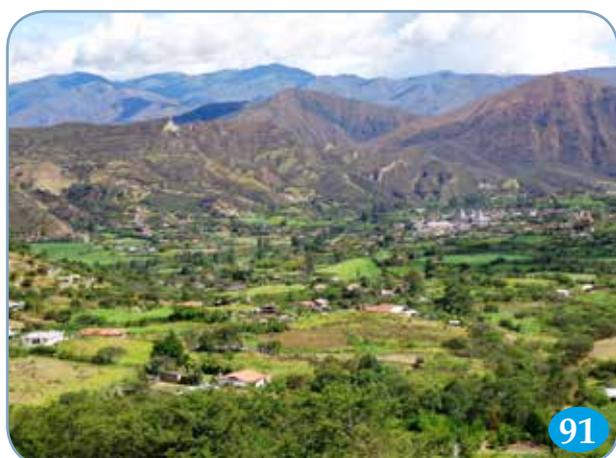
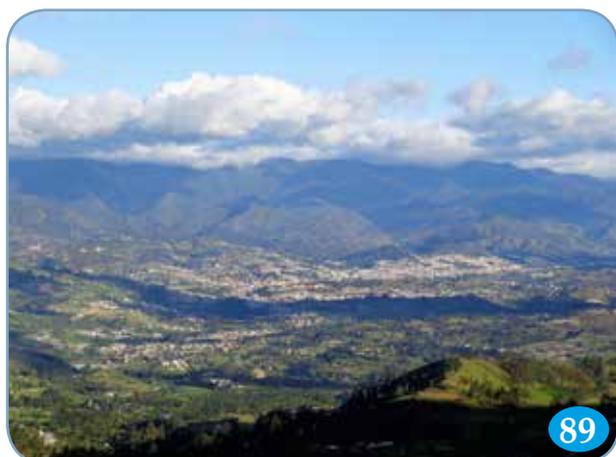
Según los entrevistados, estos juegos se jugaron en las décadas de los 50s hasta alrededor de 1978, en una edad entre 4 y 12 años en poblaciones como Paute, Gualaceo, Chordelég, Sigsig y Cuenca.

Entrevistadores: Francisco Peralta, Hernán Peralta, Eduardo Peralta, Francisco Córdova, Miguel Guamán.

Testimonios: Jorge Torres, Luis Fernández, Hernán Nugra, Fidel Jaramillo, Inés Sánchez, Ángel Ochoa, Rosa Marca, Luis Orellana, Hernán Lucero, Julio Juca.

Fotografía: Eduardo Peralta, Francisco Córdova.

Loja



Fotografías: 89. Panorámica de la ciudad de Loja. 90. Saraguro, zona productora de maíz y fréjol voluble. 91. Una vista de Malacatos. 92. Áreas productoras de fréjol arbustivo. 93. Asociación maíz y popayán en Loja. (E. Peralta. 2013, 2010, 2007)

Loja también ha compartido las estadísticas históricas de una gran superficie de tierra dedicada a la producción de fréjol, bien sea arbustivo o voluble asociado con maíz, tanto en sus valles, bajo riego o en las laderas a temporal. En 1975, el MAG informa de 16 712 ha cosechadas en esta provincia, ubicándose en primer lugar en superficie cultivada entre las diez provincias serranas.

En la década de los años 90, la Universidad Nacional de Loja donó al INIAP 75 colectas de fréjol voluble y 121 de arbustivos, las mismas que fueron catalogadas en 1998 (Murillo, *et al.* 1998). Este dato evidencia la gran diversidad de fréjol que disponía esta provincia.

Dos décadas después, se pudo observar cómo ha ido disminuyendo el cultivo del fréjol por diferentes causas, una de ellas la variación climática; por ende, debe estar desapareciendo esa amplia diversidad de la que antes disponían los habitantes. Se observó, por ejemplo, el reemplazo del fréjol voluble común en asociación con maíz, por el fréjol popayán o escarlata (de flor roja) en algunos de los valles. A la vez, Loja se caracteriza por ser la única provincia serrana que cultiva y consume otra leguminosa introducida: la zarandaja (*Lablab purpureus* (L.) Sweet, como una fuente de proteína alternativa a las otras leguminosas.

El territorio que corresponde a Saraguro es un área eminentemente productora de maíz suave asociado a variedades tradicionales de fréjol voluble y, en sus pequeños valles, algunas variedades de fréjol de mata.

JUEGOS

1. Tres en raya

Se utilizaba un tablero de tres rayas verticales cruzadas con tres horizontales. Jugaban dos personas y ganaba quien conseguía hacer una línea de tres con las semillas del fréjol. La línea podía ser horizontal, vertical o diagonal.

2. Hoyo: con fréjoles, checos, jorupes y bolas de cristal

El juego de las bolas consistía en preparar un espacio a desnivel en dirección del hoyo que se elaboraba en el suelo, para que entre el fréjol o se aproxime al agujero. El que entraba tenía mayor número de puntos. El fréjol que estaba cerca al hoyo se tomaba con la mano y, sosteniéndolo con los dedos, se direccionaba hacia el otro fréjol y se disparaba con un solo dedo (tingar). El que llegaba primero al puntaje acordado era el ganador. En este juego, participaban dos personas.



Con el fréjol se jugó muy poco tiempo en algunas localidades lojanas, porque se encontró un árbol llamado “checo, cheku o jaboncillo”, *Sapindus saponaria* L., (De la Torre, *et al.* 2008), cuyo fruto tiene forma de bola, redondo, al que se extraía su semilla de color negro que también era redonda y sonora al contacto con el piso duro; así los fréjoles fueron reemplazados por los checos. Los niños del lugar decían: “¡vamos a jugar los checos!”. Se jugó con estos elementos hasta cuando aparecieron las bolas de cristal.



3. El shushupi o macateta

Se jugaba usando una canica o un checo en una superficie dura. Se hacía un montón de fréjoles o porotos, con treinta granos o más. Mientras la canica o el checo daba un bote en la superficie dura, del montón de fréjoles se iba retirando un grano, luego, dos, tres y así hasta cuando el jugador podía sacar todos con la mano. El que más sacaba era el ganador. Este juego es semejante a la que, en otros pueblos, se conoce como macateta.

4. Lluvia de granizo

Entre un grupo de niños, se jugaba lanzando el fréjol hacia el cielo y todo lo que se podía recoger del piso era la ganancia en fréjoles de cada uno.

5. Moña

Entre dos o más niños en la escuela o en la casa, se acordaba el orden en el juego y las apuestas en fréjol de diversos colores y tamaños, junto con las tortas. Se los colocaba dentro de un círculo previamente dibujado en

el suelo. Con una bola de cristal, un fréjol grande o una piedra pequeña, se lanzaba desde cierta distancia para sacar a los fréjoles o tortas del círculo y ganarlas.

6. El pepo

Este juego se practicaba entre dos o más compañeros de escuela o del barrio, para lo cual, en orden acordado, el primero lanzaba un fréjol grande a una distancia de cinco metros, aproximadamente. El siguiente lanzaba otro fréjol para tratar de golpear al fréjol del primero, hacer “pepo” y cobrar la apuesta.

7. Tablas de bingo y juego de cartas

El grano o semilla del fréjol fue y es utilizado para llenar las tablas de bingo o para representar puntos en el juego de la baraja.

8. La culebra

Entre niños, se ponían de acuerdo para jugar, cuántos porotos iban a apostar, quién iniciaría y con cuántas tingadas jugaría cada uno. Los participantes trazaban en el suelo o piso una figura en forma de culebra y, con el fréjol bola, checos o bolas de cristal, en forma ordenada, iban dando el número de tingadas, sin dejarse tocar o quemar por el compañero, hasta llegar a la cabeza de la culebra y ganar la apuesta.

9. Viento o hueso

A la hora del recreo o de regresar a casa, los niños se ponían de acuerdo para jugar sacando porotos de sus bolsillos y a la vez que mostraban el puño preguntaban: “¿viento o hueso?”. Si el increpado coincidía con el contenido o no de porotos en la mano, ganaba o perdía lo apostado.

10. Pares o nones

Se realizaba de la misma manera que el juego anterior, con la diferencia de que aquí había que contar si el número de fréjoles era par o impar. Lo que expresaba el contrincante le daba la posibilidad de acertar y ganar, o perder la apuesta si se equivocaba.

11. Operaciones aritméticas

El fréjol o poroto de diferentes colores, formas y tamaños, así como el



maíz, fueron utilizados para aprender las operaciones aritméticas, tanto en la escuela como en la casa.

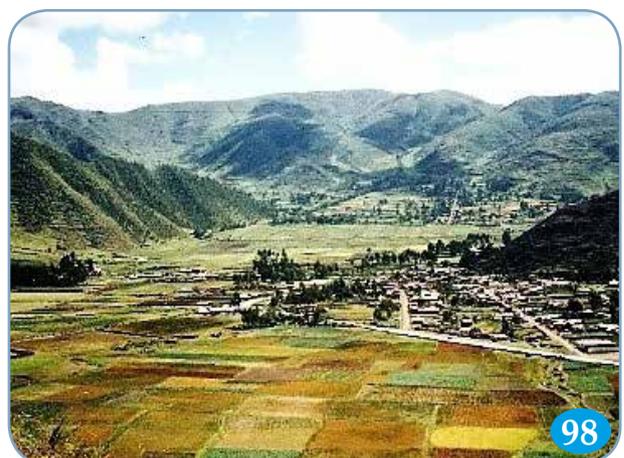
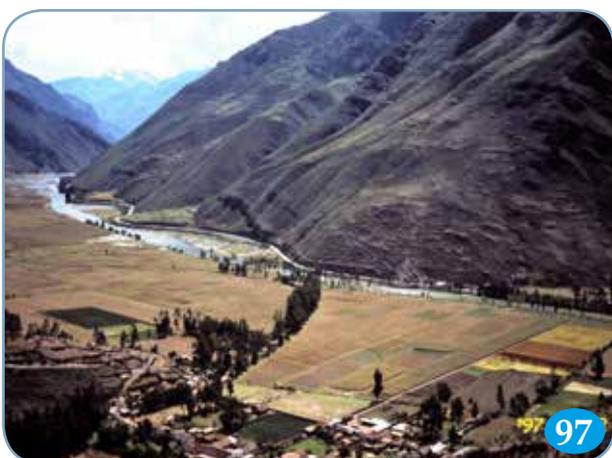
Según los entrevistados, estos juegos se jugaron en la década de los años 50s, 70s e, incluso, hasta el 2000, en una edad entre 10 y 16 años en poblaciones como Loja, Catamayo, Malacatos, Calvas (Colaizaca) y Saraguro. Usaban, entre otros, el denominado poroto bola, blanco, hayacol, negro, calentura, chileno, percal, vaquitas, de varios colores, formas y tamaños, los chindos y las tortas que se asociaban con el maíz.

Entrevistador: Francisco Peralta, Eduardo Peralta, Roberto Abad, Jorge Coronel.

Testimonios: Pedro Abad, Juan Patiño, Eduardo Lozano, Patricio Ordóñez, Euclides Arráez, Luis Amay.

Fotografía: Eduardo Peralta.

Juegos en Perú



Fotografías: 94. Santuario de Machu Picchu. 95. Ruinas de Sacsayhuamán en Cusco. 96. La ciudad del Cusco. 97 y 98. Panorámicas del Valle Sagrado de los Incas. (I. Peralta, 2017, N. Peralta, 2015, E. Peralta, 1997)

El fréjol en Perú

En el Perú, a las leguminosas de grano comestibles se las conoce con el nombre de “menestras”. Según Valladolid (2006), en las menestras:

*Se incluyen diez especies (...) cuya superficie de siembra se ha venido incrementando sostenidamente desde 1992, siendo el frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.) (...) y el haba pallar (*Phaseolus lunatus* L.), los cultivos de mayor crecimiento, tanto en superficie como en producción.*

(...) la diversidad de especies y variedades que se cultivan en el Perú, son utilizadas en diversos sistemas de producción, en asociación o rotación con papa, maíz o algodón.

El fréjol común es la especie de mayor distribución, pues no hay un solo departamento donde no se siembre frijol y los pallares se producen en Ica.

Al ser Perú un territorio rico en diversidad de las especies de *Phaseolus*, en particular de los cultivados como frijol común, haba pallar y las especies de popayanes, la riqueza en juegos con los mismos debe ser también muy diversa. La UNESCO, en 1980, en una investigación realizada sobre los juegos en Perú, señala:

Los juegos estudiados provienen de las tres regiones del país: Costa, Sierra y Selva. Todos estos juegos se ven amenazados por la invasión de los juguetes industriales y de los juegos de origen extranjero, difundidos por los medios de comunicación de masas.

En lo relacionado particularmente con el juego con los fréjoles, los autores indican que los juegos practicados con estas semillas o granos “fueron rescatados en la Selva y que constituyen una herencia del Perú antiguo que sigue viva”.

Tal como ocurre en Ecuador y Bolivia, la diversidad de colores y su combinación dio lugar a varios juegos. La UNESCO (1980) menciona que, según los colores y las manchas que presentan, toman diferentes nombres:

“Lenguachos”, los de color entero con una pintita blanca en los dos extremos. Y dependiendo de la combinación y tonalidad les denominan “Vaquitas”, “Alfareros”, “Recoletos”, “Chancacos”, “Castaños” y “Conejas” (...) los fréjoles más grandes reciben el nombre de “tirallos” y sirven para ser impulsados contra los otros. Los fréjoles corrientes para convertirlos en “tirallos”, los remojan dos o tres días y los “pilchas” y “pegachas”, son fréjoles pegados intencionalmente. Las “pilchas” son también los fréjoles redondos, muy codiciados por su escasez. Para el juego mismo, menciona que “el acto de impulsar con los dedos un fréjol para que choque con otro, se denomina “tincar”, voz de origen quechua cuya raíz significa “encontrar”, topar una cosa con otra. Concluyen que los juegos que se practican con los fréjoles, son muchos y de los más variados y resaltan al “chontis” y “a los montones.



Haciendo analogía con los juegos rescatados en Ecuador, Perú y Bolivia, todas las actividades y acciones inherentes a los mismos, parecen tener un patrón común para los tres países: la diversidad de especies, las variedades dentro de estas, el ingenio de los niños para dar más peso o volumen a los porotos a fin de ser más precisos en los “tinguetes”, “tincadas”, “tinguetazos”, “ticchadas”, “tijchadas” o lanzamientos para hacer “pepos”, “chontis” y ganar las apuestas de granos individuales o en “montones”, “casitas” o “pirámides”, así como la relación con sus animales domésticos, principalmente “vacas”, “vaquitas” y “toros”.

Para disponer de testimonios actualizados sobre los juegos, se recabó información con colegas del Perú y se obtuvieron testimonios en seis departamentos con ocho juegos diferentes. Uno de ellos replica el juego del ajedrez usando la diversidad de los fréjoles.

Un testimonio señala que, los llamados porotos o “chuis” eran granos redondos, de color blanco con puntos de color café, que hasta ahora existen, y blanco con puntos rojos que ya no se los puede encontrar fácilmente. Sin embargo, Mirihan Gamarra (comunicación personal, realizada el 15 de noviembre de 2018), señala que el INIA-Perú, actualmente dispone de nuevas variedades mejoradas de poroto nuña.



99

Fotografías 99. Variabilidad del fréjol reventón, “chuis”, “nuñas” o porotos. (M. Gamarra, 2018)



Otro testimonio indica que los fréjoles eran granos largos, de colores rosados con puntos blancos, otros más pequeños de color lila con jaspes morados, y amarillos con puntos rosados. Ambos servían para jugar.



Fotografía 100. Evaluación de la variedad de poroto, nuña “Q’osqo Poroto o INIA Frijol Inka en Ollantaytambo, Valle Sagrado de los Incas. Cusco, Perú. (J. Arana, 1997)

JUEGOS CON FRÉJOL EN PERÚ

1. Tinkar a los porotos

El juego se acordaba entre dos personas; cada uno lanzaba un fréjol hacia el área de juego que aproximadamente era de medio metro cuadrado. Desde una distancia aproximada de treinta centímetros los jugadores disparaban con el dedo gordo o pulgar (tincaban) otro fréjol que tenían en la palma de la mano. La persona que en un solo disparo golpeaba a un fréjol en el área de juego, ganaba y recogía los fréjoles que se encontraban en el suelo y la otra persona tenía que lanzar otro fréjol nuevamente.

2. La granja

Este juego con fréjoles se practicaba entre hermanas. Los fréjoles blancos con negro, rojo con blanco, y azul con blanco, grandes, representaban a las vacas que ellas criaban, es decir vacas de esos colores. Para disponer de esos granos de fréjol, las niñas recogían en los campos de cultivo a la madurez y las guardaban en bolsitas de tela. Cuando querían jugar en la casa, buscaban un lugar de tierra afirmada y sacaban los granos con sus bolsitas de tela. Si tenían granos grandes de color blanco con negro, representaban a sus vaquitas y los granos del mismo color de tamaño mediano eran los becerritos o terneros; por otro lado, los otros colores blanco puro, negro, y azul representaban

las ovejitas. Con los granos de fréjol, aprendían a contar los números. Al final, quien tenía más animalitos, entre vaquitas y ovejitas, ganaba el juego.

Al finalizar, se juntaban todos los granos y los guardaban en lugares frescos, bien escondidos. Los niños jugaban en tierra pura para no perder los granos de fréjol pues eran sus juguetes más atesorados.

Los granos de fréjol eran redondos y ovalados, de colores blanco con azul, blanco con negro, rojo con blanco, guinda con blanco, blanco solo, azules y morados, y moteados.

3. El pish pish

En este juego intervenían dos jugadoras. El material del juego estaba constituido por seis granos de fréjol, todos de color uniforme, y un grano de fréjol o pallar muy grande y bonito al que se denominaba capitán. Cada niña debía disponer de seis granos de fréjol y un capitán, que constituía un premio de gran valor si lograba ganar el juego.

Jugadora 1: fréjol rojo, y un pallar blanco y negro grande como capitán.

Jugadora 2: fréjol amarillo, y un fréjol ñuña pavita como capitán.

Manta o bayeta tendida en el piso

La jugadora 1 iniciaba el juego. Tenía, en la palma de su mano, doce granos de fréjol (los granos de ella y los de la otra jugadora), así como los dos capitanes. Entonces, lanzaba los granos de fréjoles hacia arriba y los recibía con su mano derecha extendida. Tras agarrar los granos, algunos de la jugadora 2 (fréjol amarillo), la jugadora 1 debía eliminar sus propios granos de fréjol rojo; después lanzaba los fréjoles que tenía en la mano al aire y recibirlos de nuevo. Si lograba retener dos granos amarillos de la jugadora 2, estos eran separados e iban sumándose a la ganancia. Posteriormente se recogía el resto de granos caídos en la manta o bayeta y se volvía a repetir el juego (si no lograba retener granos de fréjol amarillo de la jugadora 2, perdía). Enseguida jugaba la jugadora 2, disponiendo de seis granos rojos y cuatro amarillos más los dos capitanes, realizando las mismas jugadas anteriores. Si no retenía granos rojos perdía el juego y pasaba el turno la jugadora 1, y así sucesivamente continuaba el juego hasta que una de las jugadoras lograba obtener los seis granos de la jugadora contraria.

La ganadora se llevaba todos los granos de la jugadora que perdía. Si retenía en sus manos y recibía en su palma al capitán, también se llevaba ya que es el grano más valioso para motivarse en los juegos. Si las niñas



llenaban sus talegas o bolsas de tela, buscaban tener los mejores granos de fréjol, buscando de esa manera competir con aquellas que tenían granos de fréjol novedosos. Luego, iniciada la campaña de siembras de fréjol asociado con maíz, aumentaban sus granos e intercambiaban los fréjoles.

Se jugaba con granos redondos, grandes, pintados, de colores rojo, amarillo, blanco, guinda con blanco, morados y moteados de tamaño mediano.

4. El pushpo, pis pis (yaces)

En Huánuco, se practicaba este juego con granos de fréjol, una pelota pequeña o se usaba un huesito de la rodilla del carnero. Para tener un lugar apropiado para jugar, afirmaban el suelo de forma semejante a una era y allí se iniciaba la partida. Primero, tiraban los granos de fréjol en el suelo, generalmente seis, y lanzaban la pelotita o el hueso hacia arriba alto mientras recogían con la mano derecha un grano de fréjol; nuevamente tiraban el hueso hacia arriba y seguían cogiendo otro grano; si no lograba recogerlo, perdía su turno y jugaba la otra niña. Así avanzaban a recoger dos fréjoles, tres, hasta tener que recoger los seis granos; quien lo lograba primero ganaba el juego y la que perdía entregaba seis granos de fréjol diferentes.

Estos granos de fréjol venían a ser como el “yas”, juego típico que muchos conocían en las ciudades peruanas. La competencia de este juego crecía cuando las familias cosechaban sus granos de fréjol.

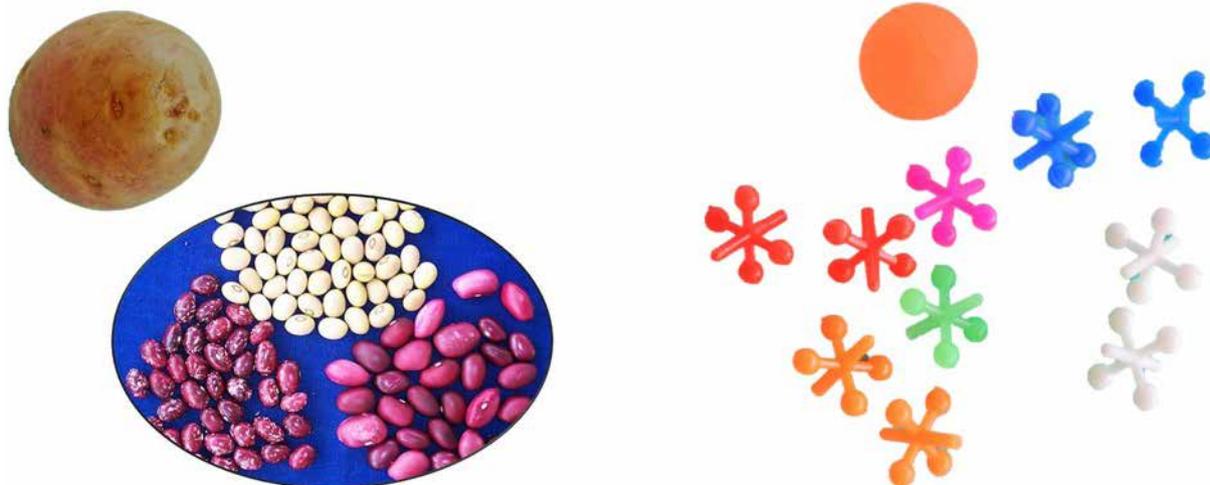
El material para jugar eran granos de fréjol grandes llamados pushpo. En la zona, se observaban granos de diferentes colores y tamaños como las ñuñas, las vaquitas (blanco y negro), las palomitas, amarillos, negros y rojos, de formas redondas o alargadas.

