

UNA MIRADA A LA CULTURA DESDE LA MEMORIA Y LA ORALIDAD DE JULIO PAZOS BARRERA



En La Floresta no es raro verlos pasear, hablar entre ellos, observarlos como un elemento indispensable de esa geografía quiteña. Los años que han pasado ahí han dejado huella en los vecinos, en los locales comerciales que visitan y en la atmósfera que ha recogido su tono de voz y sus pisadas.

Julio Pazos Barrera y Laura Carrillo aceptaron una entrevista con Públicos. Revista de Artes y Pensamientos. Nos recibieron en su casa, con la cordialidad de siempre, como esa sana costumbre de abrir las puertas y dejar que la respiración acompañe la mirada y la conversación; y también están curiosos por este nuevo espacio que promueve la palabra y el diálogo

Cada rincón de su casa invita a charlar sobre arte, cultura, patrimonio, afectos y familia. Las fotos, las figuras de adorno y las paredes siempre serán también un diálogo y una memoria viva. Tras un corto recorrido, nos instalamos en el estudio, el espacio de trabajo de Julio.

Nos observa como si quisiera advertir las preguntas y sus respuestas. Comenzamos con reflexiones sobre el eje central de esta edición: “La cultura de las culturas”. Sabíamos que el tema era vasto, capaz de abrir múltiples debates y perspectivas. Sin embargo, decidimos enfocarnos en la fiesta popular, la comida y la memoria, como elementos que tejen la identidad ecuatoriana.

Para Julio Pazos Barrera la identidad de un país puede observarse desde diversos ángulos, dependiendo, tal vez, de la posición social y económica del observador: “Solemos tener una idea del país, especialmente quienes hemos viajado algo, o mucho. En más de una ocasión, construimos nuestra percepción a través de revistas que encontramos en los aviones”. Las miradas, insistió, dependen de las perspectivas y del contexto de cada quien.

Julio reitera que la cultura de un país varía según el ángulo de observación, y pone como ejemplo a los migrantes ecuatorianos en Chicago. Ellos crearon una cadena de negocios que les permitía enviar cuyes congelados, para asarlos y recrear la cocina de sus antepasados. Este tipo de prácticas, explica, no distingue clases sociales.

Entre risas, recordó la anécdota de un amigo filósofo que, hace 50 años, estudiaba en Alemania. Junto a otros ecuatorianos, deseaban comer cuy asado y compró uno en una tienda de mascotas. “Vieron un cuy gordito en la vitrina y lo pidieron.

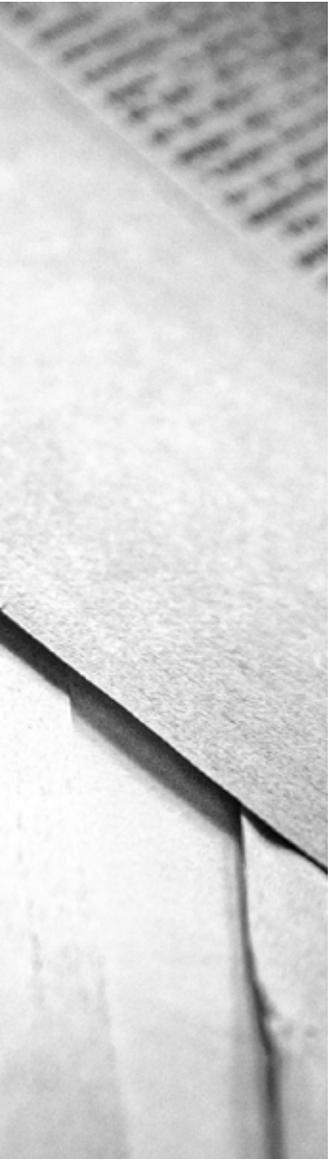


El dueño, sorprendido, les advirtió que era muy viejo y probablemente moriría pronto. Ellos insistieron: ‘Lo queremos’. Nunca llegó a saber sus verdaderas intenciones”, relató Julio entre carcajadas, subrayando cómo las percepciones culturales dependen del observador.

Julio salió de su pequeño pueblo, Baños de Agua Santa, a los 20 años. Después de estudiar en Ambato y Riobamba, se graduó como maestro normalista. Recordó que en su pueblo la Fiesta de la Virgen se celebraba el domingo de carnaval, con la participación de muchas comunidades indígenas y mestizas: “Siempre vi a la gente de fiesta, con sus mejores galas, acompañados por bandas de música”. En octubre, cada barrio o calle de Baños celebraba a la Virgen con un protocolo específico. Recuerda haber sido sacerdote en una de estas celebraciones, un cargo que implicaba organizar la procesión y la ceremonia religiosa.

