



Proyectos de participación comunitaria en Manabí y Santa Elena

John Ruiz, INPC

Introducción

En la actualidad, se puede evidenciar una continua pérdida de valores culturales y patrimoniales, considerando la implementación de nuevas tecnologías, el cambio globalizado que se vive día a día y el desinterés por parte de la juventud de conocer sus raíces y preservar la tradición. Por ello, es necesario implementar métodos de reivindicación que permita preservar lo que somos y de dónde venimos. “Las memorias que una sociedad tiene respecto de los sucesos ocurridos en el pasado son producto de una tarea colectiva de elaboración y construcción permanente, de intentos de imposición de significados” (Alegría et al., 2018).

Se puede considerar el patrimonio cultural como una herencia propia de nuestros antepasados, la cual se intenta mantener hasta la actualidad con la intención de transmitirla a las generaciones futuras. “Lo Patrimonial, puede ser entendido como ‘conjunto de valores, creencias y bienes’ que conformados y resignificados social e históricamente permiten construir una nueva realidad como expresión de las nuevas relaciones sociales que genera” (p. 2).

De esta forma, se puede considerar el patrimonio cultural como ese conjunto de valores, tradiciones y bienes materiales e inmateriales los cuales, contemplados de forma social e histórica, dan paso a la construcción de una nueva realidad. Esto significaría, con el pasar del tiempo, la conservación y la adaptación de lo que fue a lo que se vive en el presente. Los proyectos desarrollados evidenciaron que los ges-

tores culturales poseen esa capacidad de valorar y de sentir como propio el valor patrimonial y también la disposición al cambio.

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) se ha interesado en apoyar métodos que fomenten la salvaguardia de nuestra cultura, impulsando el conocimiento ancestral. Así, convocó proyectos para la Línea de Fomento de la Memoria Social y el Patrimonio Cultural para promover y difundir la artesanía tradicional y el patrimonio agroalimentario. El objetivo era generar nuevos escenarios que fomenten el desarrollo social, patrimonial y económico a través de la entrega de recursos no reembolsables para aquellos gestores que buscan transmitir sus conocimientos. En este sentido, la línea de financiamiento se ejecutó considerando:

- La investigación en materia de memoria social y patrimonial.
- Apoyar a la transmisión del conocimiento, formando y capacitando a la población beneficiaria, y;
- Promover y difundir el patrimonio cultural y la memoria social de los proyectos.

De los procesos realizados en la provincia de Manabí, se contó con cinco proyectos de artesanía tradicional y cinco de patrimonio agroalimentario, a los cuales tuve la oportunidad de acompañar desde el año 2022.



Horno de leña, foto Fanny Vergara, Tosagua, 2022.

Horno de leña, cantón Tosagua

Uno de los proyectos fue difundir los tradicionales hornos de leña y utensilios de mate de Manabí, como forma sustentable de revitalizar la identidad cultural gastronómica de esta provincia. Se desarrolló en las comunidades Los Naranjos y Vargas Torres, en la parroquia Ángel Pedro Giler del cantón Tosagua. Tuvo como objetivo apoyar a las personas que durante la pandemia emprendieron ventas de comida, principalmente aquellas que fomentaron el uso del fogón de leña.

Directamente, el proyecto benefició a cuatro cocineras, dos maestros en madera y uno en caña, tres artesanas y un artesano en mate y, de manera indirecta, a cocineros que se dedican a la cocina en horno de leña, así como a la escuela culinaria Iche, ubicada en el cantón San Vicente, a aspirantes a chefs, productores, escuelas gastronómicas y artesanos vinculados a este arte. Todo esto se logró gracias a la promoción y difusión del proyecto a través de un video documental y a la participación en ferias, resultando que instituciones como el Centro Hojas-Jaboncillo tome la iniciativa de recrear el fogón de leña ancestral como uno de sus atractivos culturales.

Al realizar el mapeo para cuantificar quienes se dedican todavía a la construcción de hornos de leña, llamó la atención que tan solo dos comunidades continúan con esta técnica, comprobando que se ha perdido en otras localidades donde los fogones que aún quedan están relegados al patio trasero y, en ocasiones, a los bajos de las casas típicas manabitas.

Parte del conocimiento que aportó el proyecto fue aprender el método tradicional de la cocina de Manabí, que cuenta con el horno de leña como instrumento representativo.

Dentro de las vivencias más significativas, se puede mencionar el viaje a la hacienda La Victoria, en Naranjito, provincia del Guayas, para cocinar en fogón de leña. Al lugar se dieron cita periodistas gastronómicos de Latinoamérica, en el marco de la Pambamesa de los 50 Best de la región. En este evento se difundió la técnica, calidad y sabor de los productos manabitas con el uso del horno, lo que impresionó tanto a cocineros como a periodistas, demostrando el valor del patrimonio agroalimentario y artesanal que tiene la provincia y el país.

Otras experiencias que se pueden mencionar fue la invitación por parte de FAO Ecuador para cocinar en vivo por el Día Mundial de la Alimentación, denominado “héroes de la alimentación”; la participación en el XII Encuentro Nacional del Colectivo Agroecológico del Ecuador, y la satisfacción de recibir el premio IÑAY de excelencia al turismo, en la convención internacional del sector Discover CIT, donde se ganó la categoría patrimonio gastronómico con el video de los usos y técnicas del fogón manabita.