El juego era de mujeres y en parejas entre dos niñas, cada una debía disponer de seis granos de fréjol de un mismo color y tamaño. La otra niña debía poseer granos de otro color muy diferente. Ellas jugaban en las faldas que vestían o también en la mesa. Otras veces, cuando pastaban su ganado, tendían una manta o también en el recreo cuando asistían a la escuela.

En Apurímac, se utilizaba como pelotita una papa muy pequeña y redonda y se utilizaban los fréjoles en reemplazo de los “yaces”. Se clasificaba por tres colores, cada color tenía una repetición, luego se jugaba sucesivamente. Primero, se utilizaba el término “chancho” que empezaba con agarrar solo un fréjol de todos los colores, luego se procedía a agarrar dos fréjoles, posteriormente tres, cuatro, cinco y seis. La modalidad del juego dependía del término



propuesto. Como se mencionó, primero era chanco, luego levis, pasadas, levis con palmadas, pasadas con palmadas, chinita, y tacu-tacu.



5. La feria

El juego de la feria lo hacían los niños con sus amigos de la escuela, en la hora del recreo o a la salida de clases. Cada legumbre representaba a sus animales y los participantes hacían intercambio de dichos animales mediante el juego de la feria. Cuando llegaba la hora del juego, sacaban las semillas de su morral, buscaban un lugar plano y con piedras pequeñas cercaban su granja y ofrecían a sus animalitos, iniciando así el intercambio. Cada uno escogía y ofrecía las monedas para tener las semillas más bonitas siendo las habas las más cotizadas. En este juego ganaba el que tenía más animales y conseguía la vaca o el mejor caballo.

Al terminar el juego, los niños guardaban sus semillas en su morral. Ellos siempre estaban en la búsqueda de semillas raras, las cuales eran obtenidas de las eras, lugar de donde secaban las legumbres.

Se usaban legumbres de la zona por su color y tamaño. Los fréjoles de colores negros, blancos marrones claros, bayos y moteados, representaban a las ovejas, chanchos y cuyes. Las habas de variedad jergona (grano crema que tiene huellas o manchas grises, se usaba como moneda (**qullqi**) mientras que la variedad señorita era usada para representar a los caballos y vacas. Las lentejas representaban a las monedas, pero de menor valor para intercambio.

6. La polla

El juego con los frijoles o fréjoles se hacía con los compañeros de la escuela.



Todos querían jugar con el compañero que más variabilidad de colores tenía para, de esta manera, ganar y disponer de los que uno no tenía. Los fréjoles se obtenían en la época de cosecha en campo o chacra en los meses de mayo a julio.

El juego consistía en hacer un hoyo pequeño en el suelo; luego, a una distancia prudencial, se trazaba una línea con tiza o se marcaba con un clavo, la distancia era de más o menos tres metros desde el hoyo. Se buscaba con quién se iba a jugar que podía ser uno, dos o más compañeros. Se contaba el número de fréjoles que podían caber en la mano y, por sorteo, salía el primero, el segundo y así, para empezar el juego. Colocados tras la línea, el primero lanzaba los fréjoles al hoyo, enseguida recogía todos los fréjoles que entraban al hoyo; recogía y esperaba que el siguiente participante hiciera lo mismo. Después de jugar la última persona, se contaba y se determinaba quién había metido más fréjoles al hoyo. Los participantes empezaban a jugar nuevamente, tinkando con el dedo índice y pulgar para seguir introduciendo los fréjoles al hoyo hasta que fallara uno, para que continúe el siguiente hasta que pierda y repetir hasta terminar con el último fréjol. Al terminar, se contaban los fréjoles que se ganó y principalmente aquellos que no se tenían de manera previa; de esta manera se incrementaba la cantidad y variedad de fréjoles.

El juego se practicaba con fréjoles de forma alargada y los ovoides, de colores muy variados como los pintos (conocidos como vaquitas), blanco con azul, blanco con negro, blanco con amarillo, blanco con rojo, morado, jaspeados, rojos, blancos, morados y negros.

7. La chungu

Se requería de dos jugadoras; ambas aportaban granos de fréjol para el juego. Se practicaba en el suelo bien afirmado o en una mesa para que rebote la bolita, tanto en la escuela como en la casa.

El juego consistía en coger los fréjoles en la palma de la mano y lanzarlos hacia arriba. Si caían en el dorso, se volvía a lanzar hacia arriba para recibirlos en la palma de la mano. Los fréjoles que caían en la palma de la mano, después de lanzarlos dos veces al aire, eran la ganancia del juego.

8. El ajedrez

Si no se disponía de un tablero, se dibujaba uno sobre madera o cartón. El juego consistía en que, con fréjoles de diferente color, se representaba a



las fichas del ajedrez, así:

Torre: blanco con negro

Caballo: blanco con azul

Alfil: rojos con blanco

Rey: blancos solo

Reina: guinda con blanco

Peón: morados



Posteriormente, después de identificar a las fichas con los colores, se proseguía a jugar con la misma metodología usual del ajedrez. Para el contendor, se usaban fréjoles del mismo color u otros, pero de diferente tamaño, entre muy grandes, grandes o medianos.

9. Operaciones aritméticas

En el juego de la granja, en Cajamarca, se informa que el recrear los animales de la granja con los fréjoles de colores, al final terminaban contando cuántos tenían, lo que significa que los juegos sirvieron para aprender



las operaciones aritméticas. En Cusco, para aprender a sumar y restar, disponían de un ábaco elaborado con porotos, chuis o nuñas, semillas de huairuro y chuchus (semillas de color negro del algarrobo), (Mirihan Gamarra, comunicación personal, 15 de noviembre de 2018).

Según los entrevistados, estos juegos se practicaron entre la década de los años 50s hasta los años 70s, en una edad escolar entre 3 y 12 años, en Urco (Calca, Cusco), Cusco, Chota en Cajamarca, Pallasca en Ancash, La Unión en Huánuco y Pampaspata en Huancavelica.

Entrevistador: Amelia Guaringa, Marlene Mamani, Gretty Vilchez, Mirihan Gamarra, Eduardo Peralta.

Testimonios: Agapito Mamani, Elvia Marrufo, Nelly Herrera, Mariano Zelaya, Isidro Zollier, Juan Chaupe, Hilda Olivares, Eulogia Olivares.

Fotografía: Iván Peralta, Natalia Peralta, Juan Arias, Eduardo Peralta, Julián Arana.

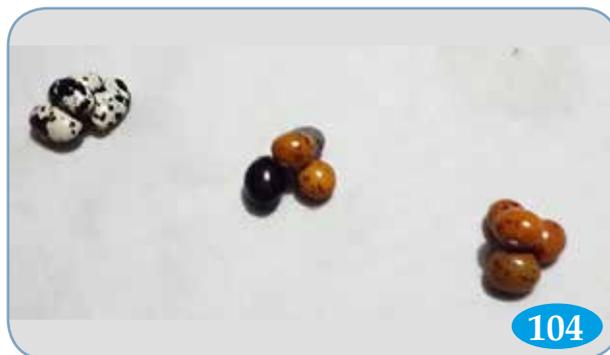
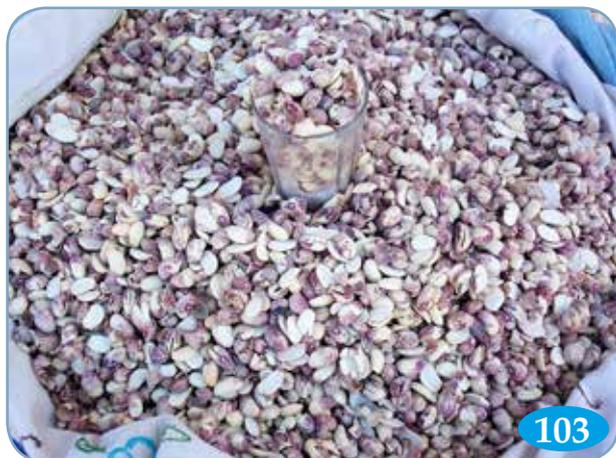
Juegos en Bolivia



Fotografías: 101. La ciudad de Vallegrande, Santa Cruz, Bolivia. 102. La Cantuta, una de las flores nacionales. (Anónimo s/f, E. Peralta, 2007).

El fréjol en Bolivia

El investigador boliviano Cárdenas, M. (1989) señala que Garcilazo de la Vega, al referirse a la planta del fréjol en sus “Comentarios Reales”, menciona a los frisoles, purutus y chuys.



Fotografías: 103. Fréjol reventado, tipo “nuñas”. 104. Fréjol “chuis” en casitas. (E. Peralta, 2005, R. Bonilla, 2017)

El autor señalado en el párrafo anterior, citando a Molina (1795), respecto de las judías o alubias cultivadas por los aborígenes menciona que:

Eran las más notables las Phaseolus pallar, por sus granos de cerca de una pulgada... que son aplastados (palatus) hasta de 2 cm. de longitud por uno de ancho, blancos puros o con manchas negras o pardas, ya rojo lilacinos con uno de los bordes a estrías blancas y aun del todo negros. Se los consume tiernos en ensaladas y también los usan los niños en sus juegos, siendo un palatu equivalente a dos chuys.



Fotografía 105. Semillas de pallares de Perú y Bolivia. (M. Cárdenas, 1989)

Freyre, *et al.* (1996) informan que en 1994 realizaron una “expedición de colección en Cochabamba, Chuquisaca y Tarija y, entre otros fréjoles, coleccionaron dos poblaciones de *P. lunatus* y dos mezclas de *P. vulgaris*, cultivados. La primera mezcla consistió de “k’puros” o fréjoles que son consumidos después de tostar”.

Ninguno de los autores revisados menciona la presencia del fréjol escarlata (*P. coccineus*) de flor roja o de popayán (*P. dumosus*) de flor blanca.



Fotografía 106. Los frijoles “chuis” que fueron parte del juego en Bolivia. (R. Bonilla, 2017)

Las personas entrevistadas en Santa Cruz (Bolivia, 2017) mencionaron que jugaron con los chuis en su edad escolar, en los valles de Comarapa (1 825 m) y Vallegrande (2 030 m), que pertenecen a este departamento y colindan con el de Cochabamba. Señalan que, para jugar, ingresaban a las chacras de maíz, donde los chuis se hallaban asociados con el maíz (trepando de este producto) y tomaban los granos o semillas para jugar. También indicaron que, a la fecha, es muy raro encontrar estas leguminosas en los campos o en los mercados y consideran que están desapareciendo.

En otra entrevista, una persona informó que cuando era niño, aproximadamente entre 1963 y 1967, jugó en Padcaya (2 000 m s. n. m.), Bermejo, en el departamento de Tarija, tanto con los porotos, chuis, reventones y pallares. Estos se sembraban con el maíz o solos en surcos, los que después se enredaban entre sí. Comentó que, más tarde, las bolas de cristal o canicas tomaron el lugar de los “toros” o porotos redondos. Jugaban tijchando, pudiendo llegar a llenar los bolsillos con frijoles, los mismos que en casa servían para complementar la comida del hogar. Con los porotos y tortas tiernas, elaboraban sabrosos platos como ensaladas, por ejemplo.

Estas mismas costumbres y usos, expuso la persona entrevistada, se replicaban en los pueblos del norte de Argentina.

Los entrevistados describen al material con el que jugaron de la siguiente manera: los chuis son de forma redonda, de forma más larga y arriñonada; a los redondos los llamaban “toros”; y, a los alargados, planchas y grandes, “vacas”, “vaquitas” o “palatus”. Estos fueron los llamados “pallares”, de color de las vacas criollas, en variedad cromática que iba del blanco con negro al blanco con rojo, café, blanco con rojo o guindo, etc.

El juego de los niños y niñas se realizó en las escuelas de las áreas rurales y urbanas, y siempre tomaba el nombre relacionado con los animales (vacas y toros). Los colores eran muy variados y había algunos de un solo color. Los mezclados eran rojos con blanco, blanco con negro o de colores salpicados (moteados). Se hacían grupos por colores. Un color particular era un “chejche”, por ejemplo, el color primario blanco y puntos o jaspes de color crema. Los más cotizados eran los redondos, por ser más difíciles de conseguir. También había los llamados “pallares”, de color vaca (negro con blanco) y grandes, menos frecuente en los juegos, pero formaban parte de los chuis para el juego.

Además de ser parte de los sistemas de producción agrícola, de la alimentación y de los juegos, los fréjoles sirvieron también para aprender las operaciones aritméticas en la escuela, principalmente a sumar y dividir, junto a los granos de maíz.

A la presente época, las generaciones que conocieron y jugaron con los chuis, conservan la costumbre de decirle a su interlocutor, si no entiende algo: “ven para explicarte con chuisitos o maicitos”.

JUEGOS CON FRÉJOL EN BOLIVIA

1. Pares o nonis

Este juego consistía en adivinar cuántos granos o semillas de “chuis” tenía el oponente en el puño de cada mano. Se cogía un grupo de granos con cada mano y ambas se ponían a la espalda; luego se preguntaba: “¿pares o nonis?”. Se mostraban los puños al contendor y este replegaba la piel del dorso de la mano y contaba el número de pliegues que se formaban; con base en esta observación aseguraba si son pares o impares; se procedía a abrir el puño y contar las semillas. Si el contrincante acertaba, ganaba y, si fallaba, tenía que pagar en número de “chuis” contados. El juego se realizaba en las puertas de las casas o en la calle.





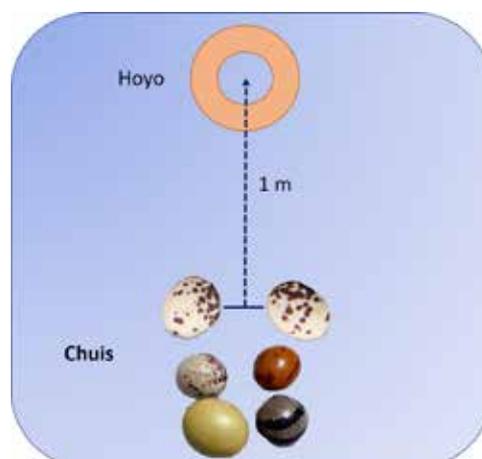
2. El tijcho o tocoro

Se juntaban los niños principalmente y decían ¡juguemos al tijcho!, y otros preguntaban ¿con bolitas o con chuis? La mayoría respondía con chuis, porque era más divertido.

Consistía en hacer un hoyo pequeño en el suelo, de tres centímetros de diámetro por uno o dos de profundidad; a un metro de distancia del hoyo se ubicaban los dos jugadores, hombres o mujeres. Se colocaban entre diez y veinte semillas o granos de “chuis” para ser “tingados” (lanzar la bolita con la uña del dedo pulgar, el índice o el medio); uno por uno, en dirección del hoyo.

El primer jugador “tijchaba”, tingaba o lanzaba los granos hacia el hoyo y luego contaba cuántos entraron; enseguida, hacía lo mismo el segundo jugador; el que perdía, pagaba la diferencia en semillas. Este juego lo hacían por un tiempo de una hora, por lo menos, o hasta acumular el mayor número de “chuisitos” o granos de este tipo de fréjol.

Los “chuisitos” se guardaban en frascos de vidrio o en bolsitas de tela con cordón, para cuidarlos. Los jóvenes hombres o mujeres entre siete a once años jugaban con los “chuis” y los traían siempre con ellos para jugar en cualquier lugar y momento.



3. Las casitas

Los jugadores, que podían ser más de dos, armaban una pequeña torre o casita con chuis (entre tres y seis chuis, los grandes abajo) en la tierra o suelo. Desde una distancia aproximada de un metro, y respetando cada quien su turno, arrojaban un chui, especialmente preparado para esto (eran dos chuis, los más grandes y pegados entre sí, imitando la forma de las alas abiertas de una mariposa, con el fin de lograr más peso y mayor impacto). Este chui especial tenía que llegar al objetivo (la torre) rodando por el piso. El jugador que primero lograba derribar la torre ganaba todos los chuis.

Los chuis eran de diversos colores y de colores combinados como: negros con motitas blancas o al revés, también eran negros con motitas rojas y negros con motas de color café. Estos chuis tenían sus colores mezclados de manera muy similar al color de las vacas de la región, por este motivo eran muy requeridos por los niños y el juego era un simulacro para ver quién ganaba o perdía más vaquitas, dado que en la región la crianza de ganado vacuno era para los lugareños el principal medio de sustento y riqueza.

4. Noche de San Juan

Los chuis también eran utilizados en una fiesta religiosa tradicional llamada la “Noche de San Juan” (24 de junio, la noche y el día más frío del año) en la que se acostumbraba hacer una fogata en las calles de los pueblos o en el campo. Los niños de esa **época** (años 60s o 70s) mientras jugaban alrededor de la fogata, lanzaban chuis de todos los colores posibles al fuego, pidiéndole al “Santo” que las vacas de sus familias tengan crías de esos colores y que sean hembras, con el deseo de incrementar la riqueza familiar. Este deseo y motivación siempre fue propiciado por los padres y, a la vez que giraban alrededor de la fogata, cantaban una canción que hacía énfasis en que “se multipliquen mejor”.

5. El ojo

Consistía en hacer casitas, de dos a cinco cada participante, y había que derribar las casitas desde la altura del ojo, es decir como lanzar una plomada. Poniendo el cuerpo sobre las casitas y, desde la altura indicada, se soltaba un chui que caía de manera vertical. Si se derribaba una casita, seguía jugando, de otro modo, le tocaba lanzar al siguiente jugador. Ganaba el que derribaba el mayor número de casitas.





6. Las vaquitas

Fue un juego de niños y niñas, que se jugaba en la vecindad. Jugaban a “aparear”, para lo cual tomaban los granos o semillas grandes de poroto (pallares), llamadas “vaquitas” por pares. Uno de los extremos de la vaquita era raspado contra una superficie dura y áspera, luego unían por este lado, pegándose entre sí, quedando apareadas, para seguidamente ubicarlas dentro del corral (elaborado con los chuis, acomodados en forma circular en el piso). Al otro día, volvían a jugar y hacían un círculo más grande, con más chuis y vaquitas dentro del corral, porque se entendía que se incrementó el ganado, producto del apareamiento.



Estos juegos fueron practicados en la casa, en la calle (vecindad) y en la escuela, donde se jugaba durante el tiempo del recreo o saliendo de clases; jugaban indistintamente niños y niñas.

Poco a poco, los chuis fueron reemplazados por bolas de cristal, en especial en la ciudad, pero también los campesinos dejaron los chuis por las canicas. Ahora ya es muy complicado encontrar los chuis, y su uso en el juego está casi desaparecido.

Para el año 2017, ya no se ve a ningún niño jugando con chuis. Los entrevistados creen que es un cultivo en extinción, pues se ha perdido la costumbre de cultivar y de jugar. Es muy raro encontrarlos y las personas consultadas ya no dan razón de dicho cultivo. La única persona que disponía dijo que: “como nadie lo compra y nadie lo usa, es muy poco lo que existe”. Los entrevistados piensan que, antes del año 2000, se perdió la costumbre de jugar con el chui, que tal vez las últimas generaciones que jugaron se ubican en los años 90s y los padres jugaron entre la década de los años 50s y 60s.

Según los entrevistados estos juegos se practicaron en la década de los años 50s hasta los 90s, en una edad escolar entre 10 y 13 años en poblaciones como Vallegrande y Comarapa (occidente de Santa Cruz) y Padcaya (Tarija).

Entrevistador: Eduardo Peralta.

Testimonios: Mary Quintana, Hilda Quintana, Jorge Aranibar, Rosember Bonilla, Rosario Paz, Gualberto Cardozo, Ronald Peralta, Horacio Terceros, María Ávalos.

Fotografía e infografía: Eduardo Peralta, Rosember Bonilla.

Otras especies en la lúdica y juegos con el fréjol

Los jurupis

En provincias como Azuay, Cañar y Cotopaxi en Ecuador, los entrevistados informaron de una semilla o grano grande, identificado con el nombre de “jurupi”, que se usaba en los juegos y que es conocido también con los nombres de “huayruro”, “huayro”, “chirote”, “saramora” en otras localidades amazónicas y andinas.



Fotografías 107. Variabilidad de semillas de jurupi observadas en un mercado de Puyo, en la amazonia ecuatoriana. (J. Peralta, E. Peralta, 2017)

Aublet, J. (s/f), respecto del huairuro (*Ormosia coccinea*) o jurupi, señala lo siguiente:

Es de distribución amplia en América Central y América del Sur...Las flores son de color púrpura. Su fruto es una legumbre oblonga, de color verde, tornándose rojo-marrón al madurar, con una o dos semillas de color rojo y negro (...). Con las semillas se fabrican collares y aretes...Nombre común derivado de la palabra quechua huayru elegante- y ruro fruto-. La población local los utiliza, además de adorno, para evitar el mal de ojo y la mala suerte. Es costumbre popular colocar una pulsera con una o varias semillas de huayruro en la muñeca de los recién nacidos.

De la Torre, *et al.* (2008) mencionan también a *Ormosia macrophylla*, como una planta nativa en Ecuador y tóxica para vertebrados.

En algunas tiendas o lugares de artículos artesanales de la Amazonía ecuatoriana, se pueden observar por lo menos tres tipos de semillas de color rojo con negro que se diferencian por la distribución de estos colores



en la superficie y por el tamaño. Los que sobresalen son los de semillas más grandes, con los que se jugaban a los fréjoles en Cañar y Cotopaxi.



108

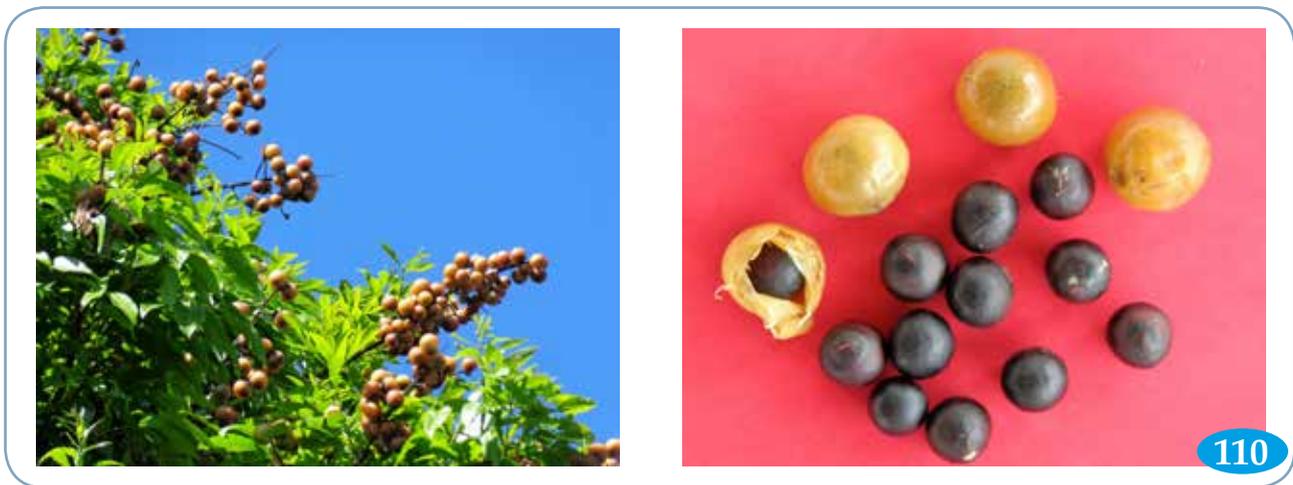
Fotografías 108. Planta, flor y semillas de jurupi o saramora, en la amazonia ecuatoriana, Chontapunta, Napo. (I. Peralta, 2018)

Los checos

Proviene de un árbol originario de América. Botánicamente se conoce como *Sapindus saponaria* y el nombre común es jaboncillo puesto que, en el pasado, los frutos y semillas se ponían en una bolsa de tela con la cual se fregaba la ropa para lavarla, ya que estos frutos producen abundante espuma.



