

MEMORIA ALIMENTARIA CHIMBORACENSE



Carlos Fernando Inga Aguagallo
Rafael Santiago Ortega Quijosaca
Jonathan Paul Naranjo Dacto
Daniel Alfonso Villarroel Inca

HS
Editorial

The logo for HS Editorial features the letters 'HS' in a large, bold, serif font. To the right of the 'S' is a stylized illustration of a lizard or gecko, facing right. Below the 'HS' and the lizard, the word 'Editorial' is written in a smaller, sans-serif font.

MEMORIA ALIMENTARIA CHIMBORACENSE

Carlos Fernando Inga Aguagallo

*Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas
Amawtay Wasi*

Rafael Santiago Ortega Quijosaca

Instituto Superior Tecnológico Tungurahua

Jonathan Paul Naranjo Dacto

Investigador Independiente

Daniel Alfonso Villarroel Inca

Instituto Superior Tecnológico Tungurahua

Fotografía: Rafael Garantón



Editorial Hambatu Sapiens
Agosto 2025

Copyright © Editorial Hambatu Sapiens

Copyright del texto © 2025 de Autores

International Publication Technical Data

Title: Memoria Alimentaria Chimboracense.

Publisher: Editorial Hambatu Sapiens

Cover Design: Editorial Hambatu Sapiens

Authors: Inga Aguagallo, Carlos Fernando; Ortega Quijosaca, Rafael Santiago; Naranjo Dacto, Jonathan Paul; Villarroel Inca, Daniel Alfonso.

Photograph by: Rafael Garantón

Format: PDF

Pages: 97 pág.

Size: A4 21x29.7cm

System Requirements: Adobe Acrobat Reader

Access Mode: World Wide Web

ISBN: 978-9942-7415-2-3

DOI: <https://doi.org/10.63862/ehs-978-9942-7415-2-3>

Primera edición, año 2025. Publicado por Editorial Hambatu Sapiens.

El contenido de esta obra, así como la veracidad y precisión de los datos presentados, son responsabilidad exclusiva de sus autores. Se permite la descarga y distribución libre del libro, siempre que se reconozca debidamente la autoría y no se modifique ni se utilice con fines comerciales. Queda prohibida su reproducción total o parcial por cualquier medio sin autorización previa. Uso exclusivo para fines educativos y de divulgación.

® **MEMORIA ALIMENTARIA CHIMBORACENSE**

© **2025**. Inga Aguagallo, Carlos Fernando; Ortega Quijosaca, Rafael Santiago; Naranjo Dacto, Jonathan Paul; Villarroel Inca, Daniel Alfonso.

Memoria Alimentaria Chimboracense, está licenciada bajo una Licencia *Creative Commons* Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional (**CC BY-NC-ND 4.0**). Para ver una copia de esta licencia, visite: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PRÓLOGO	viii
DEDICATORIA.....	ix
Introducción.....	1
1. Importancia de la memoria alimentaria	3
2. El Taita Chimborazo.....	4
3. Los Puruwaes, custodios íntegros de saberes	6
3.1. Los Puruwaes y su territorialidad	6
3.2. La importancia de la nacionalidad Puruwa	11
3.3. Etimología y Cosmovisión.....	13
3.4. Descripción de la alimentación Puruwa	14
3.5. Alimentos característicos en la dieta Puruwa.....	21
3.5.1. Alimentos de los Puruwaes de las alturas:	22
3.5.2. Alimentos Puruwaes de los bajíos	28
3.7. Uso ritual y social de las bebidas en el mundo andino.....	34
3.8. Impacto de la colonización en las prácticas culinarias	37
4. Maíz, regalo de los dioses para la dieta chimboracense.....	41
4.1. Maíz.....	41
4.2. Usos del maíz.....	42
4.3. Elemento y alimento ceremonial.	42
4.4. Medicina	43
5. Las celebraciones rituales y el consumo de alimentos	44
5.1. El Inti Raymi o fiesta del sol.....	45
5.2. Koya Raymi – Fiesta de la Fecundidad.....	46
5.3. El Kápac Raymi - Fiesta de la nueva Vida.....	46
5.4. Pawkar Raymi o Fiesta del florecimiento.....	47
6. El Jucho, su valor historico y cultural.....	48
6.1. El árbol del paraíso	48
6.2. Descripción de la especie.....	49
6.3. Variedades	49