El portador Oscar Antonio Vergara Ibarra, junto a la reconocida chef Fanny Vergara, parte de su equipo de trabajo, nos mostró una importante faceta de la cocina tradicional que ha estado en peligro de perderse, y por la que ha surgido la necesidad de fomentar su uso para salvaguardar la cultura del pueblo manabita. Esa característica es el exquisito sabor al momento de preparar los alimentos en horno de leña, un toque tan especial que hace que los turistas locales e internacionales quieran volver a probarlos.

Los beneficiarios resaltaron lo gratificante y provechoso que resultó recibir recursos no reembolsables porque les ayudaron a promocionar y difundir esta tradición, consiguiendo que más personas se interesen en usarla en sus restaurantes. Si bien es un camino que empieza, permitirá que los portadores del conocimiento busquen a futuro declarar a esta técnica de cocina tradicional Patrimonio Cultural de la Humanidad. El fogón de leña manabita, “una conexión entre el pasado y el presente” (F. Vergara, comunicación personal, 24 enero 2022), no es una simple técnica ancestral, sino un vínculo de vida que se acopla a la cocina actual. La comida no solo concentra un sabor diferente, sino que transmite la historia detrás de la cocina manabita. Es una experiencia única y enriquecedora participar de esta reconstrucción y valorización de la culinaria tradicional.



Cocina de leña, foto Pilar Egüez, Calceta, 2022.

Guardianes de saberes, cantón Bolívar

El proyecto “Jóvenes guardianes/as de saberes: formación en investigación y difusión en medios digitales del patrimonio alimentario del cantón Bolívar, Manabí” tuvo como objetivo enseñar herramientas básicas en investigación etnográfica y video digital a niños/as y jóvenes entre 10 y 22 años. El fin era que ellas/os documenten y participen en el estudio, registro, salvaguardia y difusión de los saberes de las portadoras/es en sus familias y comunidades.

Se impartió el curso presencial “Jóvenes guardianes de saberes”, estructurado en cinco clases teóricas en métodos de investigación etnográfica aplicados a la nutrición tradicional y cinco talleres prácticos en video digital, de acuerdo con lo que establecieron los beneficiarios. Las clases presenciales fueron grabadas y editadas en diez videos a través de la plataforma educativa Madre Semilla, de la Red de Guardianes de Semillas.

Como resultado de este proyecto, los jóvenes aprendieron a cocinar en hornos de leña, vasijas de barro, entre otros métodos tradicionales.

Si bien la juventud actual tiene metas distintas a las de nuestros antepasados, su formación y guía potencia el conocimiento sobre sus raíces y de esta manera se logra despertar un gran interés en la comunidad local e internacional. Esta ha constituido una gran oportunidad de dar a conocer, promocionar y difundir las labores ancestrales que realiza a diario.

Los métodos culinarios, desde la cosecha, recoger los alimentos con las propias manos, hasta llegar a su preparación, son los que convierten en tan especiales a estos espacios de trabajo. Permiten a los jóvenes seguir adelante y no dejar morir el conocimiento ancestral heredado de sus bisabuelos para que continúe en las generaciones venideras.

Al ser el futuro del país, transmitir el conocimiento sobre sus raíces permitirá a los jóvenes sentirse orgullosos de su cultura y de lo que pueden hacer con tan valioso saber.

“Este legado cultural que tenemos en los países de habla hispana, la sobremesa, no tiene traducción directa en otros idiomas; es el sentarnos después de la comida y compartir tu día, hace que sea la mejor parte de la comida” (P. Egüez, comunicación personal, 1 abril 2022). El simple hecho de ver la felicidad de las personas compartiendo los alimentos hace que, a pesar de haber tenido un mal día, todos los males se vayan. Estos valores y tradiciones que se están transmitiendo a los jóvenes, al compartir con la familia la preparación de los alimentos, asegura que no se pierdan en el transcurso del tiempo.

El conocimiento heredado puede tomar fuerza en las siguientes generaciones, puede existir una transmisión intergeneracional. Estos proyectos ayudan a que ese saber ancestral no se pierda, sino que se fortalezca y tenga mayor valoración local.

Círculo Colonche & Barro y Fibras Naturales, cantón Santa Elena, comunidad Olón

El proyecto “Círculo Olonche & Barro y Fibras Naturales”, realizado en la comunidad de Olón, parroquia Manglaralto del cantón Santa Elena, buscó trabajar en la recuperación y transmisión del saber ancestral que junta el barro y la fibra de plátano, para producir piezas con identidad y materia prima sostenible que lleven a reactivar la economía de las beneficiarias. Estuvo dirigido a mujeres adultas mayores, madres solteras o cabeza de hogar de las comunas de Olón, Montañita, Curía, San José y Dos Mangas.