Fotografías 109. Árboles de jaboncillo o checos (*Sapindus saponaria* L.) en Malacatos, Loja y San Rafael, Quito. (E. Amay, 2018, E. Peralta, 2018)



Fotografías 110. Frutos y semillas del jaboncillo, conocidos como parapas, checo, cheku o turupes, San Rafael, Quito. (E. Peralta, 2018)

Aguirre, Z. (2012), respecto de esta especie en Ecuador, señala lo siguiente:

El número de especies reportado por género es de una especie y referente a la distribución geográfica señala que es de amplia distribución desde México hasta Argentina. En Ecuador se ubica en las provincias de Esmeraldas, Galápagos, Guayas, Imbabura, Los Ríos, Loja y Manabí. Crece entre 0-2 500 m s. n. m. en bosque seco y valles secos interandinos (Jorgensen y León-Yáñez, 1999).

CAPÍTULO 3

Hernán Peralta I.
Eduardo Peralta I.
Francisco Peralta I.

Referencias históricas sobre los usos de los fréjoles o porotos

Fréjoles, porotos, purutus o frijoles: de topónimos, magia, juegos y cantos

Enclavado en los Andes del sur del Ecuador, *San Miguel de Porotos* es un pequeño poblado de la provincia del Cañar, habitado por campesinos y campesinas que, desde tiempos inmemoriales, se dedican a la agricultura y a la práctica ancestral de la alfarería.

Tierra de maíz y de fréjoles, es un pueblo en la región andina ecuatoriana que lleva el nombre de esta leguminosa, de alto poder nutritivo, rica en proteínas, infaltable en la alimentación diaria de los pobladores de la zona. Pocos lugares adoptan una denominación de este tipo; Vásquez (1990), en el libro *Toponimias azuayas*, alude a que en la región austral la Quebrada de Asunción, en una parroquia del cantón Girón, se llama *Poroto*; además de un cerro de Abdón Calderón, en una parroquia del cantón Santa Isabel, que se denomina *Porotos*.

A pesar de que la denominación fue cambiando con el tiempo, el topónimo *Porotos* se mantuvo en la tradición. Los documentos religiosos indican que hacia el año de 1846 el poblado, que hoy pertenece al cantón Azogues, provincia del Cañar, se llamó *Anejo de Porotos* y se circunscribía al cantón Paute, en la provincia del Azuay. Su primera partida de nacimiento testifica que dicho nombre obedece a la abundancia del cultivo de esta planta.

En 1848 se le designó como *Viceparroquia de Santa Gertrudis de Porotos*, como homenaje a una religiosa que ejerció su labor pastoral en la zona. Más tarde, en 1854, se le nombró oficialmente como *San Miguel de Porotos*, en honor al arcángel San Miguel, nominación que subsiste hasta nuestros días (Diócesis de Azogues, 1968, 1973).

La historia de este pueblo está íntimamente ligada al cultivo del fréjol, del maíz y de otros cultivos andinos, así como a la producción artesanal de ollas y tiestos, utensilios en los que los pobladores del sector cocinan sus



alimentos. Posiblemente, los comuneros de *Jatunpamba* están entre los últimos olleros que subsisten en el Austro ecuatoriano.

Anualmente, en las festividades de la parroquia a finales del mes de septiembre, las autoridades organizan una carrera pedestre de diez kilómetros en la que participan cientos de deportistas de toda la comarca. Al llegar a la meta, los corredores reciben, como reconocimiento a su esfuerzo, una bandeja de arroz con carne, acompañada de una menestra de fréjol, con lo que recuperan las calorías perdidas en la competencia.



111

Fotografías: 111. Vistas panorámicas de San Miguel de Porotos. (E. Peralta, 2018)



112

Fotografías 112. Afiche promocional y medallas para la competencia. (E. Peralta, 2011, F. Córdova, 2018)



Fotografías: 113. Menestra de porotos. 114. Bandeja con menestra de porotos para corredores y visitantes. (E. Peralta y F. Córdova)

A lo largo y ancho de nuestro continente, existen otros puntos geográficos que llevan el topónimo de poroto, frijol, o fréjol, como un tributo a esta planta. En Perú, uno de los distritos del país se denomina *Distrito de Poroto*, en la provincia de Trujillo; al igual que el *cerro Porotos*, en la región de Coquimbo, en Chile, por citar un par de casos.

Algunas consideraciones históricas sobre el origen del fréjol

Sobre la aparición y domesticación del fréjol en nuestro continente, durante décadas se mantuvo un gran debate entre la comunidad científica. Para algunos estudiosos, el origen se hallaba en tierras mexicanas y no en la Sierra andina, como se venía sosteniendo de manera tradicional; no obstante, investigadores como Bitochi, *et al.* 2013; Chacón-Sánchez *et al.* 2005; Kwak *et al.* 2009 y Rossi *et al.* 2014, son muy convincentes sobre la doble e independiente domesticación de *P. vulgaris*: el frijol de semillas pequeñas en el occidente de México, y el frijol de semillas grandes en los Andes Centrales (Daniel Debouck, comunicación personal, 29 de abril de 2019).

Excavaciones arqueológicas realizadas tanto en Perú como en México permitieron recolectar vestigios de esta leguminosa con una edad de, al menos, cuatro mil años. Al parecer, los grupos originarios asentados en estas tierras ya incluían el fréjol en su alimentación en conjunto con otros cereales, y se consumía tanto en grano tierno como en maduro y seco.

Recorriendo el Ecuador

En Ecuador, las investigaciones revelan que, en tiempos de la cultura Valdivia, el fréjol era uno de los alimentos de estos pueblos y que, en períodos posteriores, su cultivo se expandió tanto en la Sierra como en la Costa y la Región Amazónica. El arqueólogo Erazo, R. (2013) estudió unas muestras de fréjol encontradas en la zona arqueológica de Rumipamba, al norte de Quito, y estimó que su edad databa de alrededor de 900 años de antigüedad. Esta experiencia se relata con más detalle al final de este capítulo.

Las crónicas que escribieron los conquistadores españoles, siglos atrás, mencionan que el fréjol, el maíz, la papa y otros cultivos fueron alimentos muy arraigados en la culinaria diaria de aquellas comunidades.

En las *Relaciones Geográficas de Indias - Perú*, se acopian testimonios que apuntan al cultivo y consumo de los frutos de esta planta en casi toda la geografía del actual Ecuador, aunque los cronistas no precisan ni distinguen las diferentes variedades de *frisoles* que se cultivaban.

En la descripción de la ciudad de San Francisco de Quito y vecindad de ella, por el arcediano de su iglesia licenciado Pedro Rodríguez de Aguayo, escrita en 1573, se registra lo siguiente:

La tierra no es estéril, antes abundosa y fértil; siémbrese en ella trigo, cebada, maíz, papas y frisoles, arracachas, jícamas y camotes. En Quito y su comarca se da bien el trigo, cebada, papas; en lo caliente se da mejor el maíz, frisoles, arracachas y camotes. El trigo, maíz, y frisoles se siembra y coge en los tiempos que, en España, y las papas se siembran por diciembre y se cogen por abril y mayo.

Además, se describe la forma cómo los indígenas sembraban el maíz con el fréjol:

El trigo y la cebada se benefician como en estas partes, y el maíz en camellones, habiendo poco más de un pie de uno a otro; hácese un agujero con el dedo, échase dos granos de maíz y uno de frisoles, cuando los quieren sembrar, los cuales como van creciendo, se ciñen y abrazan con las cañas de maíz, y ansí tienen fuerza para se levantar del suelo.

Así mismo, se detallan las maneras de comercialización de los productos agrícolas:

Trigo y cebada comúnmente acude de diez por una; de maíz, de veinte hasta cuarenta, el cual gastan los naturales, y cuando se va dañando, ceban puercos. La cebada se gasta en los caballos y puercos. El trigo suele valer a peso y dos tomines y a peso y medio; el maíz, a peso, y las papas lo mismo; y los frisoles, a peso y medio la hanega.



Otra narración que ilustra el cultivo del fréjol, de manera específica en el norte del país, se incluye en la *Relación y descripción de los pueblos del partido de Otavalo*; allí se puede leer:

Hay muchos arroyos y algunos ríos algo caudalosos, y toda la tierra en general es fértil y abundosa así de agua como de mantenimiento que se coge en ella mucho trigo y maíz, papas, frisoles y altramuces y cebada y otros muchos géneros de mantenimiento de que se sustentan estos indios.

Las crónicas también refieren el sembrío de fréjol en las provincias del sur del Ecuador: “Los mantenimientos que en aquel tiempo tenían, tienen hoy día, que es maíz, frisoles, papas, quinua, zapallos, raíces y otras raíces que ellos comían; y hoy día tienen de lo dicho, el trigo y las legumbres de España”.

De San Luis de Paute, los frailes Mor de Pereira, Juan Tostado y P. López, anotan: “Lo que comen frisoles grandes y pequeños y otras raíces que llaman yucas, batatas y otras yerbas, y otra raíz que se llama oca y zapallos, que son unas calabazas muy grandes; y de esto es su general comida y sustento”.

Sobre los cultivos de los indios afincados en San Francisco de Peleusi de Azogue, Fray Gaspar de Gallegos, relata:

Tiene este pueblo un río que pasa por junto a las casas, que se llama Burgaymayo, que no se sabe la significación de este nombre Burgay, mas de que el río nace junto a un asiento que antiguamente se llamaba Burgay, y por esto se llama el río de Burgay (...) Hay a la ribera de este río grandes sementeras de maíz y frisoles, trigo, cebada que siembran y cogen los naturales mucha cantidad, porques muy fuerte y abundosa.

Finalmente, en la relación y descripción de la ciudad de Loxa (Loja) se afirma:

En la tierra de términos de la dicha ciudad y donde ella está poblada, sed tiene por fértil y se fructifica bien, así como es trigo, maíz, cebada y de las comidas de los naturales, como son papas y frisoles y zapallos, por otro nombre calabazas, y pepinos de los de allá y otras comidas y yerbas de que aprovechan para su sustento.

En 1771, el sacerdote jesuita Mario Cicala escribió la *Descripción histórico-física e histórica-topográfica de la provincia de Quito, de la Compañía de Jesús*, una de las crónicas más importantes de aquella época. Al referirse a la habichuela y el poroto, Cicala apunta lo siguiente:

De las habichuelas europeas se cuentan más de 12 clases diversas en el color exterior, en el sabor, en el grosor. Hay de color muy blanco como la leche, de color rojo como la escarlata, de color amarillo como la paja, de color musgo, de color acanelado, pero todo rociado de puntos blancos, otros de color ceniza o chocolate con listitas blancas. Los hay redondas, ovales, oblongas, aplastadas y lustrosas por fuera como espejo y por dentro arenosas,



otras suaves, estas dulces, otras sin dulzor, etc., y todas estas clases de habichuelas se hallan comprendidas bajo el nombre general de porotos y algunos de frijoles.

En sus observaciones, el sacerdote jesuita pudo distinguir al menos tres variedades de porotos: los llamados *quimbolitos*, que se cultivan en climas cálidos; los *pallares*; y, otra especie denominada *mata hambre*, que se produce en climas fríos.

Estrella, E. (1998) cita al padre Juan de Velasco (1977, I: 156), quien a finales del siglo XVIII realizó una clasificación del fréjol:

Poroto es nombre genérico a muchas y muy diversas especies de frijoles, los más comunes son: huato-poroto, cada grano tan grande que pesa más de una onza. Lo da un árbol mediano en grandes racimos de vainas, después de unas flores encarnadas muy bellas; hasnac-poroto, se dilatan los nervios de la planta por largo espacio y fructifica todo el año sin cesar en algunas partes muy calientes; y el grano no es muy bueno, medianamente grande: judiguelgos, blancos, negros, colorados y morados, mayores y menores son como en Europa: matahambres blancos, grandes y muy chatos; y morados oscuros, medianos que son los mejores de todos, por ser de exquisito gusto y tan delicados que de un hervor se deshacen como mantequilla.

Este mismo autor, en relación a las variedades de fréjol común, indica lo siguiente:

Se destaca una llamada 'nuya o nunya', que es un grano: "mediano, casi negro, redondo lustroso y durísimo. Su único uso es comerlo tostado, porque arrojado luego la piel, se esponja y queda muy tierno con bellísimo gusto. Esta planta se cultiva en climas fríos". Señala también que con el nombre de "nuya" se conoce actualmente en la provincia del Carchi a un fréjol redondo de color aceituna (Grijalva 1947:227), que se siembra también en Imbabura y se le llama popularmente "caca de conejos".

Estas son algunas referencias históricas sobre el fréjol que contaron los cronistas e historiadores de la época colonial; sin duda, existen otras referidas por científicos, viajeros y exploradores que transitaron por la geografía ecuatoriana en el siglo XIX, pero esta primera aproximación resulta reveladora acerca de la importancia del fréjol en la vida de los habitantes de los países andinos a lo largo de la historia.

Las tortas o pallares

Una de las especies bastante diseminadas en México, Mesoamérica y en los países de la región andina son los *pallares*, conocidos también como *tortas* o *frijol de Lima*, planta herbácea voluble, con variedades de trepadoras y enanas, que produce granos pequeños y grandes. Estos últimos son muy apetecidos por los campesinos que los consumen en preparaciones parecidas a las del fréjol, en estado tierno y maduro.



En excavaciones arqueológicas realizadas en regiones de México, Guatemala y en Perú, se encontraron vestigios de *tortas* con una antigüedad que las ubicaría cerca del año 5 800 antes de nuestra era. Estrella, E. (1986) refiere que, antes de la conquista española, esta variedad estaba esparcida por toda la zona tropical de América, incluida la región de La Florida, en Norteamérica.

Este mismo autor informa que el cronista Fernández de Oviedo (1959, V: 13) reporta que los conquistadores encontraron en Atacames unas “habas de comer”, las cuales pueden corresponder a pallares, ya que las habas propiamente dichas (*Vicia faba* L.) fueron introducidas de manera posterior. Señala también que, en Puerto Viejo, Cieza (1962:150) se refiere la existencia de muchas “legumbres y habas”:

Que, en este lugar a comienzos del siglo XVI, se comían unas habas que se diferenciaban poco de las de España, pero que ‘eran de mucho más sustento’ (Anónimo 1907), al parecer esta fue una región de tradicional producción ya que el siglo XVIII Montufar y Frasso (1890) hablan de que los sembríos de pallares ‘son los que más se ejercitan.

Recorriendo el Perú

Temoche, P. (2014), refiriéndose a la alimentación en el Tahuantinsuyo, menciona como formas estratégicas de disponer de alimentos en tiempos difíciles, a la elaboración de la tunta (papa deshidratada), igual que la carne de llama seca (charqui) y el pescado seco. La autora también asevera que:

Si bien no existen pruebas sobre el tipo de dietas empleadas por los pobladores del Tahuantinsuyo, se sabe que sus cultivos fueron muy variados: tubérculos como la patata, el olluco, la oca, la mashua, el camote; raíces como la yuca; legumbres como el fréjol, el pallar el maní (cacahuate); frutos como el tomate andino y frutas como la chirimoya, el pecae, la lúcuma, etc.

No debemos olvidar al maíz dentro de este grupo de cultivos y alimentos.

De otra parte, según esta misma autora:

En el mundo andino no existió nunca una definición de la edad cronológica. El ciclo biológico de cada poblador estaba definido de acuerdo a su fuerza física y habilidad para el trabajo. Así, los grupos de edades fueron definidos por varias categorías en el ciclo biológico de un hombre o mujer de los Andes.

La primera categoría eran los hombres y mujeres con edades entre 25 y 50 años, orientados al trabajo. Los niños (de 9 a 12 años) estaban en la séptima categoría y se dedicaban a la caza, mandados y cultivo de plantas medicinales; los más pequeños, de 5 a 9 años de edad, se encontraban en otra categoría.



La autora no menciona si los niños de estas edades jugaban y a qué o con qué elementos jugaban. Al ser así, se puede decir que los viejos contaban historias y los niños se dedicaban a jugar y a aprender las labores domésticas de sus padres. Con marcada diferencia, dice la autora, era la de los niños de la nobleza estatal que asistían a los llamados Yachay Huasis, especie de centros donde se impartían talleres de historia oral, manejo de quipus y el uso de armas.

Cárdenas, M. (1989), respecto de los fréjoles dice que en Comentarios Reales de Garcilazo de la Vega menciona lo siguiente:

Tienen los indios del Perú, tres o cuatro maneras de Frisoles del talle de las habas, aunque menores. Son de comer, en sus guisados usan de ellos, llamándoles purutu. Sin los frisoles de comer, hay otros que no son de comer; son redondos como hechos de Turquesas, son de muchos colores y del tamaño de Garbanzos, en común le llaman chuy y diferenciándolos por los colores dan muchos nombres, usaban de ellos de muchas maneras de juegos que había, así de muchachos como de hombres mayores (...) y que el Padre Cobo (...) ya menciona los pallares como los fréjoles de mayor tamaño y de mejor calidad que se comían verdes y se guardaban secos.

Relacionado con evidencias arqueológicas, Cárdenas, M. (1989) indica que:

Tanto los pallares como los fréjoles han sido hallados en muchos yacimientos arqueológicos del Perú a partir de aquellos que corresponden a los niveles de la Agricultura Incipiente. Ejemplares de pallares fueron observados e ilustrados por varios investigadores como Wittmack, Harms, Mangelsdorf, Larco Hoyle, Towle y otros. Estos pallares precolombinos, fueron hallados en diferentes localidades como Ica, Chuquitanta, valle de Chillón, Paracas, Pachacamac, etc. Los pallares, no solo fueron importantes por su valor dietético, sino que también fueron elementos de arte y simbolismo. Son conocidos muchos diseños de estas semillas tanto en la alfarería como en los tejidos. Representaciones de vainas y granos aparecen en el arte de Nazca y de Paracas.

Rosa Palomino Díaz, (comunicación personal, 27 de marzo, 2019), contribuyó con la compilación de una leyenda popular que se trasmite de generación en generación en Ica (sur de Lima), titulada “La leyenda del pallar”, que tiene esta narración:

Era un misterioso señor, vestido con blancas ropas. Su lastimera expresión en el rostro reflejaba una amarga y tristeza casi trágica.

Nadie sabe de dónde vino este blanco caballero. Los campesinos aseguran que este extravagante varón fue el pallar, excelente cereal que, a través de centurias, es el providencial salvador de millares de seres que muchas veces mueren por inanición.

Este misterioso personaje, después de recorrer muchas regiones, encontró una morada digna donde pudo vivir dichoso.



En poco tiempo, se hizo estimar en toda la comarca por su virtuoso proceder, llegando rápidamente a multiplicarse: entonces los campos se convirtieron en verdaderos graneros donde abundaba el preciado pallar. Pero, con el correr del tiempo, este vigoroso alimento de las clases populares fue olvidado, siendo el garbanzo y el maíz, los cereales preferidos por la gente. Debido a esta ingratitud y desprecio, el candoroso señor de blanco decidió abandonar para siempre ésta, su tierra querida, tierra que le dio el calor y el néctar en su existencia.

Llorando a mares se fue con su morral a cuestas, por yermas llanuras, sin esperanza alguna de volver.

Ya la tarde languidecía, el sol proyectaba sus débiles rayos por el horizonte, mientras el desdichado hombre de blanco, al recorrer por una ladera del encantado Saraja, logró escuchar una voz estruendosa que le decía: “no te vayas, benevolente señor, quédate con nosotros. ¿Por qué te alejas de este valle sin motivo?”.

Respondió el desventurado varón: “me voy decepcionado. Nunca pensé que los terrenos me iban a olvidar y arrojar de estos lares. Ahora que tienen en abundancia otras menestras, me desprecian y son ingratos conmigo”.

Insistió en su demanda el enigmático hombre de bronce voz: “Por piedad, escúchame un instante. Soy el dios de los campos, mi morada está en este imponente cerro, en estos momentos iré por todas las comarcas a fin de que mis súbditos rectifiquen el gran error cometido”. Tras una corta pausa, continuó: “Les diré que te respeten y consideren como antaño, comprometiéndome, bajo juramento, a cumplir con mi promesa”.

Después de pronunciar esas breves frases, el dios descendió de su mansión, abrazó llorando de emoción el desilusionado hombre que se iba y, tomados de la mano, recorrieron los ardientes médanos donde sus antiguos amigos los recibieron apoteósicamente.

Es así como retornó el señor de blanco, el de blanca vestidura, a sus lares queridos.

En la actualidad, el pallar es el plato preferido del pueblo iqueño, la sabrosa legumbre que no falta en todos los hogares sin ser menospreciado.

De otra parte, se afirma la importancia del juego con porotos (alubias o judías) y que, en los tratados de Huamán Poma de Ayala y de otros cronistas, se grafican y representan juegos de niños y niñas, en los que las niñas aparecen sin muñecas, propias de la cultura occidental.



Romero, E. (2018) cita a cronistas como Cobo, quien describe al juego *Chunkara* como un hoyo de cinco pequeños huecos cavados en una piedra llana o tabla. Se jugaba con fréjoles de varios colores, se echaba un dado y, según caía la suerte, los iban mudando por sus casas hasta llegar al término: la primera casa valía diez y las otras iban creciendo un denario hasta llegar a la quinta, que valía cincuenta.

Takanako era otro juego que usaba dados y fréjoles de varios colores, como el juego de tablas. En la cultura aimara se lo denominaba *halankolhata*.

Murúa, otro cronista hispano, refiere al *aypatalla*, un juego que fue inventado por la koya Anawarke, esposa de Pachakutek:

Es un juego de frijoles redondos de diversos géneros y nombres e hizo en el suelo con la cabecera alta de donde sueltan los tales frijoles y el que de ellos pasa adelante y hace ruido, más gana a los otros; está con sus rayos y arcos a manera de surcos y tiene sus nombres particulares. Jugaban así este juego como actos muy ordinarios que estos indios llaman Pisca con su tabla y agujeros, donde iban pasando los tantos.