6.4.	Zonas de cultivo	49
6.5.	Origen y dispersión	50
6.6.	Uso y alimento	51
6.7.	Objeto ceremonial	51
6.8.	Medicina	52
6.9.	Propiedades nutricionales	52
6.10.	Oda al Capulí	52
6.11.	El placer de capuliciar	54
6.12.	Jucho.....	57
6.13.	Jatun Juchu	61
6.14.	Receta del Jucho	63
7.	Tortillas en piedra del cantón Penipe.....	64
7.1.	Reseña histórica.....	64
7.2.	Rumbo al Pongo	65
7.3.	El sartén de piedra de Bayushig	68
7.4.	Historia de las tortillas de piedra.....	69
7.5.	Receta de las Tortillas en Piedra	70
8.	Las ricas cholas de Guano	71
8.1.	Reseña histórica.....	71
8.2.	Inicio de la panadería en Ecuador	73
8.3.	Una historia con sabor a panela	73
8.4.	Receta de cholas de Guano.....	75
	Bibliografía y fuentes consultadas.....	76

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Indígena Puruwa.....	1
Figura 2 Deshierba	2
Figura 3 El compartir alimentario	3
Figura 4 El Tayta Chimborazo.....	4
Figura 5 Territorio Chimboracense.....	5
Figura 6 Mujer puruwa.....	7
Figura 7 Cultivo de la col	8
Figura 8 La minka	8
Figura 9 La cosecha comunitaria	9
Figura 10 Cultivo Puruwa.....	9
Figura 11 Ritual previo a iniciar el haway	11
Figura 12 Asentamiento Puruwa.....	12
Figura 13 Indígenas Puruwas	13
Figura 14 Mujer Puruwa	14
Figura 15 La cocina Puruwa	15
Figura 16 El Fogón	16
Figura 17 La Germinación	17
Figura 18 Platillo a base de oca y mashua.....	18
Figura 19 El cuy en pie.....	19
Figura 20 Papas con cuy y sarsa de maní	20
Figura 21 Producción alimentaria tradicional.....	21
Figura 22 Pamba Mikuy.....	22
Figura 23 Api.....	23
Figura 24 Colada de Arroz de cebada	24
Figura 25 Desvainado de habas	25
Figura 26 Producción Alimentaria con base en tubérculos Andinos....	26
Figura 27 Pelado del cuy.....	27
Figura 28 Plato de cuy cocinado con quinua	28
Figura 29 Producción agropecuaria (Zapallos y cugos)	30

Figura 30 Técnicas de cultivo	31
Figura 31 Técnicas de Riego.....	31
Figura 32 Técnicas de cosecha.....	32
Figura 33 Preparación de ají en piedra de moler.....	33
Figura 34 Convidar a beber	36
Figura 35 Manipulación técnica de alimentos	38
Figura 36 Preparación alimentaria asistida.....	38
Figura 37 Adopción de nuevas técnicas de cocción	39
Figura 38 Adopción de nuevas técnicas de cocción	40
Figura 39 Adopción de nuevas técnicas de cocción	40
Figura 40 Compartir la chicha	43
Figura 41 Compartir alimentario	46
Figura 42 Capuliciar en el árbol.....	55
Figura 43 un par de ingredientes del jucho	58
Figura 44 El Jucho	60
Figura 45 Estudiantes que apoyaron en la producción del Jatun Jucho	62

PRÓLOGO

La memoria alimentaria no es solo un compendio de sabores y recetas; es una narrativa viva que recorre los caminos de la historia, los surcos de la tierra y los corazones de los pueblos. En cada bocado ancestral se oculta la sabiduría de los abuelos, la cosmovisión de una cultura que entiende a la naturaleza no como un recurso, sino como un ser vivo con el cual se dialoga, se agradece y se comparte.

Este libro nace de la necesidad de recuperar y dignificar los saberes alimentarios del pueblo Puruwa, una nacionalidad indígena profundamente arraigada en los territorios andinos de Chimborazo. A través de una investigación comprometida con el respeto intercultural, se reconstruyen prácticas culinarias, rituales comunitarios, festividades agrícolas y usos medicinales, donde cada alimento es símbolo, historia y resistencia.

La obra no es solo un recetario o una crónica etnográfica: es un acto de amor por nuestras raíces, una llamada a volver al fogón, al humo que envuelve los cuentos de la abuela, al sabor del jucho compartido, al maíz como ofrenda de vida. En tiempos donde la globalización borra lo particular, rescatar la identidad alimentaria se vuelve una acción política, educativa y profundamente humana.