Este relato evidencia dos caras de las celebraciones: la pública, que se comparte con todos, y la íntima, cargada de ritualidad y simbolismo. A pesar del paso del tiempo, muchas de estas tradiciones continúan, con todas las particularidades que se incorporan, con el paso del tiempo, con la inclusión de la tecnología y también con la moda en los vestuarios, tal como lo destaca Julio, no solo en esta charla sino en sus conversaciones cuando evoca su tierra y sus recuerdos. De hecho, algunos de sus exalumnos cuentan que visitaron Baños precisamente porque en sus clases, Julio, les colocaba el deseo y la nostalgia de una aventura por esas tierras, un fin de semana o un feriado extenso. ■ ■ ■





Le preguntamos qué pensaba de las fiestas populares y por qué tienden a parecerse tanto entre sí: desfiles, danzas, música. Con tranquilidad, explica que, desde que las fiestas se institucionalizan —es decir, son organizadas por municipios o autoridades con fines turísticos—, a menudo se reducen a entretenimiento: “Es importante diferenciar la ritualidad de una fiesta del espectáculo”, planteando también la reflexión sobre una posible falta de imaginación colectiva.

Pone como ejemplos dos grandes celebraciones: la “Fiesta de la Fruta y de las Flores” en Ambato, creada tras el terremoto de 1949 para devolver alegría a la gente, y el “Carnaval de Guaranda”, con orígenes incaicos, que ha mantenido sus tradiciones gastronómicas, como los chigüiles y los emborrachados de patitas de puerco, y elementos como la harina y el agua en los juegos. Esta fiesta es célebre también por sus coplas y comparsas coloridas.

A medida que las tradiciones cambian, nos hemos convertido en sociedades del espectáculo, tanto en Ecuador como en el resto del mundo. Pero Julio cree que, aunque muchos intentan volver a las raíces, lo que perdura es lo esencial, mantenido por quienes siguen vinculados a su tierra. Al hablar de sus experiencias personales, Julio reflexiona sobre cómo cambian las personas con el tiempo: “Para mí, la Navidad es pasarla en casa, con mi familia. Pero mis hijos prefieren viajar, irse del país. A la edad de ellos, nunca quise salir de Ecuador, pero son otros tiempos y las expectativas son otras”.

Cuando tuvo la oportunidad de quedarse en Europa como profesor, decidió volver al Ecuador por su familia: “Queríamos que nuestros hijos crecieran cerca de sus abuelos, tíos. No me arrepiento de esa decisión”. Para él, esta conexión con la familia era esencial, algo que hoy, piensa, los jóvenes ya no valoran tanto.

En su tiempo en España disfrutó de su cultura y gastronomía. Muchos emigrantes ecuatorianos, en cambio, no tienen tiempo para conocer las ciudades donde viven, limitados por la necesidad de trabajar. Esta diferencia entre viajar y disfrutar versus la lucha diaria del migrante es un contraste doloroso.

Hablando sobre su carrera, mencionó que en la Universidad Católica del Ecuador fue pionero en la investigación sobre antropología cultural, interesándose por la gastronomía gracias a su familia. Su padre fue pastelero en su juventud y su abuela una reconocida cocinera de banquetes. Raúl Vallejo fue quien le propuso escribir un recetario. “No me achiqué”, recuerda Julio, orgulloso de haber dado valor a la cocina ecuatoriana.

Cuando surge la pregunta sobre la relación entre fiesta popular y gastronomía, Julio no deja espacio para la duda: no hay fiesta sin comida tradicional. Enumera muchos platos y dulces del país, destacando que solo en Ecuador se prepara y consume la fanesca. Entre risas, comenta que lo que hoy llamamos colada morada muchas veces ya no es la tradicional, que debe hacerse con harina de maíz. Ahí introduce una aclaración: el famoso caldo de manguera debería llamarse “caldo de morcilla”.

También nos contó sobre su distanciamiento con el encebollado, aunque a uno de sus hijos le gusta mucho e investiga los orígenes de este plato. Julio bromeó diciendo que él es más viejo que el propio encebollado, declarado recientemente patrimonio gastronómico del Ecuador.

Concluimos la conversación en el comedor de la casa de Julio y Laura, tomando café con unas Cholas de Guano y, entre risas y reflexiones, acordamos que las fiestas populares y todo lo que las rodea son una manifestación de nuestra creatividad, pero también de nuestras carencias. ■

por Públicos

Revista de artes y pensamiento