Aukay era otro juego que incluía una tabla con fréjoles de diversos colores y difícil de jugar. Echan también la pisca y era muy entretenido, según el citado Murúa.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura - UNESCO (1980), sobre los juegos con fréjoles en la región selva, menciona:

Los juegos con canicas y bolas son conocidos por los niños y adolescentes peruanos. Los practicados con fréjoles constituyen una herencia del Perú antiguo que sigue viva. Los frijoles que se usan para jugar son de diversos colores, uno de color entero y otros de dos o tres; también los hay jaspeados, con pintas y abigarrados. Según los colores y las manchas que presentan toman diferentes nombres. "lenguachos", los de color entero con una pintita blanca en uno de los extremos; "vaquitas" los de dos colores a grandes manchas, como se presenta en el pelaje del ganado vacuno; "alfalferos" los cremas o amarillos con pintas negras, azules o moradas; "recoletos", los de fondo morado con pintas negras; "chancacos" (nombre que evoca unos caramelos hechos de maíz y de miel), los "castaños" con pintas o puntos amarillos; "conejas", los "morados" con numerosísimos puntos negros, y otros nombres más, algunos hasta de mal gusto.

Los fréjoles más grandes se llaman "tirallos" y sirven para ser impulsados contra los otros. Los niños, para convertir en "tirallos" los fréjoles corrientes los remojan dos o tres días en las "Pilchas", palabra que significa jícara o calabaza y "pegachas" son los fréjoles pegados intencionalmente por uno de sus bordes largos. Para hacer las pegachas, los niños raspan contra una piedra el lado interno del fréjol, mejor dicho, por donde nace la radícula. Raspados los dos fréjoles hasta presentar caras lisas mojan estas con la saliva y la pegacha queda hecha.



Las “pilchas” son los fréjoles redondos muy codiciados por su escasez.

El acto de impulsar los dedos un fréjol para que choque con otro se denomina “tincar”, voz de origen quechua cuya raíz significa “encontrar”, “topar una cosa con otra”.

El golpe fuerte del fréjol se denomina “chontis” (de chonta) palmera de madera dura de la que se hacen bastones.

Los juegos que se practican con estos fréjoles son muchos y de lo más variado. He aquí algunos ejemplos, lamentablemente en proceso de desaparición:

“Al chontis”. Es el juego más sencillo. Los jugadores se colocan a cierta distancia uno del otro, cada uno con su fréjol. Por medio de “Tincanazos” (capirotazos) ya fuertes, ya leves, van acercando sus fréjoles. El primero que acierta en dar con un fréjol al otro, ha ganado y toma para sí el fréjol de su compañero.

“A los montones”. Cada montón se hace con tres fréjoles formando una base triangular, y otro encima de ellos. Cada jugador contribuye con igual número de montones, supongamos tres, luego en total habrá 6 montones que se colocan en fila dando frente a los jugadores. Se traza una línea paralela a los fréjoles, a un metro más o menos de distancia, marca que señalara el punto más cercano para impulsar el “tirallo” contra los montones. Al iniciar el juego cada jugador sale disparando su “tirallo” a ras del suelo en el lugar donde están los montones, procurando pasar la línea trazada al frente. Tiene derecho a “tincar” (impulsar con los dedos) primero contra los montones, el que, al salir, envió más lejos de la línea su tirallo, este apunta contra los montones y dispara el tirallo. Si no acierta siquiera un montón ha perdido el tiro, y es el otro quien debe disparar. Si, por el contrario, toca uno o más montones tiene derecho a más tiros, siempre que siga acertando, porque si yerra no puede continuar. Esos tiros sucesivos los debe hacer desde el sitio donde va quedando el tirallo, sin acomodo alguno y procurando no tocar con las manos los montones no derribados, porque pierde su tiro. Cada montón derivado va al bolsillo del ganador”.

Recorriendo Bolivia

Cárdenas, M. (1989) señala que “en Bolivia han sido seleccionadas unas 18 especies silvestres del Género *Phaseolus*”. Continúa y menciona lo siguiente:

Nuestros fréjoles cultivados exceptuando unas pocas variedades, no son utilizados en la alimentación sin que sepamos si es por la dificultad de cocerlos en la altura o porque tal vez contienen el glucósido que genera ácido cianhídrico (...). La distinción que hacían los cronistas entre los “purutus” comestibles y los “chuwis” multicolores destinados a los juegos de niños y mayores, prevalece entre nosotros. Los “chuwis” o “chuis” son sembrados junto al maíz de modo que cuando crecen lo hacen enredándose a los tallos de este cereal. Los “chuis” son reniformes y alargados hasta de un centímetro o son esférico de 5-7 mm. de diámetro. Los hay de colores enteros rojo oscuro, amarillos, gris lilacinos o blancos o de estos mismos colores con uno de los bordes por encima del ombligo, blanco, entre los de forma alargada o grises con rojo oscuro, pardo o negro sobre un fondo blanco, etc. Todas estas formas reciben nombres españoles como “toritos”, “burros”, etc. A semejanza de los nombres similares que usan en Méjico. Existen dos formas de fréjoles esféricos, uno pardo y otro gris finamente moteado que se los come tostados con el nombre de “kopuro”. Los cronistas no dicen en qué consistían los juegos tanto de niños como de adultos, utilizando los “chuwis”. En tiempos recientes hemos visto aquí en los Valles Cochabamba, niños



del pueblo, obreros y campesinos, jugando con los “chuis” en formas muy sencillas como la de echar estas semillas a un agujero pequeño practicado en el suelo y en competencia, hacer entrar a los que quedaban afuera, tichándolos con los dedos de la mano o colocándoles en montones de a cinco (monteras), para derribarlos desde cierta distancia, mediante bolas de cristal impulsadas también por los ticchos.

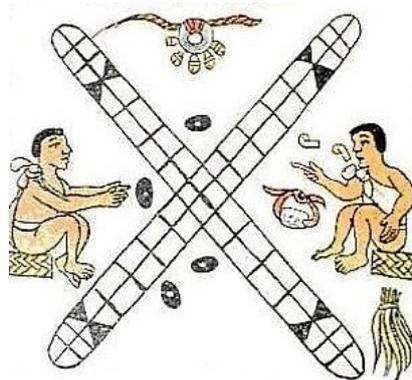
Los pallares en nuestros valles, son aplastados (palatus) hasta de 2 cm. de longitud por uno de ancho, blancos puros o con manchas negras o pardas, ya rojo lilacinos con uno de los bordes a estrías blancas y aun del todo negros. Se los come tiernos en ensaladas y también lo usan los niños en sus juegos siendo un palatu equivalente de dos chuis. No hemos visto en Bolivia, los pallares pequeños de apenas 1 cm. de longitud que existen en el Perú.

Recorriendo México

Vega, M. (2015), al respecto, señala lo siguiente:

Normalmente, cuando hablamos de las actividades lúdicas practicadas por los aztecas o los mayas, a muchos se nos viene a la cabeza la imagen del célebre «juego de pelota», una competición por equipos en la que el objetivo principal era conseguir puntos introduciendo una pelota por un aro colocado en la pared. Sin embargo, esta llamativa competición, en la que confluían aspectos rituales y religiosos, y cuya ferocidad y violencia hacían que resultase tan atractiva como chocante para aquellos que la conocían por primera vez, no fue la única práctica de estos pueblos.

En el caso que hoy nos ocupa, queremos centrarnos en un juego más relajado, menos violento, y que puede recordarnos mucho a alguno de los actuales juegos de mesa que forman parte de nuestras horas de diversión. Hablamos del patolli o «juego de los frijoles», del que se tiene constancia desde época de los teotihuacanos (hacia el siglo III a.C.) y que fue practicado por toltecas, mayas y aztecas hasta tiempos de la llegada de los españoles.



Por otra parte, Patolli, descrito por Bernardino de Sahagún en la Historia general de las cosas de la Nueva España.

Aunque resulta difícil conocer con exactitud las reglas y probablemente su procedimiento sería diferente en función de cada pueblo y civilización precolombina, podemos generalizar que se solía jugar con un tablero compuesto por casillas en forma de cruz, de manera similar al actual parchís. Además, en él se disponían una serie de fichas elaboradas

con piedras de colores y se utilizaban dados fabricados con frijoles para desplazarlas durante el recorrido desde la salida hasta la «casa». Si nos fijamos detenidamente, la estructura es prácticamente idéntica a la del parchís actual y guarda muchas similitudes también con el juego de la oca, pero hay una diferencia fundamental. En el caso del patolli, de manera previa a la partida, se llevaban a cabo apuestas en las que entrarían en juego desde mantas hasta piedras preciosas, plantas y piezas de oro.

Otra curiosidad que cabría destacar es el hecho de que el tablero tuviera normalmente 52 casillas, como 52 eran los años que componían el ciclo solar utilizado por adivinos y sacerdotes en la interpretación astrológica, una práctica muy arraigada en el mundo precolombino. Teniendo en cuenta este detalle, junto con el hecho de que las fuentes lo describen como el juego de Macuilxochitl, dios de la música, la danza y las apuestas, vemos cómo a su carácter lúdico se uniría un profundo simbolismo y religiosidad. De hecho, parece ser que durante el turno de apuestas se quemaba incienso y se hacían ofrendas y plegarias a la divinidad.

¡De América se fueron para Europa; y de allí, al mundo!

Entre las especies y otras riquezas que fueron llevadas de América al “Viejo Mundo” están los *Phaseolus*. Arribaron allá por el siglo XVI, primero como alimento para animales hasta convertirse, más tarde, en un importante componente de la alimentación española, portuguesa y de otros países europeos:

Pero su expansión y consolidación en las cocinas de Europa solo se produce después del descubrimiento de América. Los fréjoles, -tal vez el término más utilizado en América para designar las judías secas-, llegan a España en el siglo XVI. De aquí, pasarán a Italia y a Francia (Val, s.f.).

Los purutus, porotos, frijoles, fréjoles, etc., nombres en América, en España son conocidos generalmente como alubias o judías. Val, M. (2018), señala que:

*La familia de las alubias es numerosa y tiene parientes por medio mundo. Se calcula que hay más de 300 variedades entre blancas, rojas, negras, canela y pintas. En España tres zonas tienen Denominación de Origen. Se trata de la **Faba de Asturias**, -con la variedad Granja Asturiana-, las **Judías de El Barco de Avila** que protegen varias variedades blancas y moradas y La **Bañeza** (León). En el País Vasco, las alubias de Gernika y Tolosa llevan el sello de calidad.*

El fréjol en la mitología de algunos pueblos

El fréjol ha sido considerado una planta sagrada para algunas tribus que poblaron el sur de lo que actualmente es Estados Unidos y el norte del actual territorio mexicano; también ha sido utilizado como alucinógeno, incluso antes que el famoso peyote.

Una vieja leyenda de estas regiones dice que el fréjol rojo es un regalo de los dioses para que los humanos se comuniquen con ellos.



En la antigua *danza del coralillo*, los indígenas bailaban y alucinaban, bajo los efectos de un brebaje elaborado con las semillas de esa planta; entraban en trance para comunicarse con sus deidades (Naranjo, P. 2012).

En el Perú prehispánico, los aborígenes rendían cultos a sus dioses con fréjoles, como parte de los rituales y ceremonias religiosas.

Los *Mochicas*, un grupo humano afincado en los valles de Moche y de Viru, con influencia en otros valles de la costa de Pacasmayo y Chicama, además de Lambayeque en la parte norte, grabaron en granos de *pallares* una especie de signos. En distintos objetos de cerámica, especialmente vasos, plasmaron una iconografía andina de *pallares* decorados con puntos y rayas, hechas con un punzón, portados por unos mensajeros.

El investigador Larco Hoyle sostiene la tesis de que dichas figuras, sobre las semillas, representarían una forma de escritura de tipo no fonética, similar a los kipus utilizados por los incas. También menciona que estos signos podían ser únicamente interpretados por personas especializadas, como los quipucamayos.

Vivante, Romero, Hissink y Kutscher, estudiosos de esta cultura, refutaron la teoría de Larco Hoyle y plantearon la hipótesis de que los Moches utilizaron esta iconografía no tanto como escritura sino como fichas de un juego ritual, relacionadas con ceremonias de carácter agrarias o funerarias. Los mensajeros representarían a personas que participan de una competencia ritual mágica y religiosa.

Lo cierto es que, sobre el tema en mención, existen diversas lecturas y miradas que tratan de desentrañar esta iconografía figurada en los *pallares*.

En la medicina, la magia y el chamanismo

Los sistemas de conocimiento, de creencias y prácticas en la cultura indígena consideran que las semillas de fréjol tienen propiedades curativas. Dichos saberes, al parecer, eran conocidos desde las épocas prehispánicas por los pueblos asentados en el Tahuantinsuyo y su uso no se limitaba únicamente a las prácticas médicas sino también a las mágicas y chamánicas. Medicina, chamanismo y hechicería eran saberes que estaban íntimamente ligados entre sí.

El cronista Bernabé Cobo, citado por Godoy, M. (2016), indica que, en el incario, el maíz y el fréjol estaban asociados a la hechicería:



Usaban este oficio con diferentes géneros de instrumentos y artificios, y los más común era con maíz, con frisoles y con pedrezuelas negras y de otros colores; las cuales los hechiceros y sus sucesores guardaban con gran cuidado, cuando moría el que le usaba; y cuando ellos venían a ser viejos, con ellas mismas lo ejercitaban.

Curanderos y chamanes en Costa, Sierra y Oriente aún utilizan una diversidad de objetos para curar brujerías y ahuyentar a los espíritus malignos. Además de uñas, sapos, cuyes, huevos, plumas de aves, raíces de ciertas plantas, cintas de colores, flores, agujas, mantecas de animales, metales, piedras, huesos humanos, tierras de las pisadas y del cementerio, recurren con frecuencia a semillas de maíz y fréjol.

En las comunidades rurales de la Sierra ecuatoriana, todavía se acostumbra usar el fréjol con fines medicinales y de curación. En la cosmovisión dual frío-caliente, este grano es considerado como caliente, cálido, y se lo aprovecha en preparaciones de cataplasma: una pasta blanda que se aplica en fracturas de huesos. En algunas comunidades de la Sierra, las mujeres comen el fréjol negro cocinado para superar las alteraciones del ciclo menstrual.

Moya, R. (1987) explica que las nociones de frío y de calor tienen que ver en con el mundo físico; estos dos polos de la temperatura son representados en las diversas lenguas: en el caso del quichua, chiri significa frío y cunu, caliente. En esta dualidad, lo cálido requiere de lo frío y viceversa. Moya añade que, desde esta mirada, la papa es fría mientras que el ají y el tabaco son cálidos.

La medicina popular indígena y mestiza utiliza las hojas cocinadas del *fréjol caján*, *gandul* o *fréjol del año* como un antihemorrágico. Aplican estas hojas en heridas o llagas para detener los sangrados pues actúan como cicatrizantes. Similar uso se le atribuye al agua hervida del fréjol colorado o negro por sus efectos coagulantes y hemostáticos. Las personas lavan sus extremidades con esta agua para curar sus heridas.

Un ser mitológico que pervive en el imaginario popular en las provincias de la región austral del Ecuador es el *Llashaco*, llamado así por su apariencia de un leproso. Las antiguas leyendas de la zona cuentan que este ser vigila las sementeras o cultivos, y se esconde detrás de los cercos y matorrales para atacar a los ladronzuelos que ingresan a los sembríos de maíz y fréjol a robar estos granos para sus juegos y entretenimientos. Este personaje aparece en la época de cosechas e infunde miedo y terror a los habitantes de las zonas rurales. Según cuenta la tradición, el Llashaco es un ser sediento de sangre, acomete a las víctimas, por lo general niños y mujeres vírgenes, las despedaza y se baña con su sangre para mantenerse vital.



En la cultura popular: la música, la danza, las coplas y canciones populares

Al fréjol no solo se lo degusta en diversidad de platos y preparados en la mesa de las familias, sino que, en un pasado no muy lejano, entretuvo a los niños de escuela por medio de los juegos, a lo que se suma que contribuyó al aprendizaje de las matemáticas, alegró las fiestas con sus notas en algún instrumento musical e inspiró cantos y coplas.

El pueblo es poeta y, de su sensibilidad, han nacido canciones y coplas populares que se tararean en fiestas en las comunidades y caseríos rurales, en fondas y cantinas. La semilla y la planta de fréjol subsisten en esos versos en la memoria de las comunidades. En el caso ecuatoriano, citamos estas coplas.

En *Cantares del pueblo ecuatoriano* de Juan León Mera (s/f), se rescató de la tradición esta copla:

*“Por lo gordita y bonita
eres repollo de col,
y si te casas conmigo,
serás mata de frijol”.*

Darío Guevara, D (1972), en la obra *El castellano y el quichua en el Ecuador*, compiló:

*“Solo garbanzo y poroto
me han salido en este plato;
para salir de este emplasto
no quiero entrar en otro”.*

*“Me gusta el color verde
que significa esperanza;
pero mucho más el poroto
porque me llena la panza”.*

Páez, S. (1992), en el libro *¡A la voz del carnaval!*, destaca esta copla picaresca del carnaval de Chimborazo:

*“Las mujeres de este tiempo
son como el fréjol canario,
apenas ven a los hombres
se bajan el calzonario”.*

Núñez, J. (2013) menciona que, en las fiestas del carnaval de Guaranda, se canta esta copla:



*“Más arriba de mi casa,
tengo una mata de fréjol,
donde pasan las viejitas
sacudiendo las orejas”.*

Una antigua canción que se entonaba en las fiestas populares en la provincia del Cañar, repetía frecuentemente este estribillo:

*“Más coles que porotos,
más coles que porotos...”*

El estribillo posiblemente se refería a un plato costumbrista de la región: la *sopa de porotos con coles*, muy consumido entre los habitantes de las zonas rurales de las provincias cañaris, en las que se privilegiaba más las hojas de coles que a los fréjoles, puesto que había épocas de sequía, heladas o exceso de lluvias y la cosecha de poroto tendía a ser escaza.

En Carchi, otro territorio ligado a la producción de fréjol en Ecuador, las personas decían: *“Cada poroto es un alboroto”*.

En el baile y la danza también está presente esta planta enredadera. *Poroto Mayto* es una danza popular dedicada al maíz y al poroto que aún se baila en comunidades de la provincia de Imbabura, al norte del país. Se trata de una danza ritual de los Yumbos de Cumbas Conde, donde se usa la lanza, el pífano, la palla y el churo como instrumentos musicales.

Coba, C. (1992) indica que: “Los danzantes imitan la forma de envoltura del poroto en el maíz. Un danzante queda de pie, mientras el otro va realizando contorsiones alrededor de aquel. Esta danza creemos que se refiere al ciclo agrícola”.

El *alfandoque* o *guazá* es un instrumento musical propio de las comunidades afroecuatorianas, de las provincias de Imbabura y Esmeraldas, formado por un tronco delgado, a manera de cilindro y con hueco, relleno en algunos casos con semillas de guisantes (arvejas) mientras que, en otros, se lo hace con pepas de plantas silvestres y, en muchos de los casos, con fréjoles. Es ideal para animar las fiestas de los pueblos negros en el Valle del Chota; así mismo, es infaltable en los grupos orquestales, acompañando ritmos con marimba, cununos, bombo y maracas.

Carvalho Neto, Coba Andrade y otros etnomusicólogos describieron al *alfandoque* con bastante detalle; no obstante, con anterioridad a ellos, el naturalista italiano Enrico Festa lo refirió así:



El alfandoque es un pedazo de caña relleno de porotos secos y tapados en los extremos con pedazos de pergamino, el músico lo golpea rítmicamente con violencia y los porotos estrellándose contra las paredes de la caña y los pergaminos estirados, produce un sonido el cual unido al sonido de la bomba (instrumento), a la alentada de las manos y al canto de las mujeres forma una música bárbara que nos hace suponer de estar en el centro de África (Coba, C. 1992).

No podía faltar alguien en estos tiempos que, a través de una canción, reivindique para los frijoleros mexicanos y latinoamericanos el derecho a no ser maltratado por producir y consumir fréjoles. Molotov, el grupo de rock mexicano, en el año 2003, lanzó la canción Frijolero, de cuya letra se rescata lo siguiente: “Yo ya estoy hasta la madre, de que me pongan sombrero, escucha entonces cuando digo, no me llames frijolero...no me digas beaner...no me digas frijolero”.

De la autoría de Víctor Condo, los arreglos del compositor y maestro Paco Godoy en el pasacalle titulado “San Miguel Rincón Cañari”, interpretado por Marcelo Peñaherrera, una parte de la letra dice así: “Tus onduladas colinas que se abrazan con Los Andes, apetecidos porotos brotan de tu cuerpo verde...”

Este grano ha dado también origen a un apodo: *poroto*. Este apelativo se refiere a las personas que tienen un cuerpo pequeño (Cornejo, J. 1967) y en el Uruguay significa pene o falo (Rodríguez, H. 1979).

Para completar esta compilación, no podía faltar la síntesis, pero con profunda reflexión, sobre los beneficiarios de la cadena de producción del fréjol o frijol en cualquier rincón del mundo. De las plataformas en internet y redes sociales se rescató este “meme” del autor Luis Chávez (2018), quien lo grafica de esta manera:



En lo religioso

En el museo Fray Enrique Mideros, ubicado en la ciudad de Baños, en Tungurahua (Ecuador), existe una imagen de la Virgen de Agua Santa, elaborada totalmente con granos o semillas de fréjol de diferentes colores, formas y tamaños.



Fréjol antiguo en Ecuador

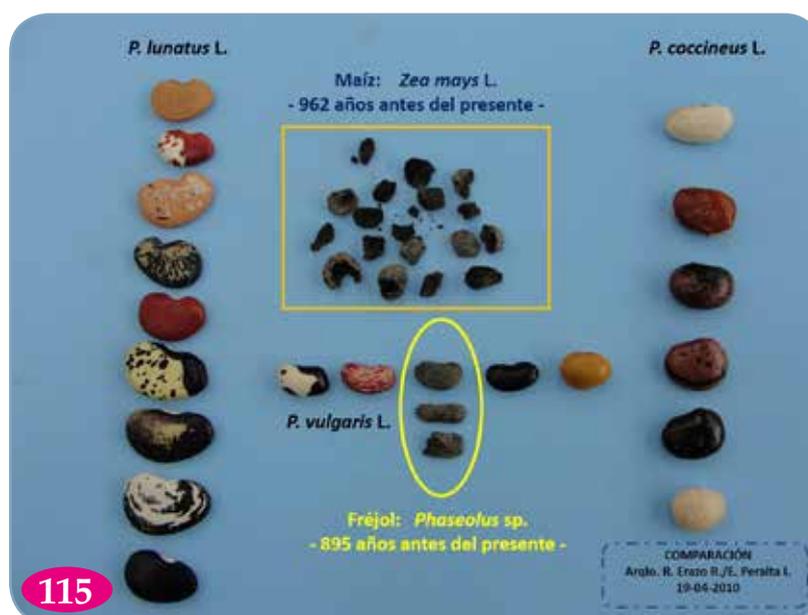
Estrella, E. (1998) informa de seis leguminosas indígenas de América que en el tiempo de la conquista fueron encontradas en el Ecuador y que formaban parte de la alimentación regular de la población. De estas, dos son leguminosas de grano comestible del género *Phaseolus*: el fréjol y las tortas o pallares. Este mismo autor, no menciona al popayán (*P. coccineus* L.) como parte de este importante grupo de plantas que, sin ser cultivadas como el fréjol común o poroto, estaban y están hasta nuestros días en las chacras, huertas, cercas, taludes, quebradas y otros lugares, y se usaban para la alimentación y/o el juego.