Agradecemos a las comunidades que abrieron sus hogares, a los sabios que compartieron su palabra, y a cada lector que decida caminar junto a nosotros este sendero de memoria y sabor.

DEDICATORIA

Desde niño o desde que la memoria me acompaña, conocí lo maravilloso, lindo y duro que es estar en un fogón de lado de mi abuelita Margarita, sentí lo que es prender el fuego en la leña para la preparación de las infaltables coladas, la chicha y el mote con calzón como le decía al mote con cáscara, fui tan feliz en medio de humo, tizne y aromas pues han marcado mi norte ya que desde siempre supe que en la cocina ancestral estaba mi destino.

Es por ello que, esta obra se va para el cielo, para mi mama Marga como vecinos y familiares la conocían, para que sus saberes trasciendan, para que el tiempo no se detenga.

Gracias por enseñarme a ser un cocinero, gracias porque en cada bocado no solo me alimentaba el cuerpo, pues también se fortalecía mi esencia y mi ser. Esta obra es para USTED

Carlos Fernando Inga Aguagallo

DEDICATORIA

En primer lugar, expreso mi agradecimiento a Dios por haber guiado mi camino a lo largo de este proceso. Extiendo también mi gratitud a todas las personas que, de una u otra manera, contribuyeron a la formación de mi carácter. Dedico este trabajo a mi madre, Eusebia Ortega, cuyo ejemplo y orientación han sido fundamentales en mi desarrollo personal y profesional. De igual manera, agradezco profundamente a las comunidades indígenas que nos brindaron su hospitalidad y confianza, permitiéndonos documentar y valorar nuestras raíces culinarias.

Rafael Santiago Ortega Quijosaca

DEDICATORIA

A mis amados padres, Graciela Dacto y Angel Naranjo.

Este trabajo está dedicado, con todo mi amor y agradecimiento, a ustedes. Gracias por ser mi pilar fundamental, por estar siempre presentes en cada paso de mi camino y por brindarme un apoyo incondicional que ha sido la luz en mis momentos de oscuridad y la fuerza en mis momentos de duda.

Ustedes me enseñaron el valor del esfuerzo, la perseverancia y la honestidad. Me mostraron, con su ejemplo, que los sueños sí se cumplen cuando se trabaja con pasión, compromiso y humildad. Cada logro que he alcanzado, cada meta que he cumplido, ha sido posible gracias a ustedes. Por creer en mí incluso cuando yo dudaba, por sus palabras de aliento, por sus silencios comprensivos y por el inmenso amor que siempre me han entregado.

Este libro, más allá de ser un resultado académico, es un reflejo del amor, la enseñanza y los sacrificios que han hecho por mí. Es mi manera de decirles gracias, desde lo más profundo de mi corazón. Sin ustedes, nada de esto habría sido posible.

Con todo mi cariño, admiración y respeto,
gracias por ser mi mayor inspiración.
Siempre para ustedes.

Jonathan Paul Naranjo Dacto

DEDICATORIA

A mi amada esposa Carolina, por ser mi sostén, mi inspiración y el corazón que da ritmo a cada uno de mis días. Tu amor, paciencia y fe inquebrantable han sido el pilar sobre el que se construyó este sueño. Gracias por caminar a mi lado, incluso en los momentos más inciertos, con esa sonrisa que todo lo calma.

A mis hijos, Mathias y Coralie, quienes dan sentido a todo lo que soy. Cada palabra escrita lleva un pedacito de ustedes, de sus risas, de sus miradas curiosas, de su amor puro y sincero. Sois mi motor, mi orgullo y mi legado más valioso.

Daniel Alfonso Villarroel Inca

Introducción

La visión cósmica del mundo andino, es un proceso de vida que implica despertar a un nuevo universo de conocimientos, sentimientos y saberes ancestrales, basado en la complementariedad y la reciprocidad con la naturaleza y el cosmos, con lo cual florece en el ser, un nuevo pensamiento de respeto hacia todo lo que le rodea.

Figura 1: Indígena Puruwa



Fuente: *Los autores*

El escribir estos textos, directa o indirectamente invita al lector a recordar y poniendo en consideración que el recuerdo es una manera de volver a vivir, se considera que estas líneas son el pretexto perfecto para no olvidar

de dónde venimos, donde nos encontramos y hacia dónde queremos llegar, es una oportunidad para reflexionar todo aquello que ha cambiado, todo aquello que hemos dejado de lado por “evolucionar” que en ciertos casos no ha sido del todo favorable.

