

Yasuní:

La paciencia del tiempo

Yasuní: the patience of time

Texto por Karl Dieter Gaterlmann | Fotografía por Cedric Favero



La noche y el volcán

Night and the volcano

Texto y fotografía por Robert Gibson





3

La casa colonial se impregnaba de los envolventes aromas del clavo de olor, la canela y el ishpingo de la colada morada de noviembre.



4



5



6

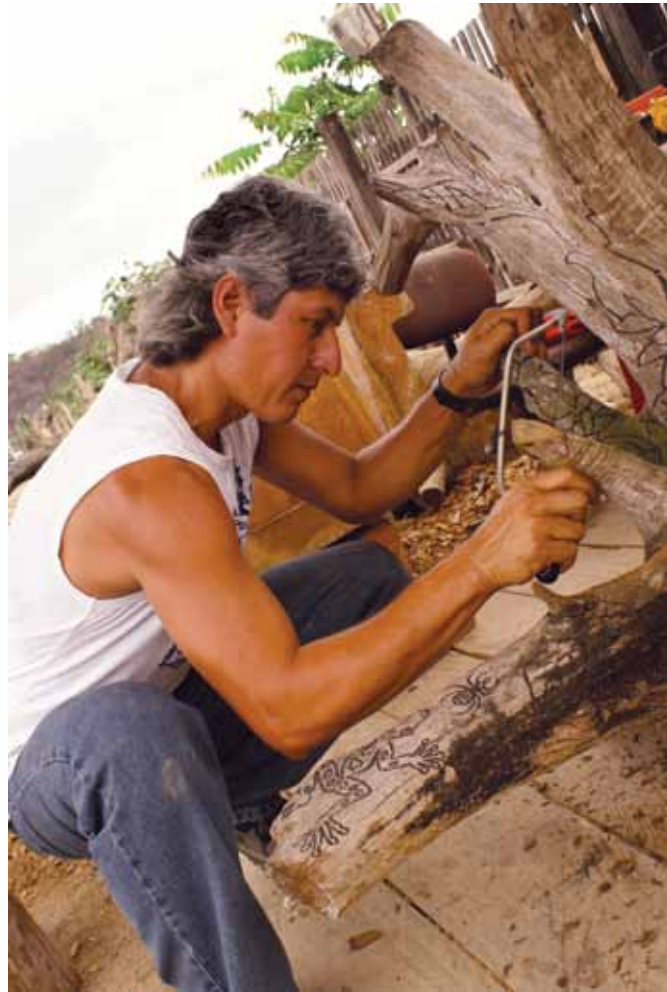
se lanzó a su odisea buscando la codiciada canela, no el oro; y al principio, cuando llegó a estas tierras, creyó haber llegado a las Indias. “Ya es una buena prueba del afán que tenía Europa por salir de sí misma, buscando un cielo nuevo y una tierra nueva, esa fascinación por todas las sustancias que llegan de lejos. Más valioso que cuanto se produce en su mundo cristiano ha terminado siendo para Europa todo lo exótico: sedas tejidas con capullos de oruga que los genoveses traen desde hace siglos de China..., las porcelanas y las piedras brillantes que descargan los juncos livianos en los muelles de Málaga y esas especias aromadas

que enloquecieron al mundo: la pimienta, el jengibre, la menta, el cardamomo, la nuez moscada, el comino, el anís, y la canela”. Ahora vienen a mí los recuerdos de cuando era pequeña y también recorría estas tiendas con mi madre. Entraba al mismo almacén de las especias y los costales de azafrán, nuez moscada, curri, alpiste... eran de mi altura. Había decenas de personas que esperaban el turno para ser atendidas. Mientras mi madre pedía pepas de zambo, yo metía las manos en los costales con hojas de laurel, o palpaba la textura rugosa en la punta y lisa en el resto del grano de maíz y también me gustaba sentir la suavi-

dad de las lentejas escurriéndose entre mis dedos. Salíamos con varias fundas donde se mezclaban los olores del abasto. El orégano era uno de los condimentos más fuertes. Mi madre lo usaba para hacer ensaladas, pastas y vinagretas. En las tardes de frío preparaba agua de canela o de anís estrellado y si alguien tenía dolor de estómago hervía agua de anís español. Ahora, frente a la añeja puerta de la tienda siento ganas de entrar y palpar todo como una niña que quiere embadurnarse en la tierra y jugar con las harinas blancas, naranjas y marrones... sentir la áspera cáscara de las nueces y oler por horas el per-

fumado azafrán. Para mí el Centro de Quito siempre ha sido un lugar enigmático, en donde una vez mi madre me invitó a pasar por la vieja puerta para revelarme un zaguán colmado de esencias que se quedaron grabadas en mi piel.