En abril de 2010, el arqueólogo Rodrigo Erazo[†], investigador del proyecto arqueológico Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural, FONSAL del Ilustre Municipio Metropolitano de Quito, se acercó al INIAP, al Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos para comentar que en excavaciones realizadas en el complejo arqueológico de Rumipamba (noroccidente de Quito, años 2006-2007) se encontraron vasijas u ollas conteniendo maíz, fréjol y otros granos. El investigador solicitaba apoyo en la identificación de una muestra pequeña de un posible tipo de fréjol. Informó que, con la prueba del carbono 14, se estableció alrededor de 1 200 años de antigüedad y que, posiblemente, era la primera evidencia del uso del fréjol en el territorio que hoy es Ecuador.

Se buscó ayuda de expertos internacionales en la investigación en fréjol como el doctor Paul Gepts de la Universidad de California (Estados Unidos), a través de fotografías e información disponible. El doctor Gepts sugirió realizar “análisis moleculares, específicamente del ADN del núcleo y de los cloroplastos”, lo cual dependería del estado de conservación de las semillas y el grado de degradación del contenido. Afirmó que sería más difícil si estas semillas habían sido expuestas al fuego o también que el ADN pudo haber sido degradado después de tanto tiempo; así mismo, planteó algunas preguntas: “a) ¿se puede extraer todavía ADN?; b) ¿se puede usar este ADN para amplificar y hacer secuenciación?; c) Si a) y b) son afirmativas, ¿se puede distinguir las diferentes especies y subdivisiones dentro de las especies, por ejemplo, acervos andinos o mesoamericanos en *P. vulgaris* y *P. lunatus*? Esta información es complementaria a la información morfológica”.

Ante estas interrogantes, el arqueólogo Erazo manifestó que se enviaron muestras a la Universidad de Tucson (Arizona, Estados Unidos) y que informó de la imposibilidad de rescatar el ADN, por el estado en el que se encontraba el material. Frente a eso, nuestra colaboración se enfocó en la parte morfológica de la semilla para, por comparación con muestras de semillas de fréjol, tortas y popayanes, tratar de insinuar de qué especie podría tratarse.

Conjuntamente con el arqueólogo Erazo, se observó la muestra tal como se presenta en las fotografías subsiguientes y, por comparación morfológica, se sugirió que podría tratarse de fréjol común (*P. vulgaris* L.).



Fotografía 115. Comparación visual por forma y tamaño entre el fréjol antiguo y semillas de las especies de *Phaseolus*, junto a una muestra de granos de maíz del mismo sitio. (E. Peralta, 2010)



Fotografía 116. Comparación visual por forma y tamaño entre el fréjol antiguo y semillas de fréjol común (*P. vulgaris* L.). (E. Peralta, 2010)

En una publicación del año 2013, Rodrigo Erazo informa que “un estudio arqueológico permitió recuperar y fechar granos de fréjol y maíz con 95,4% de probabilidad en Quito, Ecuador”.

Según Erazo, R. (2013), esta investigación se realizó durante los años 2006 y 2007, en el yacimiento ubicado en el sitio arqueológico Rumipamba, parroquia Altamira, norte de Quito, a 2 900 m s. n. m. Indica, además, que “uno de los resultados fue el hallazgo del maíz, fréjol y carbón vegetal, cuyas muestras se enviaron a los laboratorios de las Universidades de Texas y Arizona (EEUU)”.

Continúa y dice que “usando el Análisis de Espectrometría de Masas (AMS, siglas en inglés) y con el carbono 14 (14C), se obtuvieron las dataciones sobre un fragmento de maíz y un fragmento de fréjol, estimándose alrededor de 895 años antes del presente para el fréjol y 962 años para el maíz. Erazo, R. (2013) asegura que “Esta es la primera vez que se obtienen fechas directas de AMS sobre maíz y fréjol encontrados en Rumipamba”.

Afirma que “las muestras no cedieron al ADN...las muestras botánicas quemadas no conservan el ADN y que el fréjol recuperado y datado se trata de una cotiledónea, un fréjol común, posiblemente del género *Phaseolus vulgaris*, sugiriendo tratarse de plantas domesticadas”.

Finalmente, Erazo, R. (2013) y el grupo Evidencia Ancestral (2015), informan que:



*Para llegar a este análisis recurrimos al Banco de genomas del INIAP, en la Estación Santa Catalina-Quito, dirigido por el Ing. Eduardo Peralta, que gracias a su gestión se pudo realizar el análisis comparado morfológico, con 20 muestras de *Phaseolus vulgaris* actuales, encontrándose que sus características morfológicas son muy similares a la muestra de fréjol arqueológico y que es probable que pertenezca al género analizado.*



Fotografías 117. Mapa del Parque Arqueológico y Ecológico Rumipamba (Instituto Metropolitano de Patrimonio, IPM, Quito). (E. Peralta, 2018)



Fotografías 118. Sitios de excavación en el complejo arqueológico de Rumipamba, Quito. (E. Peralta, 2018)



Fotografías 119. Recreación de las viviendas de los antiguos pobladores en Rumipamba. (E. Peralta, 2018)

Pese a lo señalado, años más tarde, después de leer la hipótesis de Debouck; D. (1995) respecto de que los antiguos ecuatorianos no se concentraron en la domesticación del fréjol común sino de “entretenerse jugando con las tortas”, es altamente probable que la muestra también podría tratarse de la otra especie; es decir, de *P. lunatus*, que estaba extensamente distribuida a lo largo de la Sierra, en la Costa y Amazonía ecuatorianas.

¿Cómo contribuye, en esta obra, la experiencia descrita con una muestra de fréjol antiguo encontrado en Quito? Confirmar que las especies de *Phaseolus* fueron parte del diario vivir de los aborígenes por lo menos desde hace mil años en Quito y sus alrededores, y que deben haber servido para sus sistemas de agricultura (variedades solas o asociadas con el maíz), la alimentación, medicina y, probablemente, para el juego y el entretenimiento. De otra manera, ¿cómo explicar lo arraigado que estuvo en las poblaciones de la Sierra el juego con las tortas? Si bien parece que el uso del fréjol no fue de la misma manera e intensidad en el Austro ecuatoriano, a la época se ven mixturas de semillas de fréjol común, tortas y popayanes en el campo, en las semillas cosechadas y en la reserva para la siguiente siembra de los actuales agricultores.

Después de revisar, observar y comprender la gran diversidad y variabilidad entre y dentro de las especies de fréjol, se puede entender la oportunidad que tuvo la inteligencia humana para crear los más imaginativos juegos infantiles, posiblemente en todo el territorio americano donde se cultivaron, consumieron o conservaron.

Daniel Debouck (comunicación personal, 13 de julio de 2017), en relación con este aspecto dice “cabe notar que entre las plantas cultivadas de todo el reino vegetal son quizás *P. lunatus* y *P. vulgaris* andinos las plantas que

más variación fenotípica expresan en sus semillas” y pregunta: “¿Ahora bien, la presión estética aplicó a otros cultivos andinos: papa, ají, amaranto?”. Con base en esto, propone: “Lo que sería interesante de comprobar es la asociación de diversidad de nombres comunes con diversidad de usos como los juegos”.



CAPÍTULO 4

Eduardo Peralta I.

Referencias sobre los centros de origen, domesticación y distribución geográfica de los *Phaseolus*:

Hernández-López, *et al.* (2013) indican que, para determinar el origen y la domesticación de las plantas, suelen utilizarse cuatro tipos de evidencias, de acuerdo con de Candolle (1883), citado por Gepts, 1999:

Las arqueológicas (más específicamente arqueobotánicas); las botánicas (por ejemplo, la distribución de las especies silvestres o de sus parientes ancestrales); las históricas (la existencia de registros escritos que documentan la importancia o existencia del cultivo); y las lingüísticas (por ejemplo, la existencia de palabras que designen el cultivo o conceptos relacionados con el cultivo en lenguaje autóctono).

Fréjol común

Hernández- López, *et al.* (2013), informan que:

Las evidencias aportadas por estudios con enfoques arqueológico, morfológico-agronómico, bioquímico y molecular, indican que el frijol tiene su centro de origen en la región de Mesoamérica, particularmente en el occidente y sur de México (desde Jalisco hasta Oaxaca), y que hubo dos centros de domesticación: uno primario (Mesoamérica) y otro secundario (Sur Andino). Las evidencias actuales no permiten discernir claramente al Norte Andino como un centro de domesticación adicional.

Estos mismos autores señalan que “entre los años 9000 y 5000 a. C. en diferentes partes del mundo se domesticaron diversas especies vegetales, entre ellas el fréjol común (*Phaseolus vulgaris* L). El conjunto de conocimientos recabados hasta hoy, como la edad de los restos fósiles y las características morfológicas, agronómicas y genéticas, establecen que el fréjol común se originó en Mesoamérica y posteriormente se domesticó entre los 5000 y 2000 años a. C. en dos sitios del continente americano: Mesoamérica (México y Centroamérica) y los Andes (Sudamérica)”.

Daniel Debouck, (comunicación personal, 13 de julio de 2017), respecto del fréjol común (*P. vulgaris*), indica que “existen dos focos de domesticación comprobados a la fecha: i) en el occidente de México para los de semilla pequeña; y, ii) en el centro-sur del Perú y/o en los Andes bolivianos para los de semilla grande”.



Voysesst (1983) afirma que:

El frijol común (Phaseolus vulgaris L.) es entre las leguminosas de grano alimenticias, la especie más importante para el consumo humano...pudiéndose decir con propiedad que prácticamente se cultiva en todo el mundo". Indica que la especie P. vulgaris L. recibe diversos nombres en Hispanoamérica. El más difundido es, quizás, "frijol" término con el que se le conoce desde México hasta Panamá, en las Antillas y en algunas regiones del Ecuador y parte del Perú. En Colombia se denomina frijol, en Ecuador "fréjol" y en muchas regiones de Perú y Chile se le conoce habitualmente como "fréjol" y dice que la palabra "poroto" derivada del quechua "purutu", es usual en Argentina, Uruguay, Chile y Bolivia.

En Ecuador, a la fecha, el término más generalizado para identificar a esta leguminosa es el de fréjol; sin embargo, todavía se escucha en algunas provincias, a los agricultores de mayor edad, referirse indistintamente con los términos porotos o fréjoles.

Tortas o pallares

López-Alcocer, *et al.* (2016), en referencia a la domesticación de esta especie señalan:

*Hasta ahora se han propuesto tres centros. Para el acervo genético Andino, el centro de domesticación se ubica en los valles entre Perú y Ecuador. Para el caso del acervo Mesoamericano, el proceso de domesticación habría ocurrido en dos áreas: la región occidente de México...y el área situada entre Guatemala y Costa Rica (Andueza-Noh *et al.* 2013; Martínez-Castillo *et al.* 2014).*

Debouk, D. (1992), en relación con la región andina, indica que:

*La domesticación tuvo lugar en esta área y que se expandió hacia las partes altas de Ecuador y Colombia, la costa y otras partes altas de Perú y Bolivia". En 1995, este autor planteó una hipótesis: "la posibilidad de que los antiguos pobladores ecuatorianos estuvieron ocupados en domesticar otra leguminosa en vez del fréjol: la torta (Phaseolus lunatus L.)". En contrario a una vieja interpretación, la torta no vino de Centroamérica, pero sí de la Sierra ecuatoriana misma (Gutiérrez Salgado *et al.* 1995); y, por ser una planta altamente tóxica en estado silvestre (Baudoin *et al.* 1991), parece que la selección por razones estéticas y lúdicas jugó un papel importante.*

Es sustancial resaltar que la separación político-geográfica (límites) que conocemos hoy no significa lo mismo para *P. lunatus* que tiene, en estado cultivado, unos 6 000 a 8 000 años en esta zona del suroeste de Ecuador y noroeste del Perú, según mencionó Daniel Debouk (comunicación personal, 13 de julio de 2017).

López-Alcocer, *et al.* (2016) señalan que:



Phaseolus lunatus L. conocido como frijol lima, pallar, haba pallar o frijol mantequilla, es uno de los cinco taxa domesticados del género *Phaseolus* y es la segunda especie de mayor distribución, superficie cultivada y consumo del género *Phaseolus* en el mundo (Gutiérrez-Salgado et al., 1995; Delgado-Salinas, A. et al., 1988). Se encuentra en áreas tropicales y subtropicales y se cultiva en varios países de América, así como en algunas regiones de Europa, Asia, África (...). En el Continente Americano, Perú es el mayor productor (...) también se cultiva y consume en Ecuador.

En Ecuador, el término más utilizado para identificar a esta leguminosa es el de torta, pallar, haba pallar o haba manaba.

Fréjol popayán, escarlata (flor roja)

Voyses (1983), sobre el *P. coccineus*, indica que en el trópico este fréjol se encuentra generalmente en las zonas altas y en zonas templadas. La subespecie *coccineus* está distribuida principalmente en México y Guatemala, mientras que *polyanthus* se encuentra en esos mismos países y en Colombia, Ecuador y Venezuela.

Dejando sentado que *P. polyanthus* es sinónimo de *P. dumosus*.

Respecto de esta especie, Debouck, D. (1992) afirma que:

Esta especie ha sido cultivada en las partes altas de Mesoamérica durante muchos siglos. En México precolombino. La gente del Anáhuac la cultivó extensamente y aseguró su distribución. Su introducción en el sur de Colombia (Antioquia y Nariño) y en Europa (donde se le conoce como corvina escarlata y haricot de España) podría haber ocurrido en el siglo XVII antes de llegar a otras partes del mundo.

Ramírez, M. y Williams, D. (2003) señalan que “hay otra clase de fréjol, el popayán, que es una planta enredadera o rastrera con flores de color escarlata o blanca. Existe una media docena de variedades en la zona (Cotacachi, Imbabura) y todas producen semillas grandes y atractivas de múltiples colores”.

El fréjol escarlata (*Phaseolus coccineus* L.) es una especie de leguminosa alogámica procedente de Mesoamérica que se presenta como un cultivo anual para semillas secas y vainas verdes inmaduras en varias partes del mundo (Schwember, et al. 2017).



Fréjol popayán, petaco, toda la vida

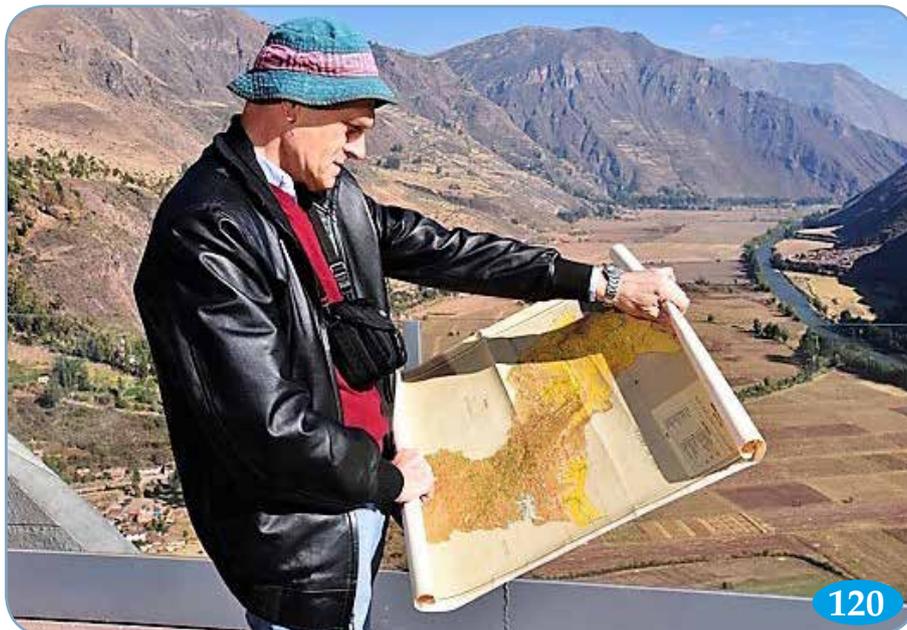
Debouck, D. (1992), de esta especie, menciona lo siguiente:

*El taxón *P. polyanthus* fue reconocido recientemente como resultado de la identificación de sus formas ancestrales. No hay evidencia de esta leguminosa en los sitios arqueológicos, a pesar del hecho de que las semillas encontradas se han analizado a fondo. Las condiciones ecológicas bajo las cuales crece esta especie no pueden haber sido favorables para su conservación. Se ha hecho mención de la edad que este cultivo debe estar en México. En comparación con las formas silvestres y las otras especies, *P. polyanthus* está menos evolucionada, que parece ser el resultado de su domesticación más reciente.*

El mismo autor citado señala que:

La forma cultivada se encuentra en México y en Guatemala, también se distribuye en las partes altas del Caribe (Jamaica, República Dominicana) y Costa Rica. Se cultiva en América del Sur, donde se encuentra en la vegetación secundaria, incluida la vegetación boscosa, de Mérida en Venezuela a Apurímac en el Perú y en la cordillera occidental y central de Colombia (los petaqueras de Antioquia), Ecuador (Azuay, Pichincha, Tungurahua) y el norte de Perú (Cajamarca, Amazonas, Junín).

En la publicación mencionada, para estas dos últimas especies se usa el término popayán, que es el nombre con el que identifican los agricultores de Imbabura a las semillas y a la planta de flor roja, cuanto a la de flor blanca, es decir para *P. coccineus* y *P. dumosus*.



Fotografía 120. Daniel Debouck, Ph.D., botánico belga, científico y experto mundial en *Phaseolus* spp., del Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), Cali, Colombia. (Foto: Neil Palmer, 07-2016, Pisac, Valle del Río Urubamba, Cuzco, Perú).

Diversidad y variabilidad genética

Fréjol común

Phaseolus vulgaris L.: Resaltan las diferencias dentro de la especie, a través del color de la flor: blanca, rosada, crema, púrpura. A esto se suman cuatro diferentes hábitos de crecimiento (erecto a trepador) y las semillas de diversos colores, formas, tamaños, brillos, sabores y texturas.

Voysesst (1983) afirma que:

La Sierra ecuatoriana es una rica fuente de variabilidad genética” en cuanto a fréjol o poroto se refiere, continúa y señala que “los materiales de frijol más aceptados-los llamados ‘bolones’, cuyo grano es muy grande, redondo y de diferentes colores”. Menciona que en los valles se siembran variedades provenientes de Colombia y sobresalen entre las variedades tanto de tipo arbustivo como voluble o trepador el Amarillo Matahambre, Bayo Bolón, Blanco Bolón, Bola 60 días, Canario, Canario Bolón, Calima, Cargabello, Cocacho, Machetón, Magola, Panamito, Percal, Rojo Bolón y Uribe; sin embargo indica que “el número de materiales criollos, es enorme y por ello, no figuran en esta relación muchos de los frijoles que se consumen tanto en el sur del país (provincias de Loja, Cañar y Azuay) como en el oriente ecuatoriano.



Fotografías 121. Parte de la gran variabilidad genética del fréjol común en Ecuador. (E. Peralta, 2012, 2006)



122

Fotografía 122. Mezcla de semillas o granos de variedades nativas de fréjol común y de popayán en San Miguel de Porotos, Azogues. (E. Peralta, 2011)



123

Fotografía 123. Grano de tres variedades de fréjol común trepador, cultivadas en la amazonía ecuatoriana, Tena, Napo. (E. Peralta, 2011)

El INIAP, a través del Programa Nacional de Leguminosas, en 1998 catalogó 613 entradas del Banco Activo de Germoplasma de fréjol común, de las cuales 387 colecciones son provenientes de Ecuador: 184 de tipo arbustivo y 203 de tipo voluble o trepador (Murillo, *et al.* 1998). A la vez, contribuyó al incremento de la diversidad genética al producir, mediante mejoramiento convencional (introducción, selección, hibridación), 33 variedades mejoradas entre 1979 y 2014: 27 arbustivas y seis volubles (Peralta, *et al.* 2014; Peralta, *et al.* 2012; Murillo, *et al.* 2012).



Fotografía 124. Semilla de siete variedades mejoradas de fréjol arbustivo, INIAP, Ecuador. (E. Peralta, 2011)



Fotografía 125. Variedad mejorada de fréjol común, tipo arbustivo en monocultivo. (E. Peralta, 2011)



Fotografía 126. Fréjol trepador o voluble asociado con maíz en Ecuador. (E. Peralta, 1998)



Fotografía 127. INIAP 484 Centenario, la mejor variedad de fréjol liberada en el año 2012, por la resistencia genética a cuatro enfermedades y el alto rendimiento. (E. Peralta, 2018)

Cárdenas, M. (1989), para Bolivia, hace hincapié en dos tipos de fréjol: a) el fréjol común o “purutu”, que estuvo generalizado en estos territorios hasta antes de la conquista española y que fueron parte de la alimentación de los indígenas y personas de servicio, no así para nobleza y los patronos, que para consumirlo era cocido en agua; b) los “chwis” o “chuis” que eran sembrados en asociación con el maíz que le servía de tutor, es decir, estos son fréjoles trepadores o de enrame. Los “chuis” presentan mucha diversidad en cuanto a colores, formas, tamaños y usos. Los colores varían entre blancos, negros, rojos, amarillos enteros y combinados con gris, pardo, morado, etc. Los tamaños van de medianos a pequeños, de formas redondas, arriñonadas o alargadas. Los fréjoles redondos pueden tener hasta siete milímetros de diámetro, estos se usaban mayormente en los juegos, y c) los k’opuro (nuñas), que hasta la época se siguen consumiendo tostados, es decir cocidos en una superficie caliente.



128

Fotografía 128. Grano o semillas de frejol, porotos, “chuwis”, “chuis” o “chuisitos”, Vallegrande, Santa Cruz, Bolivia. (R. Bonilla, 2017)

Voysest (2000), respecto del fréjol, señala que:

*En este país, el frijol o fréjol (*P. vulgaris*), se cultivó en los valles (1400-2000 m) desde antes de la llegada de los españoles; sin embargo, por razones diversas el cultivo nunca alcanzó la importancia de las habas (*V. faba* L.), una especie de mejor adaptación a las bajas temperaturas de las tierras altas ni del caupí (*Vigna unguiculata*), de mejor adaptación a las temperaturas que prevalecen en los llanos.*

Menciona también que Ávila y colaboradores en:

Estudios hechos en el Centro de Investigaciones Fitogenéticas y Ecogenéticas de Pairumani, Cochabamba, sobre una muestra de 65 colecciones hechas en los valles y

cabeceras de los valles de Cochabamba, permitieron clasificar los frijoles de esta zona en tres grandes grupos nombrados con los mismos nombres de la lengua vernácula con los cuales los agricultores de la zona suelen nombrarles.