La alimentación es un motivo de disfrute, sin embargo, el apuro por hacer las cosas ha dejado de lado este precepto, viéndose relegado a lo improvisación y simplicidad. Ya no se reúne la familia para vivir fechas especiales, ahora el fenómeno de la virtualidad y digitalización ha dejado un legado de individualismo restando interés en el compartir en comunidad. Es por ello que este libro, busca en cada una de sus páginas, reconocer lo maravillosa que es la provincia de Chimborazo y el Ecuador en todo enfoque, priorizando la alimentación no solo visto como una comida o bebida, sino analizando todo el proceso productivo y el esfuerzo que ello conlleva.

Figura 2 Deshierba



Fuente: *Los autores*

1. Importancia de la memoria alimentaria

La memoria alimentaria, es la capacidad de recordar cómo se elaboraban los alimentos en el pasado, sus aromas, técnicas, procesos, texturas, recursos, entre otros, así como las experiencias que se vivían alrededor del fogón y la comida. Es una forma de transmitir el patrimonio culinario entre generaciones propiciando su revitalización y puesta en valor.

Figura 3 El compartir alimentario



Fuente: Los autores

El estar frente a un fogón, el contar experiencias, el escuchar a nuestros mayores, el vivir ese entorno familiar en medio de la producción alimentaria permite generar lazos íntegros dentro del compartir, promueve la generación de grandes recuerdos que llevado a la práctica serán objeto del efecto de empoderamiento cultural alimentario en niños, jóvenes y adultos, el cual, es el fin último de este proyecto en el que, tanto Rafael Ortega, Rafael Garantón y Fernando Inga hemos trabajado, llegando a territorio en este proceso de redescubrimiento y aprendizaje en el tejido social chimboracense.

2. El Taita Chimborazo

Figura 4 El Tayta Chimborazo



Fuente: Los autores

El Chimborazo es la montaña más alta de los andes ecuatorianos con sus 6310 metros sobre el nivel del mar, es considerado el punto más cercano al sol debido a que el diámetro terrestre en la latitud ecuatorial

es mayor que en la latitud del Everest, es la única montaña nevada de la meseta visible en tiempo muy claro desde el puerto de Guayaquil, distante a 133 km. (Meyer, H. 1907).

Figura 5 Territorio Chimboracense



Fuente: *Los autores*

Este colosal nevado es famoso en todo el mundo en especial en Europa, por todas las personalidades que ascendieron en distintas épocas, entre los más destacados están los académicos franceses: La Condamine y Bouger en 1746; el Barón Alexander Von Humboldt en 1802; El ecuatoriano Carlos Montúfar y Amadeo Bompland en 1803. Posteriormente el Libertador Simón Bolívar que en el año de 1822 lleno de inspiración febril escribía “Mi delirio sobre el Chimborazo” (Rodríguez, R. 1996).

La palabra Chimborazo tiene varias interpretaciones etimológicas, Shingbu, mujer en idioma Cayapa: pero por lo observado se deduce que