1, 2, 5, 6. La especiería, los granos y condimentos son frescos y están dispuestos en costales, como se vendía en el pasado. / *The spices, grains, and condiments are fresh and are available in sacks, just as they were sold in the past.* **3.** Los precios varían desde varios centavos de dólar la libra hasta cuarenta dólares con el mismo peso, dependiendo el producto. / *Prices can vary from several cents on the dollar per pound to forty dollars for the same weight, depending on the product.* **4.** Los turistas y propios, salen encantados por los aromas y las fragancias del local. / *Tourists and locals leave enchanted by the aromas and fragrances of the shop.*



1



2



3

Cuando el río Jama crece, en la época invernal, trae infinidad de palos y troncos que Ricardo Alcivar atrapa con un gancho, como si fuera un pescador entregado al agitado mar. Luego la creatividad de Alcivar se enciende y con troncos de guayacán, bálsamo, moralfino, moral bobo y cascol talla en alto relieve sillas ceremoniales hechas de una sola madera, tabloncillos con nombres, maquetas de iguanas, pulpos, tortugas y otros objetos. Sus hábiles manos también dan forma a las piedras de río o miniaturas en tagua.

Quedé absorto por su obra más creativa expuesta en el cen-

tro del patio de su casa: un tronco de casi dos metros de altura se alza imponente, perfectamente tallado, del que sobresalen águilas, serpientes, monos, arañas y otros símbolos de antaño.

Encontré la casa de Alcivar en una tarde, camino de Punta Prieta a Jama, cerca de la estructura de metal del puente que cruza el río. Es una sencilla construcción de madera con una cerca de caña guadua decorada con diseños precolombinos. Me acerqué como si fuera a descubrir algún sitio especial. Llamé a la puerta pero no había nadie y decidí regresar al siguiente día.

Por la mañana tomé un bus con la esperanza de encontrar

al artista. Llegué y lo vi labrando un tronco con unas gubias y un martillo. Saludé y nos presentamos. Él me reconoció por haberme visto en televisión. De un momento a otro, comenzó a contarme un proyecto para construir en su terreno un centro artesanal que rescate la cultura de la zona, rica en figuras y técnicas ancestrales. Me invitó a pasar y dejó ver sus trabajos. Su casa tiene un muro de contención que lo separa del río Jama. Allí reposan una decena de troncos que luego serán obras de arte. Su taller está en la misma vereda de la vía Jama - Don Juan y allí talla a la vista de todos.

Recuerdo que en los primeros

años de la década de los ochenta, siempre andaba en busca de nuevas playas. Me enteré que al norte de San Vicente y Canoa existían lugares lindos y tranquilos. Así llegué a las playas de Don Juan, El Matal, Tasate, Punta Prieta y Jama. En ese tiempo las poblaciones eran pequeñas, salvo Jama que ya se perfilaba como un centro poblado más grande.

Allí se podía caminar descalzo por las calles de arena. El pueblo no tenía más de 50 casas de madera, con ventanas de persianas por donde siempre ha entrado el viento marino; y en sus portales, por lo general, había una mesa con dos o tres taburetes donde sus propietarios descansaban del

Quedé absorto por su obra más creativa expuesta en el centro del patio de su casa: un tronco de casi dos metros de altura se alza imponente, perfectamente tallado, del que sobresalen águilas, serpientes, monos, arañas y otros símbolos de antaño.

calor. Sobre las mesas había una buena jarra de tamarindo o mandarina y las infaltables cervezas frías acompañadas de maduro asado y sal prieta. La llegada de un forastero era siempre motivo de curiosidad y muchas veces me quedaba conversando hasta el momento de la sobremesa, después de haber compartido un buen plato de comida.

Así fueron mis primeros encuentros con la gente de Jama y

he sido testigo del cambio que ha experimentado. Hoy quedan pocas casas de madera y las calles son de asfalto, han desaparecido las mesas, los taburetes y las jarras de tamarindo.

Ahora Alcivar, en la vera del camino, es un espectáculo durante las seis horas al día que se dedica a tallar. Sus piezas las termina entre 45 y 60 días. Dibuja figuras inspirado en la vasta naturaleza de la zona. El golpe cons-

tante de sus herramientas sobre la madera son una cadencia hipnótica que hace que sus diseños cobren vida. Saca pedazos de madera con precisión para moldear animales, hojas y figuras de su imaginario. Desde el año pasado está en el oficio y ha vendido sus obras a turistas japoneses y de otras nacionalidades.

Nuestro encuentro termina en el centro de Jama cuando salimos a comer “pinchaguas” (sardi-

nas) asadas con una cerveza. Nos despedimos y me deja la invitación abierta para acompañarlo el próximo febrero a pescar troncos en el río.

1. Ricardo pesca troncos de árboles que el río Jama arrastra en el invierno. / Ricardo fishes tree logs that drag down the Jama River in winter. 2. Las tallas están inspiradas en la cultura Jama-Coaque. / The carvings are inspired by the Jama-Coaque culture. 3. Las raíces de estos árboles toman la forma que Ricardo imagina. / The roots of these trees take the form of whatever Ricardo imagines.

La Choclatera: al extremo del continente

La Choclatera: at the end of the continent

Texto y fotografía por Rómulo Moya Peralta

Tras los matices ocultos de Galápagos

Behind the hidden nuances of Galápagos

Texto por Evelia Peralta | Fotografía por Sebastián Crespo