Este proyecto tuvo unas 50 beneficiarias directas, quienes respondieron a la invitación realizada puerta a puerta. Para darle continuidad, fue necesario adecuar el espacio físico para proteger el horno de leña y así continuar con los talleres. Las clases de quema y elaboración del molde básico de yeso sirvieron para transmitir la técnica del armado de horno de ladrillo y de la quema a leña.



Taller de trabajo y diseño, foto Rossana Martínez, Sta. Elena, 2022.

Recuperar y transmitir este saber ancestral permitió producir piezas con identidad que reactivaron la economía de las beneficiarias. Inicialmente fue solo un sueño de hace años, pero gracias a los recursos entregados por la línea de fomento se convirtió en una realidad en la comunidad de Olón.

El trabajo asociativo, la transmisión de saberes, las charlas de cosmovisión, ancestralidad y creatividad del producto, capacitaciones a asociaciones de mujeres, clases de arteterapia en barro con adultos mayores, lograron incentivar a las beneficiarias para evitar que el arte del barro y el tejido de fibra de plátano desaparezcan en estas comunas y, a su vez, que puedan visualizarlo como un sustento diario para ellas y sus familias.

Rossana Martínez mencionó que la experiencia ganada y la satisfacción de ver a cada una de las favorecidas directas e indirectas fue muy gratificante. El agrado de las personas mientras practicaba este arte y aprendían todo el proceso hizo que cada momento del proyecto fuera muy especial.

“La realización de los talleres para dar a conocer, difundir y rescatar los saberes ancestrales del barro y el manejo de la fibra natural del plátano ha sido nuestro motor principal del proyecto” (R. Martínez, comunicación personal, 1 abril 2022).



Elaboración de sombrero de paja toquilla, foto Miguel Chilán, Portoviejo, 2022.

Tejido del sombrero de paja toquilla, Portoviejo

El tejido del sombrero de paja toquilla, declarado como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, es un arte que se ha transmitido y vigorizado de generación en generación. Fortalecer el conocimiento de la juventud fue el pilar fundamental de este proyecto, a la vez de mejorar las capacidades de promoción, difusión y comercialización de sombreros y artesanías en paja toquilla, revitalizando este saber patrimonial en la comunidad El Milagro de Picoazá, cantón Portoviejo, provincia de Manabí. El objetivo primordial fue generar espacios para la transmisión de saberes, llegando a cerca de 40 artesanos y a más de 30 niños, niñas y adolescentes de estos sectores,

que se beneficiaron con talleres para aprender del tejido y preservarlo en las nuevas generaciones.

Promover espacios de aprendizaje y transmisión del conocimiento sobre el sombrero es un esfuerzo constante de los portadores. Además de los talleres, se elaboró un video documental que detalla la vida de la comunidad, actividades de aprendizaje y experiencias del proyecto, y se crearon contenidos para páginas de Facebook, Instagram, WhatsApp, Tik Tok con el fin de difundir los talleres y promocionar la paja toquilla.

Transferir el conocimiento a los jóvenes ha sido una conquista ya que las grandes empresas que comercializan los sombreros no han valorado lo suficiente el esfuerzo que requiere su elaboración,

considerando no solo el tiempo invertido, sino el arte que significa. Por estas razones, la Línea de Fomento de la Memoria Social y Patrimonio Cultural constituyó un buen mecanismo de financiamiento para promover iniciativas comunitarias que permitieron dar continuidad a la transmisión del saber. En este proyecto, se pudo dar cursos gratuitos y, de esta manera, llamar la atención de la juventud para que se interese en salvaguardar el tejido para las siguientes generaciones.

Percibir directamente el esfuerzo y la constancia para transmitir este saber ha sido impactante. Ahora ya se observa la reacción de la juventud al sentir que no se valora el arte del tejido entre los compradores. En ello se centró el presente proyecto: revalorizar el tejido del sombrero y otorgar a los jóvenes la oportunidad de aprender y continuar transfiriendo su conocimiento.

Conclusiones

Cada uno de los proyectos administrados fue una experiencia diferente que contribuyó personal y profesionalmente. Estos recursos abrieron una nueva perspectiva a cada uno de los beneficiarios de la línea de fomento. Se enseñó a valorar cada una de las técnicas ancestrales que se han practicado durante décadas, como elaborar platos típicos en horno de leña aplicando todo un proceso culinario o usar la olla de barro e implementos artesanales para preparar alimentos. Esta experiencia permitió un proceso de revalorización de todas las técnicas tradicionales.

Los talleres prácticos e interactivos fueron una gran herramienta implementada por los beneficiarios. Fue la mejor manera para que las comunidades se interesen en los proyectos y aprendan técnicas de manejo de materiales, procesos para promover un interés particular, además de obtener recursos económicos para el sustento diario.

La línea de fomento se abrió a la creatividad de las personas y también logró revalorizar sus conocimientos y experiencias. Ayudó a entender que sus

saberes no son algo simple o común, por el contrario, son de gran relevancia y se los debe propagar hacia la población.

Referencia

Alegría, L., Acevedo, P. y Rojas, C. (2018). Patrimonio cultural y memoria. El giro social de la memoria. *Revista Austral de Ciencias Sociales*, 34, pp. 21-35. doi:<https://www.redalyc.org/journal/459/45959602003/html/>