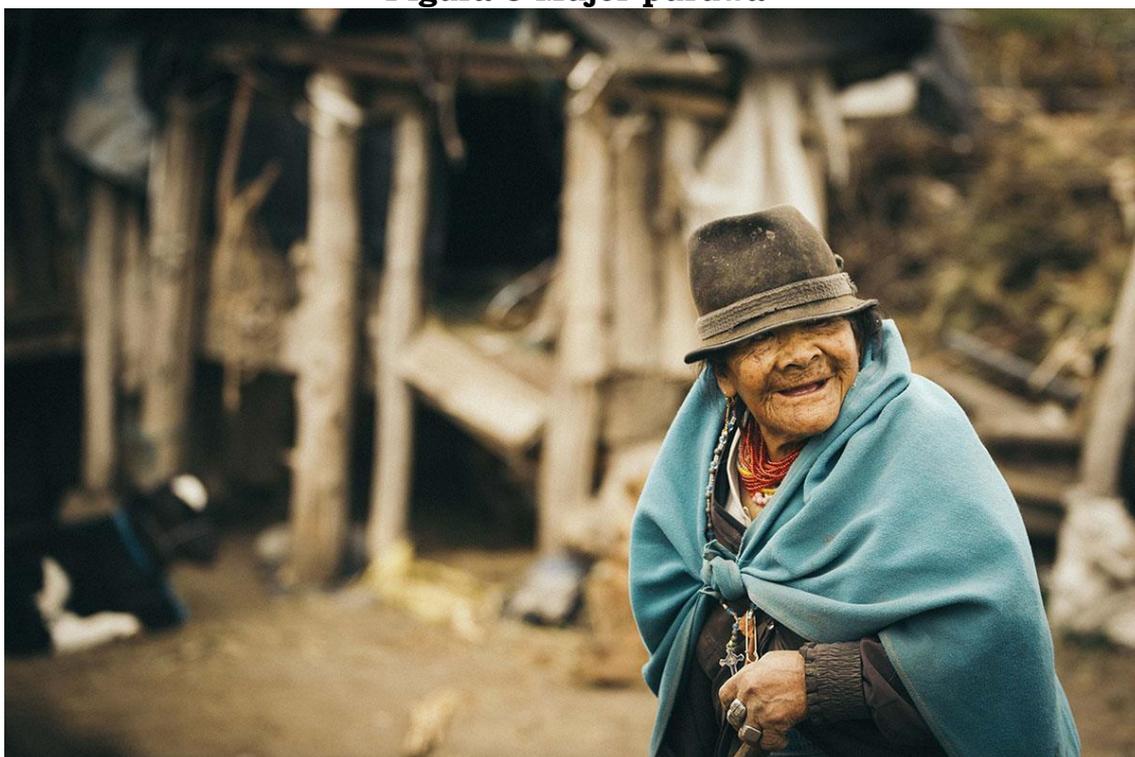
los indígenas consideraban al Chimborazo como varón y al Tungurahua como su mujer. En Kichwa se interpreta Chimba-razu: Nevado del Frente. En Colorado y Puruwa: Chim: Nuestro; bug: monte; llazu: nevado (Haro, S. 1977).

3. Los Puruwaes, custodios íntegros de saberes

3.1. Los Puruwaes y su territorialidad

La provincia de Chimborazo, con su capital Riobamba, ha marcado un hito en la consolidación republicana del Ecuador pues es en esta localidad donde se firmó la primera carta magna del país entre múltiples alcances, sin embargo, una de las fortalezas que ha permanecido en el tiempo, incluso desde antes de la llegada del imperio incaico es la presencia de la nacionalidad Puruwa en estas zonas que, como ellos lo determinan, *la tierra no es nuestra, nosotros le pertenecemos a la tierra y defenderemos a nuestra pachamamita ante cualquier invasor*. Constituye un mensaje claro en el que se rinde homenaje soberano a un pueblo que ha enfrentado grandes batallas, cuyo legado permanece sólido para las futuras generaciones.

Figura 6 Mujer puruwa



Fuente: *Los autores*

Los pueblos que conformaron esta gran confederación Puruwa datan aproximadamente de 6900 años AC, y habitaron las regiones correspondientes a las provincias de Chimborazo, Bolívar, Tungurahua y Cotopaxi. Se dice que los primeros asentamientos Puruháes estaban ubicados entre los ríos Guano y Chibunga. Los Puruwaes, guerreros indomables, ofrecieron dura resistencia a la conquista tanto de los incas como de los españoles ya que su espíritu indómito no les permitía desfallecer (Godoy, M. 2011).

Su economía se basa principalmente en la agricultura y la ganadería, utilizando técnicas ancestrales como el arado con yunta y el uso de abonos orgánicos. Botero, L. (1990) considera que, para el indígena, la agricultura no es una simple técnica profana. Por referirse a la vida y procurar el incremento prodigioso de la misma, está presente en los granos, en los surcos, en la lluvia.

Figura 7 Cultivo de la col



Fuente: Los autores

La agricultura es, ante todo, un ritual. El labrador penetra y se integra en una zona rica en sacralidad, sus gestos, su trabajo se cargan de graves consecuencias, porque se realiza dentro del ciclo cósmico para la época de la siembra y la de recolección que fortifican sus propias estructuras.

Figura 8 La minka



Fuente: Los autores

Figura 9 La cosecha comunitaria



Fuente: Los autores

Figura 10 Cultivo Puruwa



Fuente: Los autores

Además, han preservado conocimientos medicinales tradicionales, empleando plantas y rituales que buscan equilibrar los elementos del universo para alcanzar el bienestar humano. Estas prácticas no solo fortalecen la identidad cultural de los Puruwaes, sino que también contribuyen al desarrollo sostenible y al turismo cultural en la región.