Grupo K'puro: lo integran los frijoles que se consumen tostados...son frijoles volubles que se encuentran en todos los valles del Departamento de Cochabamba en alturas que fluctúan entre 2 200 y 3 000 m s. n. m.: los granos de forma esférica y de colores diversos.

Grupo "chuwi": los frijoles de este grupo están difundidos en los valles en alturas que fluctúan entre 2 200 y 2 800 m. Son frijoles volubles (...) de forma generalmente reniforme (...) tamaño grande, alargado.

Grupo "Jatun chuwi": son frijoles de menor difusión. Prosperan entre los 2 000 y 2 500 m. Son frijoles volubles. Este grupo se diferencia de los otros por el tamaño de los granos que son más grandes en largo, ancho y espesor que los frijoles de los otros grupos.

En marzo de 2019, en una visita a Bolivia, se observó, entre otras semillas o granos comestibles tostados o reventados, la oferta del fréjol o poroto reventado (nuñas o k'puro) en los pequeños emprendimientos de las calles de Copacabana (3 850 m), a orillas del lago Titicaca, las mismas que, a decir de la vendedora, provenían del valle de Sorata (2 760 m), del departamento de La Paz. Son granos de dos colores por el tegumento o cáscara: negro o rosado moteado con crema, de forma redonda u ovalada. Observación similar se realizó en el mercado de Santa Cruz, con poroto proveniente de los valles de Cochabamba, con colores parecidos, pero de forma alargada.



Fotografía 129. Granos o semillas de frejol o porotos reventados (nuñas), Copacabana, Bolivia. (E. Peralta, 2019)



Fotografía 130. Granos o semillas de fréjol o porotos reventados (nuñas), Santa Cruz, Bolivia. (E. Peralta, 2019)

Para el Perú, Voyses (1983) señala lo siguiente en lo relacionado con la variabilidad:

En la costa de Perú se consumen principalmente tres tipos de fréjol: los de grano amarillo intenso (canarios) grandes o medianos; los de grano crema o café claro (bayos), también grandes y medianos; y los blancos pequeños y grandes. En la Sierra se consumen frijoles de diferentes tipos, pero generalmente, de color claro y tamaño grande, y en la selva se prefiere el grano amarillo rojizo de tamaño mediano y pequeño". Entre las variedades tradicionales de Perú menciona en Costa a: canarios, Garbancillo, Panamito, Caballero o Blanco, Negro de Chincha, Caraotas. En la Sierra: Rojo Tambo, Huamanguilla, Blanco Chacco, Boca de sapa, Anca de Purutu, Blanco gigante, Blanco Castilla, Curahuasi, Canario, Caballero, Mantequilla, Ñuñas y en la Selva: Huasca poroto, Ucayalino, Huallaguino.

Existe un grupo especial de fréjoles comunes denominados "porotos, nuñas, numias, frijoles reventones o de tostar que, en relación con los datos lingüísticos, etnobotánicos, arqueológicos y bioquímicos, sugieren que ellos se desarrollaron en las zonas altas de Perú y Bolivia.

Gamarra, M., *et al.* (1996), al respecto informa: "Su cultivo se encuentra distribuido en un área que se extiende desde el departamento de Cajamarca, Perú (Zimmerer, 1986) desde la latitud 7° 30' S hasta el departamento de Chuquisaca, Bolivia, latitud 19° 30' S." (Debouck, 1988); sin embargo, su mayor distribución está concentrada en ciertos lugares de la Zona Andina, desde 1900 a 2900 m de altitud, donde se cultiva usualmente en asociación con maíz".



Fotografía 131. Parte de la diversidad y variabilidad de las menestras o leguminosas de grano del Perú. Sobresalen los fréjoles o porotos y las tortas o pallares. (Á. Valladolid, 2018)

Tortas o pallares

Phaseolus lunatus L.: La variabilidad dentro de la especie se caracteriza por el color de la flor: lila, rosada, morada, blanca amarillenta. Gran diversidad de semillas se diferencia por color, forma, tamaño y sabor amargo (silvestres) y “dulce” (cultivadas).



Fotografías 132. Fenología de una planta de torta o pallar, en estado de floración, formación de vainas verdes, secas y semillas, Cotacachi, Imbabura. (E. Peralta, 2010)



Fotografía 133. Muestra de la variabilidad genética de la torta o haba pallar (E. Peralta, 2010)

Debouck, D. (1995) indica que después de varias investigaciones realizadas en el pasado por reputados autores y, ahora, con técnicas modernas de biología molecular, no se ha identificado un fréjol silvestre que por la vía de la domesticación haya dado origen a las variedades cultivadas en Ecuador. “Los resultados dejan suponer una introducción, ya en tiempos precolombinos, del fréjol desde los Andes Centrales y Sureños”.

Este mismo autor señala que, entre 1989 y 1993, se encontró fréjol silvestre en Azuay, Chimborazo y Loja y se pregunta:

¿Por qué teniendo el fréjol silvestre allí al alcance, los antiguos pobladores del Ecuador no lo domesticaron? y responde “ante la posibilidad de que los antiguos pobladores ecuatorianos estuvieron ocupados en domesticar otra leguminosa en vez del fréjol común: la torta (Phaseolus lunatus L.) (Debouck, D. 1989).

Daniel Debouck, (comunicación personal, 29 de abril de 2019), indica que se ha mostrado (Rendón-Anaya *et al.* 2017a, b) que el fréjol silvestre que se distribuye en la depresión de Amotape-Huancabamba con faseolina ‘I’ es una especie llamada *Phaseolus deboukii* Delgado, hermana del fréjol común, *Phaseolus vulgaris* L. y que existió antes de la separación de los dos grandes acervos silvestres de fréjol común. Hasta la fecha, no se ha encontrado la faseolina ‘I’ en variedades nativas del Ecuador, dejando suponer la especie *Phaseolus deboukii* Delgado no fue domesticada.

Cordero, L. (1950), para las provincias de Azuay y Cañar, informa que “el **Phaseolus pallar** Molina produce granos que decimos pallares o tortas, y es de vegetación indefinida. No es tan útil como el fréjol y se la tiene más bien como vegetal curioso, aunque se aprovecha alguna vez de su fruto, especialmente cuando tierno”.

Estrella, E. (1998), relacionado con la historia y distribución de las tortas o pallares, señala que:

Es una planta herbácea voluble cultivada como anual, bienal o perenne, que tiene algunas variedades trepadoras y enanas, con semillas grandes o pequeñas. Esta leguminosa se produce en zonas tropicales y subtropicales. Nuestros nativos prefieren la variedad perenne, de semillas grandes, que se produce principalmente en áreas calientes de la Costa, el Oriente y los valles serranos (...) y antiguamente se comían las semillas tanto tiernas como maduras, en preparaciones similares a las del fréjol. Las semillas maduras las usaban los niños para sus juegos. Todavía en algunos pueblos los pequeños juegan 'a las tortas' y llaman a la semilla de mayor tamaño 'cacha'.



Fotografías 134. Muestra de la variabilidad del pallar por colores, formas, tamaño y estado (tierno y seco) de las semillas. (E. Peralta, 2016)

Arroyave, J. (1987) realizó investigaciones en la Estación Experimental Portoviejo del INIAP (Manabí) e informa que, en el valle del río Portoviejo, “la siembra de maíz-haba es una asociación muy utilizada por agricultores que desarrollan una agricultura de subsistencia”. Informa también de las variedades para el cultivo: “negra” o “porota” para siembras de época lluviosa y al haba “blanca grande” para siembras bajo riego en época seca y que se cosecha en estado de vainas verdes con las cuales se hacen los “mazos de haba” para el mercado.

Mendoza y Linzán (1992 y 1993), investigadores del Programa de Leguminosas de la Estación Experimental Portoviejo del INIAP, ponen a disposición de los agricultores del Litoral ecuatoriano dos variedades de haba pallar: INIAP-Portoviejo 490, “invienera”, e INIAP-Portoviejo 491, “veranera”. Los autores indican que “el haba pallar es un cultivo muy tradicional para el consumo en grano verde y seco en el Litoral ecuatoriano, sin embargo, su producción en época seca disminuye por la falta de variedades mejoradas y el uso de tecnologías de manejo poco apropiadas”.

Eddie Zambrano (comunicación personal, 7 de junio de 2017), indica que, a esa fecha, la Estación Experimental Portoviejo del INIAP ya no producía semilla de las variedades de haba pallar o tortas liberadas hace 25 años aproximadamente, pero que los agricultores de la región siembran sus propios materiales generando su semilla o la compran a otros agricultores en los mercados o plazas. En Manabí no se observan variedades negras o porotas, la variedad que predomina es la blanca (por su preferencia en la alimentación) y, en menor grado, la blanca con hilo negro.

Así, la tradición del consumo de haba pallar continúa; los manabitas y pueblos aledaños lo consumen en grano tierno y grano seco. Generalmente se usa elaborando menestras o guisos, con el grano blanco tierno. A la vez, no se encontró ningún testimonio de que en esta *área* de la Costa ecuatoriana se haya jugado o se juegue con este tipo de fréjol.

Algunas agroindustrias usan el grano fresco o tierno en enlatados combinados con frutos del mar, con el nombre de alubia y, eventualmente, se observa la oferta de grano tierno en los mercados, micromercados, con “la casera del barrio” que lo comercializa como “habichuela”, y en los supermercados de todo el país.



Fotografías 135. Haba pallar, tortas o haba manaba para consumo en grano tierno y habichuela gigante en mercado de Quito (Estación Experimental Portoviejo-INIAP, 2016. E. Peralta, 2018)

Iván Peralta (comunicación personal, 21 de noviembre de 2018), localizó en la Amazonía ecuatoriana, en la comunidad de Munditi Urku (400 m s. n. m.), perteneciente a Chonta Punta, Tena, provincia del Napo, una planta de fréjol pallar (*P. lunatus*) en la chakra de una familia kichwa, de donde cosechan vainas y granos tiernos para su alimentación. Con el grano tierno preparan menestras, pero de preferencia hacen una mazamorra, es decir, un guiso

de pallares tiernos cocidos y amasados con yuca cocida, espeso, que es servido con pescado.



136

Fotografías 136. Fenología de una planta de fréjol pallar en floración y vainas tiernas, en Munditi Urku, Napo, Ecuador. (I. Peralta, 2018)

Ramírez, M. y Williams, D. (2003), respecto de las tortas o pallares, indican que:

Son porotos especiales cultivados por sus semillas grandes y aplanadas de colores y dibujos vistosos, que se usan como piezas para juegos típicos. Asociado a la fiesta de la Cruz (Cotacachi, Imbabura), que se celebra el 3 de mayo, se acostumbraba jugar con tortas y una perinola cuadrada, cuyas cuatro caras están marcadas con las letras P, T, D y una cruz, respectivamente. Se conocían varias clases distintas de tortas, incluyendo las 'viru churas' (amarillas) 'pallaras' (grandes con rayas coloradas), 'conejas' (café entero) y 'sangre de toro' (rojitas). En la actualidad, tanto las tortas como el juego mismo están cayendo en desuso, amenazando la sobrevivencia de estas variedades ancestrales de poroto.



Fotografía 137. Haba pallar de tamaño grande, para consumo humano. (E. Peralta, 2018)

Fréjol popayán: escarlata y petaco

Phaseolus coccineus: flor roja o escarlata

Phaseolus dumosus: flor blanca o violeta



138

Fotografía 138. Fenología de las plantas, flores y semillas de los popayanes. (E. Peralta, 2017)



139

Fotografía 139. Fenología de plantas, flores y semillas de los popayanes. (E. Peralta, 2017)

Debouck, D. (1992), en cuanto a la diversidad de los fréjoles popayanes, señala:

Esta especie está considerada como la menos desarrollada de las cultivadas de Phaseolus especies, por lo que debe tener un mayor potencial de desarrollo futuro. Hay poca variación fenotípica (sólo el hábito de crecimiento indeterminado de escalada), incluyendo en las semillas. Normalmente tiene semillas amarillas naranja, pero otros colores aparecen: de color marrón rojizo, bahía, en blanco y negro y cremoso, por ejemplo. Las semillas de esta última de color fueron encontradas por el autor en la región amazónica de Colombia y en Loja, Ecuador.

A la época, es muy frecuente encontrar estas dos especies en huertos caseros, cercas, quebradas, en vegetación natural a orillas de carreteras y en cultivos asociados en fincas de agricultura familiar, en todas las provincias de la Sierra ecuatoriana. En Loja, se observaron campos de cultivo asociado con maíz; de la misma manera, en Pichincha (alrededor del volcán Ilaló, de 2 400 a 2 800 m s. n. m., conocido como “torta veranera” junto a variedades de fréjol común voluble de grano de color amarillo “canario” y rojo). Se cultivan también en Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo. Su cosecha, en grano tierno o seco, es destinada al consumo humano. La especie más distinguible en estos sistemas, es la de *P. coccineus*, por su llamativa flor de color rojo o escarlata y, a veces, blanca.



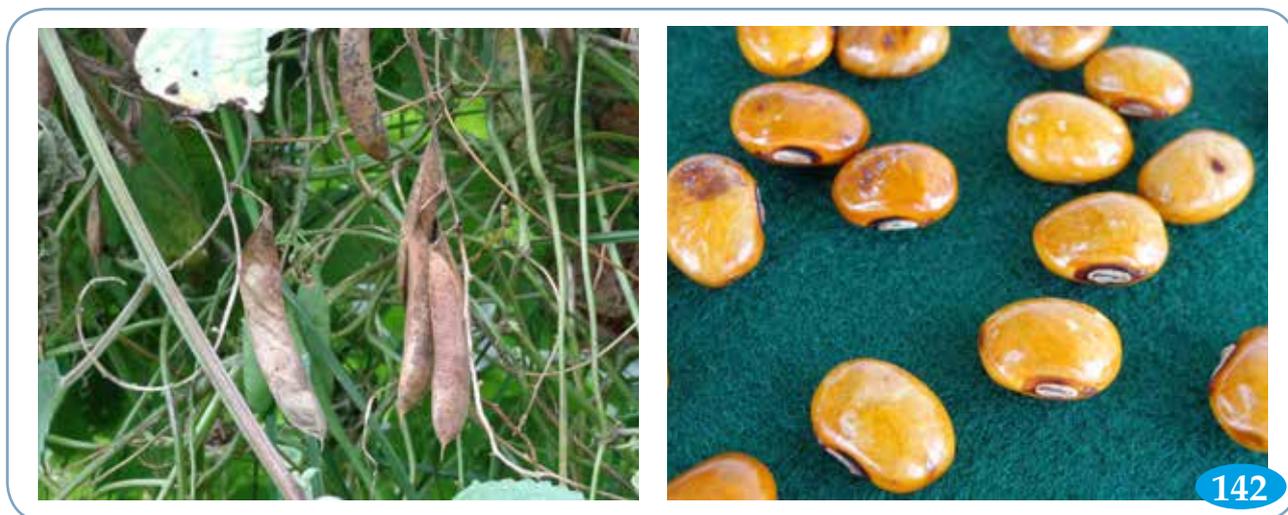
140

Fotografías 140. Cultivos asociados de maíz y popayán de flores de color rojo, en los alrededores del volcán Ilaló, Pichincha, Ecuador. (E. Peralta, 2018, 2005)

También se puede observar a las plantas creciendo y desarrollándose en las estribaciones de las cordilleras, tanto oriental como occidental. Hacia la Amazonía, se observan plantas de flores blancas y semillas de color amarillo cobrizo o naranja a orillas de las carreteras, así como plantas de flor roja en cercas de las fincas de agricultores; en una altitud alrededor de 2 000 m s. n. m.



Fotografías 141. Plantas y flores de popayán *in situ*, vía Papallacta, Baeza, Ecuador. (E. Peralta, 2018)



Fotografías 142. Vainas y semillas de popayán *in situ*, vía Papallacta, Baeza, Ecuador. (E. Peralta, 2018)

CAPÍTULO 5

Algunos platos tradicionales o costumbristas con fréjol en Ecuador

Compiladores: Eduardo Peralta I.
Hernán Peralta I.
Francisco Peralta I.

SOPA DE PICADILLO

Este es un plato costumbrista entre la población afroecuatoriana ubicada en los valles de los ríos Chota y Mira, localizados entre Carchi e Imbabura. Para su preparación, los habitantes usan la variedad disponible de fréjol común o, en ocasiones, el gandul. También usan, de preferencia, plátanos verdes producidos en los valles (aporte de Marisol Palacios).

Ingredientes:

- Fréjol cocido de cualquier variedad
- Plátano verde, picado con las manos
- Zanahoria picada
- Cebolla paiteña o perla picada
- Queso o leche
- Ajos picados
- Sal al gusto



Preparación:

En un recipiente con agua a punto de ebullición, se pone a cocinar el plátano desmenuzado o picado con las manos (para que no se oxide y se espese la sopa). Cuando se encuentre cocido, se agrega el fréjol, la zanahoria picada, la cebolla, el queso o la leche y los ajos picados. Se deja cocer a fuego lento hasta obtener una cocción uniforme. Se sirve caliente.

FRÉJOL O POROTO TÍPICO DE LOS ABUELOS

Este plato fue compartido en Colimbuela (Imantag, Cotacachi, Imbabura), donde se comentó que la receta fue heredada de sus padres y sus abuelos. Puede ser preparado con diferentes variedades de fréjol común o poroto, popayanes o con fréjol torta (pallar) de variedades no amargas, es decir de los llamados “dulces”, que son comestibles, tanto en estado seco como en tierno (aporte de Luz María Menacho).

Ingredientes:

- Fréjol o tortas cocidas
- Maíz tostado
- Pepa o semillas secas y peladas de zambo
- Papas nativas tipo “chaucha”
- Hortalizas
- Cebolla paiteña
- Sal

Preparación:

Con los fréjoles, porotos, popayanes o tortas cocinadas, se procede a hacer un refrito en una sartén junto con la cebolla paiteña picada en pequeños pedazos y una pizca de sal. De otra parte, se procede a tostar el maíz y a cocinar las papas sin pelar. Las pepas o semillas del zambo se ponen en un tiesto o sartén caliente y, moviéndolas constantemente, se procede a tostarlas; una vez que las semillas adquieren un color dorado, se las muele en piedra o en una licuadora. Se sirve caliente, junto con el ají.



REVUELTO DE POROTO O POROTOS PILLOS

Este es un plato típico en muchos hogares del Austro ecuatoriano (Cañar), que se prepara con fréjol común o porotos en estado tierno, de cualquier variedad (aporte de Miguel Peralta B.).

Ingredientes:

- Fréjol tierno o seco, cocido
- Cebolla paiteña o cebolla blanca picada
- Manteca de cerdo o “mapahuirá” (manteca negra)
- Huevos
- Sal al gusto

Preparación:

En un recipiente, se fríe la cebolla finamente picada en la “mapahuirá”, hasta que se dore. Se agregan los fréjoles cocidos y la sal; revolver para luego agregar los huevos y continuar revolviendo hasta que se cocinen bien. Se sirve caliente.

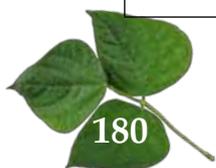


FANESCA

Este es un plato emblemático ecuatoriano, elaborado tradicionalmente para conmemorar la “Semana Santa”. Con una gran cantidad de variantes, se prepara y consume en hogares, restaurantes, pueblos y regiones. En los ingredientes están presentes por lo menos cinco leguminosas entre granos tiernos y secos, particularmente el fréjol.

Ingredientes:

NOMBRE DE LA RECETA		F a n e s c a	
GÉNERO		Sopas / potajes	
PORCIONES		12	
INGREDIENTES:			
CANTI-DAD	UNIDAD	INGREDIENTE	OBSERVACIONES
500	g	Bacalao	En salazón
3	l	Leche	
500	g	Fréjol rojo, blanco, moteados	En estado tierno o fresco
500	g	Arveja tierna	
500	g	Chochos, sin cáscara	
500	g	Habas tiernas, sin cáscara	
500	g	Choclo desgranado	
500	g	Lenteja	
300	g	Arroz	Cocido
500	g	Zambo	Cortado en cubos
500	g	Zapallo	Cortado en cubos
500	g	Col	Rallada
200	g	Cebolla blanca	Picada
80	g	Mantequilla	
45	ml	Achiote en aceite	
5 a 8	g	Sal	



5 a 8	g	Pimienta	
3 a 6	g	Comino	
Para las decoraciones:			
450	g	Harina	
2	unidades	Huevo	
8	g	Polvo de hornear	
3	g	Sal	
120	g	Mantequilla	
80	g	Leche	
1	l	Aceite para freír	
2	unidades	Plátano maduro	
3	unidades	Huevo	
1	unidades	Ají	Color rojo
1	unidades	Perejil fresco	
300	g	Queso fresco	Cortado en cubos

Contribución del Chef Pablo Maldonado Medina (comunicación personal, 25 de septiembre de 2018).

Preparación:

Se cocinan todos los granos por separado de manera individual, pelar cada grano si se desea aligerar la sopa. En un litro de leche, se hierve el pescado y se reserva esa leche; desmenuzar el pescado y retirar huesos y espinas en caso de haberlos. Se divide en dos partes el zambo y el zapallo, cocinar y licuar cada una de las mitades, reservar lo licuado.

En una olla grande se coloca la mantequilla, se deja derretir y se coloca el achiote, sal, pimienta y comino. En la grasa se coloca la cebolla blanca y se deja sofreír hasta que se vuelva un poco transparente. En el refrito, se debe colocar la col rallada, la mitad del zambo y zapallo no cocinados, revolver bien para mezclar todo. Adicionar el zambo y zapallo licuado y el litro de leche que se cocinó el pescado.

De uno en uno, se van colocando los granos ya cocinados y se los incorpora a la preparación mezclándolos bien. Añadir el resto de la leche y el arroz,



rectificar los sabores y esperar a que rompa en ebullición. Servir en un plato hondo. Con las decoraciones respectivas.

Entre las decoraciones se cuentan masitas fritas. Se mezcla la harina, polvo de hornear y sal. En la mezcla anterior, colocar la mantequilla en cubos e ir incorporando todo. Se colocan los huevos y se amasa despacio hasta que se junte todo; se añade la leche y se amasar con firmeza hasta obtener una masa homogénea. Se hacen pequeñas bolas de masa y se las va friendo en abundante aceite; escurrir al final.

Otros elementos decorativos son rodajas de medio centímetro de maduros fritos y escurridos al final; huevos duros, pelados y cortados en rodajas de un centímetro, aproximadamente; y, tiras pequeñas de ají al que se le han retirado las semillas.