En cuanto a su música, está presente en el acto de agradecimiento, es por esto que es necesario mencionar al jahuay, ritual sagrado donde se levantan cánticos agradeciendo por la cosecha. Durante el jahuay está presente el uso de la chicha de jora (asua), el latrojito de cebada; los dos mitigan la sed y alegran la jornada. También la alimentación tiene características especiales en esta actividad: al medio día, las mujeres de los trabajadores acuden con sus muru maguita (ollitas pintadas) que contienen el murunchi, arroz de cebada con nabo o col verde y habas-tazno (Costales, A & Peñaherrera, P. 1995).

Figura 11 Ritual previo a iniciar el haway



Fuente: Los autores

3.2. La importancia de la nacionalidad Puruwa

La importancia de la nacionalidad Puruwa en Chimborazo, trasciende lo cultural y económico, extendiéndose al ámbito político y social. Organizaciones como el Movimiento Indígena de Chimborazo (MICH) y la Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador (CONAIE) han sido fundamentales en la defensa de los derechos de los pueblos indígenas, promoviendo la educación intercultural bilingüe y la participación activa en la toma de decisiones políticas. La resiliencia y el compromiso de los Puruwaes con la preservación de su cultura y la lucha

por sus derechos han sido esenciales para el fortalecimiento de la identidad y la cohesión social en la provincia de Chimborazo.

Figura 12 Asentamiento Puruwa



Fuente: Los autores

3.3. Etimología y Cosmovisión

Según Jijón y Camaño la palabra Puruwa viene de “puru” o “Buru” que en lengua cayapa significa “eminencia por naturaleza” y “hua” “filiación” o sea hijo, de las montañas mencionadas.

Figura 13 Indígenas Puruwas



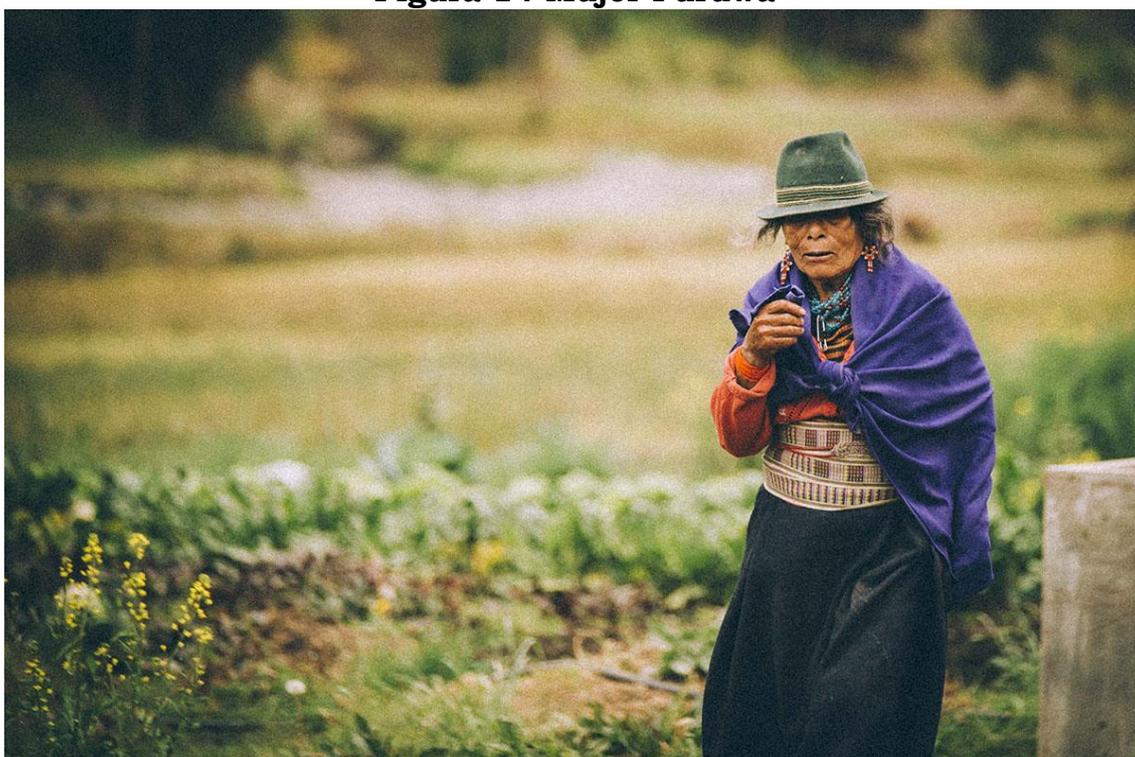
Fuente: Los autores

Su cosmovisión considera a la naturaleza, al hombre y la *Pachamama*, como un todo que vive relacionado perpetuamente. El hombre tiene un alma, una fuerza de vida, y también lo tienen todas las plantas, animales y montañas, etc. Siendo el hombre la naturaleza misma, no domina, ni pretende dominar. Desde el principio de los tiempos el ser humano está ligado a la madre tierra, el proceso de alimentarse no es ajeno a este vínculo: el agradecer por los alimentos recibidos es un acto primordial de reciprocidad para con este ser divino.

Los dioses tutelares son el Tayta Inti, el tayta Chimborazo y a la mama Tunguragua, así mismo Arrieta, M. (1984) por su parte considera que, su

idolatría por los animales como el venado, el puma, curiyingue, el cóndor, era expresada en celebraciones, no solo en honor al rayo y al relámpago sino también a las abejas que les dan miel. Dentro de las deidades campestres destaca el culto por el Ussún o capulí, ya que sus frutos constituían parte de su dieta al momento de elaborar el “Jucho” (Haro, S. 1977)

Figura 14 Mujer Puruwa



Fuente: Los autores

3.4. Descripción de la alimentación Puruwa

Hay que tomar en cuenta un punto muy importante, al hablar sobre gastronomía, es entender que la cocina nace cuando el hombre descubre el fuego y las cocciones y el uso de utensilios para realizarla. Dicha acción gira en torno a la tulla o fogón, constituyendo el fuego como elemento simbólico, integra el centro térmico y de fertilidad de los hogares.

Figura 15 La cocina Puruwa



Fuente: Los autores

A su alrededor se organizan actividades concéntricas como el cocinar, el comer, el dormir, el almacenamiento de alimentos, y el estar y compartir con la familia alrededor de él. Por tal razón se conserva el rescoldo cuando no es hora de la cocción, para avivar el fuego para la cocción que se avecina.

El fogón no cumple solamente la función de permitir la cocción de los alimentos sino más bien cumple una función térmica. Recuérdese que la población andina tiene una concepción de salud que enfatiza el equilibrio térmico frío - calor. Si la ecología en la que viven presenta condiciones frías, la vivienda, el vestido y la alimentación debe ser caliente en el sentido térmico energético (Banco Central del Ecuador 1985). Al hablar de fogón no se debe confundir con *tushpa* o *tulipa*. Tushpa se denomina a cada una de las tres piedras que forman el

fogón. Por ello la voz significa lugar donde se enciende fuego, para guisar los alimentos. La tulipa o tushpa indígena, caracteriza al grupo étnico, mientras el *bracero* pertenece a blancos y mestizos (Costales, A & Peñaherrera, P. 1981).

Figura 16 El Fogón



Fuente: *Los autores*

No consta mucha información sobre la alimentación en esta cultura ya que no existe huella de escritos de los primeros españoles que llegaron a esta tierra, tan solo se trabaja con base en estudios realizados de costumbres y tradiciones de la población indígena de la zona que, en el caso de la cultura Puruwa no ha cambiado por generaciones.

Sin embargo, se pudo recabar la siguiente información en lo referente a transformación y consumo de alimentos: el abastecimiento de alimentos de los pobladores proviene de tres fuentes: la agricultura, la crianza y el cuidado de animales de corral y el mercado.

Figura 17 La Germinación



Fuente: Los autores

Los alimentos mayormente consumidos por esta etnia son las papas, el maíz, la quinua, la achira, el camote, el capulí, el babaco, el chocho, el fréjol, el sambo, el zapallo, el aji, la mashua, la oca, el melloco, la jícama, el camote.

Figura 18 Platillo a base de oca y mashua



Fuente: Los autores

La región andina fue un importante centro de domesticación animal que ha aportado varios ejemplares al mundo. Los camélidos como la llama y la alpaca abundaban, dichos animales ya existían antes de la llegada de los Incas, pero con la conquista se produjo un desarrollo importante de este tipo de ganadería (Ramírez, M. & Willians, D. 2013).