Para el montaje del plato, en un plato hondo se coloca la fanesca asegurándose de que tenga todos los granos bien distribuidos. En el centro del plato se colocar el pescado desmenuzado. Por debajo del pescado, colocar las tiras de ají y una rama de perejil crespo. En la parte superior, se colocan los maduros fritos, cubos de queso fresco, el huevo cocido y las masitas fritas. Servir caliente.



MENESTRONE CON VERDURAS

Podría considerarse un plato sencillo, muy parecido a lo que también se conoce como “fréjol con fideos”. Se usa fréjol común de tamaño grande. Parece que fue muy común en los hogares ecuatorianos preparar este plato con cualquier tipo de fideos por sus formas y tamaños (grandes de preferencia: codo, corbata, lazo, etc.), por lo económico y fácil de elaborar (aporte de Roxana Terceros).

Ingredientes:

- Fréjol seco cocido
- Fideos
- Costillas de cerdo, de preferencia ahumadas
- Cebolla paiteña o perla
- Ajos
- Papas o zapallo
- Albahaca u orégano
- Sal

Preparación:

En una olla se hace un refrito de cebolla y ajo, se agrega el fréjol, las papas picadas o zapallo, el fideo levemente tostado, la albaca fresca picada y se pone a cocinar en suficiente agua y sal al gusto. Se sirve caliente.



MENESTRONE

Ingredientes:

- Fréjol seco cocido
- Fideos
- Costillas de cerdo ahumadas y sin ahumar
- Cebolla paiteña o perla
- Ajos
- Comino
- Orégano y hojas de laurel
- Sal

Preparación:

En una olla grande, hervir agua, agregar la costilla cruda, cebolla picada en cuadros pequeños, ajo molido, comino, laurel, orégano y sal. Se cocina por una hora aproximadamente. Luego, se agrega la costilla ahumada. Por separado, tostar el fideo en una porción pequeña de aceite y luego agregar al caldo. Más tarde, se agrega el fréjol cocido. Hervir hasta que el fideo esté cocido y servir caliente (aporte de la Sra. Roxana Terceros, 26 de octubre de 2018).





MENESTRA DE FRÉJOL

Este plato se ha convertido en uno de los más demandados en cocinas y restaurantes de todo el país en las últimas décadas y forma parte del menú de algunos emprendimientos de comida de renombre. Generalmente, lo sirven con arroz blanco o amarillo, carne asada de res, chuleta de cerdo o pollo y plátano frito. Se observa mucha diversidad de preparaciones, unas más y otras menos espesas. Para este plato, el fréjol más demandado es el amarillo “canario” (aportes varios).

Ingredientes:

- Fréjol seco cocido, en su caldo
- Plátano verde (opcional)
- Cebolla paiteña o perla picada en cuadrados pequeños
- Cebolla blanca en rama, picada
- Culantro picado
- Aceite de mesa
- Comino
- Ajo picado
- Sal al gusto

Preparación:

En una olla, se pone el aceite a llama baja o poco calor; se agrega la cebolla paiteña o perla, el ajo y la cebolla blanca, y se prepara el refrito. Agregar el fréjol cocido, el verde picado en trozos pequeños (algunas personas prefieren trozar con las manos para evitar que se oxide y para que espese) junto con la sal y los condimentos. Luego, se debe añadir la cantidad de agua necesaria, de preferencia caliente, suficiente para cocinar el tiempo necesario para que se cocinen todos los ingredientes a la vez.





SOPA DE POROTOS CON COLES

Posiblemente este sea otro de los platos elaborados con fréjol en estado tierno o seco, que fue consumido en la mayoría de los hogares serranos hasta la década de los ochenta. En el sur del país, este plato se llamaba loco de porotos. Al disponer de una variedad de col de tipo silvestre y, más tarde, el ingreso de variedades de col de repollo, esta sopa fue una buena, rápida y fácil combinación. Ocasionalmente las coles fueron remplazadas por nabo, que crecía entre los cultivos de maíz. Algunos agregaban papas picadas (aporte de Olga Idrovo).

Ingredientes:

- Fréjol en grano seco, cocido
- Hojas de col o repollo
- Papas picadas
- Manteca de cerdo
- Achiote
- Cebolla paiteña
- Sal al gusto

Preparación:

En un recipiente, se ponen a cocinar las hojas de col y las papas picadas en pedazos pequeños, junto a la cebolla picada y una porción de manteca y color extraído del achiote. A medio hervir, se agrega el fréjol y se dejaba cocinar el tiempo necesario. Se servía caliente, a veces acompañada de mote o maíz tostado.



MOTE PATA O MOTE CASADO

Es un plato costumbrista en muchos hogares del Austro, preparado con esmero para festejar las fiestas del carnaval en algunos pueblos. Tradicionalmente, el dueño de casa tenía el compromiso de invitar este plato a todos los invitados que participaban de la mencionada fiesta.

Como una variante de preparación, en las casas que faenaban un cerdo, se elaboraba con tocino (pedazos del cuello y cabeza del animal, cortados en pedazos pequeños, que contenía el cuero o piel, una gruesa capa de grasa o manteca, y algo de carne roja); y es lo que proporcionaba el sabor agradable a este plato. Cuando no se disponía del tocino artesanal, se usaba el cuero del cerdo bien cocido (aporte de Abigail Peralta).

Ingredientes:

- Fréjol amarillo “canario” seco, bien cocido
- Maíz pelado, en forma de “mote”, bien cocido
- Tocino de cerdo cortado en pedazos pequeños
- Pepas (semillas) de zambo, tostadas y molidas en piedra, molino casero o licuadora
- Manteca de color (con achiote)
- Cebolla paiteña
- Ajo y comino
- Sal y orégano

Preparación:

Se debe hacer un refrito (ajo, comino, cebolla y la manteca de color) en una olla grande; luego, se hierva suficiente agua en la que se adicionarán dos porciones de poroto o fréjol y una de mote, cocidos, junto con el tocino. Una vez bien cocido, se agrega la pepa de zambo tostada y molida, y se mueve suavemente para que se homogenice en la olla. Se sirve muy caliente y se agrega la sal y el orégano seco al gusto.





SANCOCHO DE FRÉJOL

En la Amazonía ecuatoriana centro (Chonta Punta, Tena, provincia de Napo), los habitantes de la nacionalidad kichwa cultivan fréjol voluble con tutores en las chacras, junto a la yuca, plátano, arroz y plantas medicinales, las mismas que se ubican a un lado de sus viviendas. Siembran el fréjol durante todo el año y cosechan en vaina verde, es decir, el grano en estado tierno, cada tres meses. La única variedad de la que disponen es de grano blanco grande, tipo arriñonado y con ese fréjol preparan un plato costumbrista importante en su dieta llamado “sancocho de fréjol”. Hoy en día, con la influencia externa, preparan también la menestra. La cocción de sus alimentos se realiza con leña (aporte de la Sra. Lourdes Grefa Sh., comunicación personal, 25 de octubre de 2018. Recopilación: Iván Peralta).

Ingredientes

- Fréjol tierno
- Plátano verde y yuca
- Cebolla paiteña
- Ajo serrano
- Cilantro del monte
- Pescado bocachico (opcional)
- Sal

Preparación

Se pone a hervir una olla con agua. Mientras tanto, con la ayuda de un cuchillo, se pela y pica el plátano verde y la yuca; de igual manera, la cebolla paiteña y el ajo serrano. Se pone en la olla el fréjol tierno, junto a todos los demás ingredientes picados y se hierve hasta que todos se hayan cocido. Si agrega el pescado para que los ingredientes compartan la cocción.



GUISADO DE HABA PALLAR

Las denominadas tortas, habas pallares, habas manabas, alubias o habichuelas en Ecuador, se consumen actualmente en estado tierno o fresco. La mayor producción se da en Manabí, y menor en Guayas y Santa Elena. Se realiza una cosecha de las vainas verdes cada tres meses para obtener el grano y consumirlo en estado tierno (aporte de Roxana Terceros).

Ingredientes:

- Haba pallar o manaba tierna o fresca, cocida
- Mantequilla
- Cebolla paiteña picada
- Ajos
- Tomate riñón picado
- Salsa de tomate
- Hojas de hierba buena
- Perejil picado
- Sal y pimienta al gusto



Preparación:

Se cocinan los pallares o tortas hasta que estén suaves y luego se las escurre. Calentar la mantequilla y hacer un refrito con la cebolla, el ajo y el tomate. Se debe condimentar con sal y pimienta, añadir el perejil y la salsa de tomate. Se mezclan las habas cocidas en esta salsa, revolverlas lentamente y servir caliente (Peralta, *et al.* 2007, Roxana Terceros, 2018).



Platos emblemáticos con fréjol en algunos países de América Latina y Europa



FRIJOLES CHARROS

La carne asada y los frijoles charros son el plato principal en las fiestas al aire libre, al atardecer en la región noreste del país. Algunas personas los llaman “frijoles borrachos”, saben deliciosos y se consumen como comida principal.

Ingredientes:

- Frijoles bayos ya cocinados con su caldo
- Cebolla picada
- Ajo picado
- Chorizo
- Tocino picado
- Tomates grandes picados
- Ají serrano picado
- Cilantro picado
- Jamón cocido picado, chicharrones de cerdo o salchichas picadas (opcional).
- Sal al gusto

Instrucciones:

Para cocinar los frijoles, se colocan dos tazas de frijoles secos, una cebolla blanca mediana, dos dientes de ajo pelados y ocho tazas de agua en una olla grande. Se cocina durante dos horas o hasta que estén tiernos o suaves. Se pueden remojar los frijoles durante la noche para acelerar la cocción; así mismo, se puede usar la olla a presión para cocinar más rápidamente. Se colocan los frijoles y su caldo en una olla grande. Se fríe el tocino y el chorizo en una sartén a fuego medio durante unos diez minutos; se puede cocinar el tocino primero hasta que se ponga crujiente y retirar la grasa, agregar el chorizo para cocinar con el tocino, aunque también se puede cocinarlos juntos. En este momento agregar el jamón y otras carnes.



Después de cinco minutos, se agrega la cebolla, el ajo y los ajíes (chiles) y freír por dos minutos más. Agregar el tomate picado y cocinar, revolviendo de vez en cuando.

Una vez que el tomate haya liberado sus jugos, se mezcla todo con los frijoles. Agregar el jamón crujiente y los chicharrones o salchichas en este momento. Cocinar a fuego lento durante unos quince minutos para mezclar los sabores. Agregar agua si es necesario. La consistencia no debe ser espesa.

Ajustar el sabor con sal y cilantro picado antes de servir en tazones grandes y con tortillas calientes.

Autora: Mely Martínez - México en mi Cocina

<https://www.mexicoenmicocina.com/receta-frijoles-charros/>.

Recuperado: 29-09-2018



FRIJOLES VOLTEADOS

Ingredientes:

- Cebolla partida en cubos pequeños
- Ajo picado
- Aceite de oliva
- Sal al gusto
- Frijol negro (puede ser en lata)

Preparación:

Primero, se calienta un poco de aceite en una sartén. Luego, se saltea la cebolla y el ajo en aceite hasta que se ablanden. Mientras tanto, colocar los frijoles en una licuadora con dos tercios de líquido; después, licuar hasta que se conviertan en una pasta suave.

Agregar los frijoles negros licuados a la cebolla en el sartén. Ir mezclando a fuego medio por aproximadamente diez minutos hasta que los frijoles se pongan espesos.

Finalmente, servir con un poco de crema y queso blanco seco para darle un toque especial.

Fuente:

<https://aprende.guatemala.com/cultura-guatemalteca/cocina/receta-frijoles-volteados-guatemaltecos/>.

Recuperado: 22-11-2018



GALLO PINTO

Ingredientes:

- Frijoles cocidos del día anterior
- Arroz blanco cocido del día anterior
- Pimiento verde
- Ajo
- Mantequilla
- Caldo del fréjol
- Cebolla
- Pimiento rojo
- Salsa de vegetales y condimentos naturales

Preparación:

Para cocer los frijoles se han de remojar desde la noche anterior. Se cocinan en olla a presión con el agua necesaria, sal y una cebolla, durante 45 minutos a 1 hora.

Sofreír en una sartén con mantequilla la cebolla, el ajo machacado y el pimiento hasta que empiecen a dorarse. Se añade el caldo de frijol y se dejar cocinar un momento. Agregar los frijoles y el arroz, y removerlos bien. Dejar un par de minutos, agregar un chorrito de salsa de vegetales.

Fuente:

https://cookpad.com/es/recetas/5302386-gallo-pinto?via=search&search_term=frijoles%20de%20costa%20rica.

Recuperado: 27-09-2018



FRIJOLES PAISAS

Los frijoles paisas, como otros platos típicos de la región antioqueña (Colombia), son el resultado de una mezcla de la gastronomía de otras culturas, incluyendo ingredientes y procesos de cocción. Los primeros colonizadores mezclaron los ingredientes autóctonos de la región, como el frijol, el maíz y algunos tubérculos, con productos traídos de sus viajes, como el plátano de África y el aguacate de América Central. De esta reunión de culturas, nacen los frijoles paisas, los cuales proveían de energía y proteína a los antiguos arrieros que debían cruzar montañas y caminos durante días para llevar el cargamento sobre mulas, de un lugar a otro.

Ingredientes:

- Arroz
- Ajos
- Cebolla roja
- Cilantro
- Frijol cargamanto
- Limón
- Plátano verde
- Tocino
- Tomate rojo
- Zanahoria

Preparación:

Lo ideal es remojar los frijoles con un día de antelación, pero si no se tiene tiempo, se puede remojarlos en agua caliente por media hora.

Se cuelean los frijoles y se los lava muy bien; luego se cocinan en olla a presión en agua y con zanahoria y plátano.

Tras cocinar los frijoles, se saca la zanahoria y el plátano una vez estén blandos y se los procesa en la licuadora con un poco de caldo de cocción; se devuelve el puré a la olla y se revuelve bien.



Se pican los tomates y la cebolla finamente. En una sartén, se calienta una cucharada de mantequilla y media cucharada de aceite; se agrega la cebolla picada. Se cocina por cinco minutos o hasta que la cebolla esté suave y translúcida; se agregan los tomates y el cilantro picado, y se sazona la preparación con sal y pimienta. Se cocina a fuego medio hasta que se forme una salsa espesa.

Agregar el guiso de tomates a los frijoles cocidos y revolver muy bien. Se cocina a fuego medio bajo sin tapa para espesar. Si los frijoles no espesan, se saca una taza de granos de la olla, se los licúa y se devuelve el puré a la olla. Se sazona bien los frijoles con sal.

Cortar el tocino en cuadrados de 2 cm x 2 cm, y mézclalos con el jugo de 1 limón y sal. Calienta muy bien una sartén sin grasa, y agrega el tocino. Cocina por 15 minutos, o hasta que los chicharrones estén tostados. Sácalos con una espumadera y ponlos en papel absorbente.

En una olla, caliente dos cucharadas de aceite y agrega el ajo picado finamente. Cuando empiecen a salir burbujas del ajo, agrega el arroz y revuelve muy bien, luego cocina por 1 minuto sin dejar de revolver. Pasado el minuto, agrega 2 tazas de agua y media cucharada de sal. Cocina a fuego alto por 8 minutos, o hasta que el nivel del agua esté al nivel del arroz. Tapa la olla y baja la temperatura, cocina por 20 minutos hasta que el arroz esté suave. Sirve los frijoles con el arroz y los chicharrones, y acompáñalo con más hogao y arepa.

Fuente:

<https://dosconsentidos.com/receta/frijoles-paisas>

Recuperado: 27-09-2018.





FEIJOADA

Ingredientes:

- 1 kilo de frijoles negros, enjuagados
- 8 litros de agua
- Sal y pimienta negra molida, al gusto
- 4 hojas de laurel
- 400 gramos de tocino entero
- 500 gramos de cecina cruda, cortada en trozos
- 2 patas de cerdo
- 200 gramos de costillas de cerdo ahumadas
- 2 colas de cerdo
- 100 gramos de panza de cerdo, cortada a la mitad
- 1 oreja de cerdo, cortada en tres piezas
- 1 salchicha ahumada grande, cortada en trozos
- 500 gramos de chorizo, cortado en piezas
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 4 dientes de ajo, picados
- 2 cebollas, picadas
- 2 manojos de perejil, picados
-

Preparación:

1. Colocar 6 litros de agua, frijoles, sal, pimienta y hojas de laurel en una olla grande a fuego medio. Deja que suelte el hervor y reduce el fuego a bajo. Cocinar durante 50 minutos.
2. Cortar la mitad del tocino en cubos grandes y la otra mitad en cubos pequeños. Reserva.
3. Mientras, hierva 2 litros de agua en otra olla a fuego alto. Agregar la cecina, patas y costillas. Hervir a fuego moderado durante 25 minutos. Luego agregar las colas, cubos grandes de tocino, panza, oreja, salchicha y chorizo. Cocinar durante 25 minutos más a fuego moderado.
4. Poner las carnes con todo y caldo a la olla de los frijoles. Cocinar todo junto a fuego moderado durante 45 minutos.

5. Mientras, calienta el aceite en una sartén grande a fuego medio y sofreír el ajo durante 45 segundos. Incorporar a la olla de los frijoles.
6. Agregar los cubitos de tocino al mismo sartén del ajo y freír durante 2 minutos. Añadir la cebolla y cocinar hasta que esté suave y haya tomado un tono dorado. Incorporar el perejil y mezclar bien. Verter todo dentro de la olla de los frijoles, revolver y cocinar durante 25 minutos o hasta que todo se haya cocido completamente.
7. Sacar la carne de la olla y colocar en un platón. Verter los frijoles en otro platón o recipiente. Servir caliente con arroz al vapor.

Receta de: GraçaRibeiro.

Fuente:

<http://allrecipes.com.mx/receta/9281/feijoada--frijolada-brasile-a-.aspx/fotos/10224>.

Recuperado: 27-09-2018





FABADA ASTURIANA

Ingredientes:

- Faba de la granja (variedad de fréjol que se encuentra exclusivamente en Asturias, de color blanco cremoso, tamaño grande y forma arriñonada)
- Chorizos
- Morcillas
- Tocino
- Lacón (parte de la pata delantera del cerdo)
- Cebolla
- Ajo
- Azafrán en rama

Preparación:

Se ponen las fabas a remojo en agua fría durante toda una noche. Al día siguiente, echarlas en una cacerola cubiertas de agua fría y ponerlas al fuego. Cuando empiecen a hervir, eliminar la espuma. A continuación, se debe añadir el embutido, la carne, la cebolla y el ajo.

Cuando hiervan de nuevo, se baja el fuego y se deja cocinar lentamente procurando que siempre estén cubiertas de agua para que las fabas no se rompan. Como las leguminosas se van secando a medida que se cocinan, se añade agua fría en pequeñas cantidades para romper el hervor y que sigan cocinando despacio.

Se pone el azafrán a tostar y se añade a media cocción. Se rectifica de sal y se dejan cocinar las fabas hasta que estén tiernas. Finalmente se apaga el fuego y se las deja reposar antes de servir. Se retira el embutido y la carne y se cortan en trozos. Las fabas se pasan a una legumbreira y se sirve todo junto.

Fuente:

Receta: Rosa M^a del Fueyo Argüelles.

<http://faba-asturiana.org/recetas/fabada-asturiana/>.

Recuperado: 26-09-2018





Foto: Fabada asturiana, Barcelona, España (E. Peralta, 2008)

Bibliografía y fuentes consultadas:

- Acosta, M. 1992. Vademecum de plantas medicinales del Ecuador. FESO-ABYA YALA. Quito, Ecuador.
- Aguirre, Z. 2012. Especies forestales de los bosques secos del Ecuador. Guía dendrológica para su identificación y caracterización. Proyecto Manejo Forestal Sostenible ante el cambio climático. MAE/FAO, Finlandia. Quito, Ecuador. Pp. 27.
<http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/10/Bosques-Secos4.pdf>. Recuperado: 22-11-2018
- Arroyave, J. 1987. Maíz-Haba, una asociación para el valle del río Portoviejo. Boletín Divulgativo N° 196. Estación Experimental Portoviejo. INIAP. Portoviejo, Ecuador. 5 p.
- Aublet, J. s/f. Huayruro, *Ormosia coccinea*.
<http://www.amazonia.iiap.org.pe/especies/ver/413>
 Recuperado: 21-11-2018
- Barthes, R. 1999. Mitologías, Siglo Veintiuno Editores, Ciudad de México. Pp. 59.
<http://amazonia.iiap.org.pe/especies/ver/413>
 Recuperado: 21-11-2018
- Cárdenas, M. 1989. Manual de plantas económicas de Bolivia. Enciclopedia Boliviana. 2ª edición. Editorial Los Amigos del Libro. Cochabamba, Bolivia. Pp. 103, 104, 107, 108.
- Castells, M. 2010. Comunicación y poder, Alianza Editorial, Madrid. Pp. 106.
- Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT). 1980. Diversidad genética de las especies cultivadas del género *Phaseolus*. Guía de estudio. Cali, Colombia. Pp. 7-13.
- Cicala, M. 2004. Descripción histórico-física de la provincia de Quito de la Compañía de Jesús. Tomo II. Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit. Quito. Pp. 425.



- Coba, C. 1992. Instrumentos musicales populares registrados en el Ecuador. Colección Pendoneros. Banco Central del Ecuador. Instituto Otavaleño de Antropología. Tomos I y II. Quito, Ecuador.
- Com, S. 2012. Introducción a la comunicación. Aula-Taller. Buenos Aires. Pp. 55.
- Cordero, A. 1957. Léxico de vulgarismos azuayos. Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo del Azuay. Cuenca, Ecuador. Pp. 177.
- Cordero, L. 1950. Enumeración Botánica de las principales plantas, así útiles como nocivas, indígenas o aclimatadas que se dan en las provincias de Azuay y del Cañar de la República del Ecuador. Segunda edición. Afrodisio Aguado, S.A. Madrid. España. Pp. 38, 39.
- Cornejo, J. 1967. El quichua en el castellano del Ecuador. Editorial Ecuatoriana. Quito, Ecuador.
- Dávila, E. y González, E. 2015. Revista digital sobre la memoria social de la parroquia rural de Chavezpamba. Trabajo de titulación previo a la obtención de Licenciadas en Comunicación Social. Carrera de Comunicación Social. Universidad Politécnica salesiana. Quito, Ecuador. Pp. 67, 70.
- Debouck, D. 1995. Cuando los antiguos ecuatorianos estaban ocupados jugando con las tortas: apuntes sobre la domesticación del fréjol en Ecuador. Unidad de Recursos Genéticos. CIAT, Cali, Colombia. Resúmenes de la Quinta Reunión de Leguminosas de Grano de la Zona Andina, RELEZA V. INIAP, PROFRIZA, COTESU, CIAT. Ibarra, Ecuador. Pp. 35-36.
- Debouck, D. 1992. Frijoles, *Phaseolus* spp. In: "Cultivos marginados: otra perspectiva de 1492.", Hernández Bermejo, E. & León, J. (eds.), FAO, Roma, Pp. 45-60
- De la Torre, L., Navarrete, H., Muriel P., Macía & H. Balslev, M. (eds.). 2008. Enciclopedia de las Plantas Útiles del Ecuador. Herbario QCA de la Escuela de Ciencias Biológicas de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador & Herbario AAU del Departamento de Ciencias Biológicas de la Universidad de Aarhus. Quito & Aarhus. Pp. 298, 354, 356, 510.



- Delgado-Salinas, A. 1988. Variation, taxonomy, domestication, and germplasm potentialities in *Phaseolus coccineus*. In: "Genetic resources of *Phaseolus* beans: their maintenance, domestication, evolution and utilization", P. Gepts (ed.), Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, Holland. Pp. 441-463.
- Diócesis de Azogues. 1993. Bodas de Plata. 1968 -junio- 1993. Azogues, Ecuador.
- Eco, U. 1984. *Obra Abierta*, Planeta-Agostini, España. 351 p.
- Estrella, E. 1998. *El Pan de América*. 3ª edición. FUNDACYT. Quito, Ecuador. Pp. 69, 72.
- 1986. *El Pan de América*. Etnohistoria de los alimentos aborígenes del Ecuador. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Centro de Estudios Históricos. Madrid. España.
- Erazo, R. 2013. Fechas calibradas de maíz y fréjol, período de integración, yacimiento arqueológico Rumipamba, Quito. *Revista N° 5. Evidencia Ancestral*. La otra historia. Quito, Ecuador. Pp. 33-42.
- Excelsior, Periódico
<https://www.excelsior.com.mx/global/francia-prohibe-el-uso-de-celulares.../1262876>
 Recuperado: 04-09-2018
- Ferrater, J. 1941, 1979. *Diccionario filosófico*. Alianza Editorial. Madrid. Pp. 1031, 1032.
- Font Quer, P. 1975. *Diccionario de Botánica*. 5ta. Impresión. Editorial Labor S.A. Barcelona, España. Pp. 650.
- Freyre, R., Ríos, R., Guzmán, L., Debouck, D., Gepts, P. 1996. Ecogeographic distribution of *Phaseolus* spp. (Fabaceae) in Bolivia. *Economic Botany* 50 (2). Pp. 195. The New York Botanical Garden. NY, USA.
- Freytag, G. & Debouck, D. (2002). Taxonomy, distribution, and ecology of the genus *Phaseolus* (Leguminosae-Papilionoideae) in North America, Mexico and Central America. *SIDA Bot. Misc.* 23: 1-300.
<https://cgspace.cgiar.org/handle/10568/54291>
 Recuperado : 14-05-2017



- Gamarra, M., Puma, J., Arana, J. y Ortiz, V. 1996. Q'OSQO POROTO-INIA. Primera variedad de frijol reventón, poroto, nuña o numia para los valles interandinos de la Sierra. Ministerio de Agricultura. INIA, CIAT-PROFRIZA. Cusco, Perú. 13 p.
- Godoy, M. 2016. Música Puruhá. Chimborazo Carnaval. Casa de la Cultura Ecuatoriana. Núcleo del Chimborazo-ARAVEC. Riobamba, Ecuador
- Grupo Evidencia Ancestral. 2015. Revista Evidencia Ancestral. https://issuu.com/grupoevidenciaancestral/docs/evidencia_ancestral_5. Recuperado: 18-09-2018
- Guevara, D. 1972. El castellano y el quichua en el Ecuador. Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana. Quito, Ecuador.
- Gutiérrez-Salgado, A., Gepts, P. y Debouck, D.G. 1995. Evidence for two gene pools of the Lima bean, *Phaseolus lunatus*, in the Americas. Genet. Resources & Crop Evol. 42 (1): 15-28.
- Hacquenghem, A. El hombre y el pallar en la iconografía moche. Anthropologica del Departamento de Ciencias Sociales, [S.l.], v. 2, n. 2, p. 403-411, mar. 1984. ISSN 2224-6428. Disponible en: <http://revistas.pucp.edu.pe/index.php/anthropologica/article/view/672/653>. Recuperado: 17-12-2018
- Habermas, J. 2003. La ética del discurso y la cuestión de la verdad. Editorial Paidós. Barcelona, España. Pp. 31.
- Han, B. 2018. La sociedad del cansancio. Editorial Herder, Buenos Aires. 118 p.
- Harari, R. 1999. Los cuatro conceptos fundamentales del psicoanálisis, de Lacan: Una introducción. Colección Freud-Lacan, Nueva Visión, Buenos Aires. Pp. 27.
- Hernández-López, V., Vargas-Vázquez, M., Muruaga-Martínez, J., Hernández-Delgado, S., y Mayek-Pérez, N. 2013. ORIGEN, DOMESTICACIÓN Y DIVERSIFICACIÓN DEL FRIJOL COMÚN. AVANCES Y PERSPECTIVAS. Rev. Fitotec. Mex. Vol. 36 (2): 95 – 104.



- Huizinga, J. 2007. Homo ludens. Editorial Alianza/Emecé, Historia, Sexta reimpresión. España Pp. 15
- Kauffmann, F. 1973. Manual de arqueología peruana. Ediciones Peisa. Lima, Perú.
- León Mera, J. (s.f). Cantares del pueblo ecuatoriano. Banco Central del Ecuador. Quito.
- López-Alcocer J., Lépiz-Ildefonso, R., González-Eguiarte, D., Rodríguez-Macías, R. y López-Alcocer, E. 2016. VARIABILIDAD MORFOLÓGICA DE *Phaseolus lunatus* L. SILVESTRE DE LA REGIÓN OCCIDENTE DE MÉXICO. Rev. Fitotec. Mex. Vol. 39 (1): 49 – 58.
- Lumbreras, L. 1974. Los orígenes de la civilización en el Perú. Editorial Milla Batres. Lima, Perú.
- Mantilla, O. 2012. Juegos Populares de Anataño. 3ra. Edición. Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión. Quito, Ecuador. Pp. 39-41.
- Marafioti, R. 2010. Sentidos de la comunicación. Teorías y perspectivas sobre cultura y comunicación. Editorial Biblos, Tercera edición, Buenos Aires. Pp. 21, 22, 52.
- Mendoza y Linzán. 1993. INIAP Portoviejo 491, una variedad de haba veranera para el Litoral ecuatoriano. Plegable N° 132. INIAP. Estación Experimental Portoviejo.
- Mendoza y Linzán. 1992. INIAP Portoviejo 490, una variedad de haba invienera para el Litoral ecuatoriano. Plegable No. 124. INIAP. Estación Experimental Portoviejo.
- Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), Dirección General de Planificación, Departamento de Estadísticas Agropecuarias (1975). Estimación de la superficie cosechada, producción y rendimiento (p. 2). Quito, Ecuador: Autor
- Monteros-Altamirano, A; Tacán, M.; Peña, G.; Tapia, C.; Paredes, N.; Lima, L. 2018. Guía para el manejo de los recursos fitogenéticos en Ecuador. Protocolos. Publicación miscelánea N° 432. INIAP, Estación

Experimental Santa Catalina. Departamento Nacional de Recursos Fitogenéticos, Mejía, Ecuador. Pp. 83.

Morin, E. 2006. El método 6, Ética. Editorial Cátedra. Madrid. Pp. 230.

Morin, E. 2005. Breve historia de la barbarie en Occidente. Paidós, Buenos Aires. Pp. 13, 14, 15.

Molotov. 2003. Frijolero.

<https://www.musica.com/letras.asp?letra=39329>.

Recuperado: 5-11-2018

Moya, R. 1987. Ecuador: cultura, conflicto y utopía. CEDIME. Quito, Ecuador. Pp. 175, 187.

Murillo, Á., Peralta, E., Mazón, N., Rodríguez, D. y Pinzón, J. 2012. INIAP 484 Centenario. Variedad de fréjol arbustivo con resistencia múltiple a enfermedades. Boletín divulgativo N° 421. Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos (PRONALEG-GA). Estación Experimental Santa Catalina, INIAP. Quito. Ecuador.

Murillo, Á., Pinzón, J., Peralta, E. 1998. Catálogo del Banco de Germoplasma de Fréjol, Arveja, Haba y Lenteja. Programa Nacional de Leguminosas. Estación experimental Santa Catalina. INIAP. Quito, Ecuador. Pp. 6-47.

Naranjo, P. 2012. Mitos, tradiciones y plantas alucinantes. Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador-Corporación Editora Nacional. Quito, Ecuador.

Noboa, E. 1992. Cañar: una sociedad judaica. Apuntes para la historia de Cañar. Instituto Andino de Artes Populares del Convenio Andrés Bello. Quito, Ecuador. Pp. 85, 86.

Núñez, J. 2013. El carnaval de Guaranda. Una fiesta popular andina. Ediciones de la Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo de Bolívar. Guaranda, Ecuador.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia, y la Cultura, UNESCO. 1980. El niño y el juego. Planteamientos teóricos y aplicaciones pedagógicas. Estudios y documentos de educación Nro. 34. París. Francia, Pp. 37, 38, 72.



- Páez, S. 1992. ¡A la voz del carnaval! Análisis semiótico del carnaval de Chimborazo. Abya Yala. Quito, Ecuador.
- Peralta, E. 2016. Leguminosas de grano comestible en Ecuador. Chocho o tarwi, estado del arte. Simposio Regional del chocho o tarwi. FAO, MCCTH, MAGAP, INIAP. Quito, Ecuador. <http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/4365>.
Recuperado: 5-04-2017
- Peralta, E., Murillo, Á., Mazón, N. y Pinzón, Z. 2014. Catálogo de variedades mejoradas de fréjol arbustivo (*Phaseolus vulgaris* L.) para los valles y estribaciones de la Sierra ecuatoriana. Incluye huella digital y razas. Publicación miscelánea N°. 146. 3^{ra} edición. Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos (PRONALEG-GA). Estación Experimental Santa Catalina, INIAP. Quito. Ecuador. 66 p.
- Peralta, E., Mazón, N., Murillo, Á., Pinzón, Z. 2012. Línea del tiempo: Mejoramiento genético del fréjol común (*Phaseolus vulgaris* L.) en Ecuador. Boletín divulgativo N° 416. Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos (PRONALEG-GA). Estación Experimental Santa Catalina, INIAP. Quito. Ecuador. 4 p.
- Peralta, E. 1995. Las leguminosas de grano comestible en Ecuador y el aporte del Programa Nacional de Leguminosas del INIAP. Resúmenes de la Quinta Reunión de Leguminosas de Grano de la Zona Andina, RELEZA V. INIAP, PROFRIZA, COTESU, CIAT. Ibarra, Ecuador. Pp. 1- 3.
- Petroff, I., Palacios, F. 2016. Juegos tradicionales del Ecuador/ Antología. Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión. Quito, Ecuador. Pp. 70, 88.
- Ramírez, M., Williams, D. 2003. Guía Agro-culinaria de Cotacachi, Ecuador y sus Alrededores. IPGRI-Américas, Cali, Colombia. Pp. 30-33.
- Real Academia Española. 2001. Diccionario de la Lengua Española. Vigésima segunda Edición, Tomo II. España. Pp. 1402, 1327.
- Relaciones geográficas de Indias-Perú. 1965. Biblioteca de autores españoles. Tomo III. Atlas. Madrid. España.
- Ríos, M. et al. 2009. Plantas medicinales de Salinas de Guaranda. Abya Yala. Quito.



- Rodríguez, A. 2016. Ecología de la Semana Santa.
<https://pasollanopicao.wordpress.com/page/1/>
Recuperado: 21-09-2018
- Rodríguez H. 1979. Léxico sexual ecuatoriano y latinoamericano. Ediciones Libri Mundi. Instituto Otavaleño de Antropología. Quito, Ecuador.
- Romero, E. 2018. Contribución al conocimiento de los juegos del antiguo Perú. <http://canteradesonidos.blogspot.com/2018/04/contribucion-al-conocimiento-de-los.html>
Recuperado: 20-06-2018
- Schwember, A., Carrasco, B. y Gepts, P. 2017. Unraveling agronomic and genetic aspects of runner bean (*Phaseolus coccineus* L.). *Field Crops Research* 206 (2017) 86–94
- Tejera, M. 1993. Diccionario de venezolanismos. Tomo 3. Universidad de Venezuela, Academia Venezolana de la Lengua, Fundación Edmundo y Hilde Shnoegass. Caracas, Venezuela. Pp. 14.
- Temoche, P. 2014. Breve Historia de los Incas, Editorial Nowtilus, 3ra. Edición. España. Pp. 177, 178, 192, 194, 195.
- Últimas Noticias. 2019. Juegos ancestrales, de vuelta. Periódico. Versión impresa. Edición de la mañana. 6-05-2019. Quito, Ecuador. Pp. 6.
- Valladolid, Á. 2006. Desarrollo de la producción y comercialización de las leguminosas de grano en el Perú. PROFRIZA II. Logros Alcanzados y Lecciones Aprendidas. PROMENESTRAS. Chiclayo, Perú.
<https://e.issuu.com/embed.html#18527847/32993339>
Recuperado: 11-11-2018
- Vallejo, A., Estrada, E. 2002. Mejoramiento Genético de Plantas. Universidad Nacional de Colombia. Sede Palmira. Pp. 40-43.
- Vargas, H. 1987. Historia del Perú antiguo. Ediciones Saga. Lima.
- Vásquez, O. 1990. Toponimias Azuayas. Banco Central del Ecuador. Cuenca, Ecuador.

- Vásquez, V. 2016. Viaje en búsqueda de los mitmakuna cañaris en el norte de Perú. CCE Núcleo del Cañar. Azogues. 59 p.
- Val, M. 2018. Alubias, judías, frijoles, mongetes...Sabor Mediterráneo.com <http://www.sabormediterraneo.com/cocina/judia.htm>
Recuperado: 5-11-2018
- Vega, M. 2015. El juego azteca de los frijoles. Descubrir la historia. <https://descubriralahistoria.es/2015/01/el-juego-azteca-de-los-frijoles/>
Recuperado: 26-09-2018
- Voysest, O. 2000. Mejoramiento Genético del Frijol (*Phaseolus vulgaris* L.). Legado de variedades de América Latina 1930-1999. CIAT. Cali, Colombia. 195 p.
- Voysest, O. 1983. Variedades de fréjol en América Latina y su origen. Centro Internacional de Agricultura Tropical. Cali, Colombia. 87 p.
- Wiñay Kawsay. 2018. Ñawpa pukllaykuna. Juegos tradicionales. Revista intercultural. Edición especial. Otavalo, Ecuador. Pp. 4-7.
- Yañez, S. 2013. La lúdica vs juego ¿estrategia didáctica? Revista Iberoamericana para la Investigación y Desarrollo Educativo. No. 11. Universidad Autónoma de Coahuila. Saltillo. México. Pp. 1.
- Zecchetto, V. 2002. La danza de los signos. ISCSDB, Buenos Aires. Pp. 73, 132.



Sobre los autores:

Miguel Eduardo Peralta Idrovo nació en Biblián, Provincia del Cañar, en 1955. Estudios primarios en la Escuela Daniel Muñoz S. Bachiller Agrónomo graduado en el Colegio Nacional “José Benigno Iglesias” en 1974. Ingeniero Agrónomo de profesión, graduado en la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad Central del Ecuador (UCE), en 1981, en Quito. Ayudante ad honorem de Cátedra de Botánica en la Facultad de Ciencias Agrícolas, Instituto de Ciencias Naturales (UCE) entre 1979 y 1981. Ayudante de la cátedra de Microtécnica Vegetal en la Facultad de Química y Farmacia, Instituto de Ciencias Naturales (UCE) entre 1979 y 1981. Ayudante de Cátedra de Pastos y Forrajes y Cultivos de la Sierra en la Facultad de Ciencias Agrícolas (UCE) entre 1981 y 1982. Medalla al Mérito de trabajo en Recursos Fitogenéticos en Ecuador (FAO, 1986). Maestro en Ciencias en Fitomejoramiento y Fisiotecnia por la Escuela de Graduados del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM), México, en 1990. Docente en la Escuela de Ingeniería Agronómica del ITESM en el Laboratorio de Fitomejoramiento (1989-1990). Segundo lugar en el Premio Rómulo Garza, por Investigación y Desarrollo. Tesis de M. C. Monterrey, México, ITESM en 1992. Vicepresidente y luego Presidente de la Federación de Empleados y Técnicos del INIAP (FENASET) entre 1992 y 1998. Docente de la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad Central, en la Carrera de Ciencias Agropecuarias de la Escuela Politécnica del Ejército-ESPE, y de la Universidad San Francisco de Quito, entre 1995 y 2007. Ingresó al Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, INIAP, en la Estación Experimental Santa Catalina (Quito) en 1982 y se retiró en junio del 2016. Técnico, investigador y fundador del Programa de Cultivos Andinos. Investigador principal, líder del Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos del INIAP. Miembro del Comité Consultivo del Proyecto de Frijol para la Zona Andina, PROFRIZA y Presidente del Comité en 1991, 1995, 1996 y 1997 en representación del INIAP. Participante, expositor y capacitador en más de cien cursos, congresos, seminarios y reuniones nacionales e internacionales. Secretario Ejecutivo del IV Congreso Mundial de la Quinua y Primer Simposio Internacional de los Granos Andinos, Ibarra, Ecuador, 2013. Autor y coautor de más de 200 publicaciones científicas, técnicas y divulgativas. Coautor de 38 variedades mejoradas de quinua, chocho, amaranto, fréjol arbustivo y voluble, haba y arveja; liberadas por el INIAP. Presea al Mérito Científico, Ilustre Municipio de Biblián (2010). Presea al mérito profesional en investigación y docencia, primera promoción de Bachilleres Agrónomos del colegio “José B. Iglesias” de Biblián (2017). Acreditado por la SENESCYT para realizar actividades de investigación en Ecuador (2014-10-24).



Luis Francisco Peralta Idrovo nació en Biblián, provincia del Cañar, en 1964. Cursó sus estudios primarios en la Escuela Daniel Muñoz S. Bachiller en Química y Biología en el Colegio Nacional Juan Bautista Vásquez en 1982 (Azogues). Doctor en Psicología Clínica en 1993. Periodista y Licenciado en Comunicación Social, con especialidad en investigación de la Comunicación, por la Universidad Central del Ecuador, en Quito, en 1997. Magíster en Comunicación y Ciudad por la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador, en 2003. Productor en Televisión Educativa por el Centro de Estudios de Televisión Educativa, CETE, México, Becario OEA en 1999. Exdocente de las Universidades San Francisco de Quito y Politécnica Salesiana. Vicedecano de la Facultad de Ciencias Humanas y Sociales, Sede Quito. Profesor y Vicedecano de Investigación de la Facultad de Diseño Gráfico, Universidad Israel. Profesor de los Programas de Maestrías en Comunicación, Ciencias Sociales y Educación en las Universidades UNIANDES y Técnica de Ambato, UTA. Conferencista y profesor invitado en temas de comunicación y psicología en varias universidades del país. Capacitador y trabajador popular en temas de comunicación, liderazgo, género, comunicación comunitaria y dataísmo. Coautor del libro *La tragedia Blanca de Biblián* (2012), y el artículo *Subjetividad, el lugar de la esperanza*, en *Sophia*, Revista filosófica de la UPS (2000). A la fecha, 25 años como profesor de la Facultad de Comunicación Social de la Universidad Central del Ecuador.

Hernán Patricio Peralta Idrovo nació en Biblián, provincia del Cañar, en 1967. Estudios primarios en la Escuela Daniel Muñoz S. Bachiller en Humanidades Modernas, graduado en el Colegio Nacional Juan Bautista Vásquez, en 1984. Comunicador de profesión, graduado en la Facultad de Comunicación Social de la Universidad Central del Ecuador, UCE, en 1996. Mejor egresado de la Escuela de Sociología y Ciencias Políticas, UCE, promoción 1991. Magíster en Comunicación por la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador, UASB, en el año 2004, así como Especialista Superior en Gestión Documental y Archivos, en el año 2012 por la misma universidad. Periodista del Departamento de Publicidad del diario *El Comercio*, Quito, entre 1989 y 1998. Funcionario del Área de Comunicación de la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador. Director-fundador del Fondo de Medios Alternativos de la UASB entre 1998 y 2017. Autor de los libros *El evangelio de la piedra: los orígenes del Santuario de la Virgen del Rocío, 1893-1984*, publicado en el año 2009; *La tragedia blanca de Biblián*, publicado por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo del Cañar, en el año 2013; *Biblián: historias de otros tiempos*, publicado por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo del Cañar, en 2016; y *Biblián: Memoria Gráfica, Tomo I*, publicado en el 2019. Como reconocimiento a su actividad investigativa, ha recibido el galardón del GAD municipal de Biblián y la presea Carlos Aguilar Vásquez del GAD provincial del Cañar.





Biblián

GOBIERNO AUTÓNOMO
DESCENTRALIZADO MUNICIPAL



CB
COOPERATIVA

Apoyamos el desarrollo cultural en el Ecuador

tu mejor
futuro



con la mejor
solvencia



ahorros



créditos



cajeros automáticos



pago de
servicios básicos



servicios en
línea

www.cbcooperativa.fin.ec

ALIMENTOS



Lo bueno se conserva...



Desde 1980 acompañando tu mesa...

**¡Encuétranos en los principales
supermercados del Ecuador!**

SERVICIO AL CLIENTE

 1800 555 666



<http://alimentosnob.com/>



@alimentos_snob



/AlimentosSnob/



A todo curioso sobre el origen de los alimentos le va a interesar este libro, por una paradoja: el uso de las plantas alimenticias para fines no alimenticios, y donde es menos esperado: la lúdica (...) la genética propia de la torta (*Phaseolus lunatus* L.) y del fréjol (*Phaseolus vulgaris* L.), entre las plantas cultivadas a nivel mundial, son las que expresan más variación de colores y patrones de coloración en los tegumentos de sus granos (...) ¡un pallar con tres manchas redondas era un recordatorio liviano en el bolsillo de un mensajero *chaski* en las vías del tawantinsuyo (1450-1532 d.C.)! (...) Los juegos involucran tanto hombres como mujeres, tanto gente adulta como niños (...) y los granos de fréjol y torta se vuelven indispensables para enseñar las cuatro operaciones de cálculo básico.

En momentos de globalización donde los medios de comunicación tienden a convertirnos en amnésicos sobre los contenidos de comunicación, esta compilación ocurre en el momento más oportuno. De hacerla unos diez o quince años más tarde un conocimiento único se podría haber perdido para siempre. Aquí los Autores mostraron doble sabiduría: por entender que el momento era ahora o nunca y por entender que esta lúdica era patrimonio cultural andino (...)

Daniel G. Debouck, Ph.D.
Científico del CIAT, experto en *Phaseolus*

ISBN: 978-9942-35-853-0



9 789942 358530