Con la llegada de los españoles, la población natural de camélidos se fue extinguiendo, siendo desplazada y prácticamente reemplazada por ovinos, equinos, porcinos. El cuy también fue parte de la dieta de la zona, constituyéndose en un alimento de alto valor nutricional y más apetecible para el indígena que los productos traídos por los españoles. Este es un elemento principal de muchas preparaciones de la cocina ecuatoriana que se mantienen hasta hoy.

Figura 19 El cuy en pie



Fuente: Los autores

Figura 20 Papas con cuy y sarsa de maní



Fuente: Los autores

Los xuta o culta, patos silvestres, eran parte de la dieta de nuestros aborígenes, quedando como muestra los patos silvestres en lo que hoy es la Laguna de Colta.

Para la obtención de productos especializados como la sal, elemento muy importante en la alimentación Puruwa, realizaban el trueque con los indígenas chimbos, dicha sal contenía yodo, por tal motivo los que la consumían carecían de bocio y cretinismo, enfermedades producidas por la carencia de yodo (Espinoza, W. 1988).

3.5. Alimentos característicos en la dieta Puruwa

La alimentación Puruwa era muy sectorizada, la siguiente lista describe una serie de alimentos según la zona de su procedencia sin dejar a un lado la idea del intercambio interno de productos entre zonas, mucho más marcado en los bajíos de la provincia de Chimborazo.

Figura 21 Producción alimentaria tradicional



Fuente: Los autores

Figura 22 Pamba Mikuy



Fuente: Los autores

3.5.1. Alimentos de los Puruwaes de las alturas:

- a. Harina de cebada: Con este producto se elaboraba la máchica, que complementa platos líquidos como infusiones o sopas. Es destacable hasta nuestros tiempos el chapo, también consumido con mucha frecuencia. Las mujeres utilizaban las callanas de barro para tostar la cebada y posteriormente molerla con ayuda de la Cutana Rumi o piedra de moler, obteniendo lo que ellos conocían como la “maqui-mashca”. Otra preparación que se hace referencia en base a esta harina son los Apis, más conocidos como mazamorras, carentes de sabor por el desconocimiento del uso de condimentos y especias aromáticas.

Figura 23 Api



Fuente: Los autores

- b. Arroz de cebada: Este grano lo utilizaban triturado para mezclarlo con col, papas y cebolla si se iba a realizar una sopa, caso contrario solamente servía como espesante.

Figura 24 Colada de Arroz de cebada



Fuente: *Los autores*

- c. El murunchi: Consistía en papas pequeñas recogidas en las chalas, habas tiernas, ocas, mellocos y mashuas, constituyendo el cacahui o cucayo, que era llevado a las jornadas de trabajo (Peñaherrera, P.& Costales, A. 1957)
- d. Las habas: Formaban parte del murunchi, cuando estaban tiernas y una vez maduras las tostaban y la cocinaban en agua para elaborar el tasno, que podía utilizarse como ingrediente de sopas.

Figura 25 Desvainado de habas



Fuente: Los autores

- e. Las Mashuas: Consideradas como golosina entre los indígenas, las mismas que eran cocinadas y una vez listas le abrían un orificio en la parte superior de donde absorbían el llamado corazón, que era muy dulce. El uso de este alimento en la elaboración de la chicha se daba por sus propiedades diuréticas.
- f. Las ocas: Para su consumo las maduraban al sol, recién cosechadas eran despojadas de su corteza y servían como ingrediente del rugru o locro (Pazos, J. 2008).

Figura 26 Producción Alimentaria con base en tubérculos Andinos



Fuente: Los autores

- g. Entre las proteínas de mayor consumo destaca la del cuy y la del conejo silvestre, cocinado sobre brazas o en locro. Según la creencia puruwa, las mujeres tenían que evitar su

ingesta frecuente ya que el animal transmitía su fecundidad. Por eso afirmaban que algunas mujeres “parían como cuyes”. La proteína de res, cerdo y borrego no eran muy apetecidas, solo se utilizaba cuando el animal moría accidentalmente. Sin embargo, en la actualidad, muchos prefieren matar chancho, que comer pollo o cuy.

Figura 27 Pelado del cuy



Fuente: Los autores

Figura 28 Plato de cuy cocinado con quinua



Fuente: Los autores

3.5.2. Alimentos Puruwaes de los bajíos

La aculturación y transculturación de esta etnia influye de manera marcada en su alimentación, teniendo un campo más amplio de productos para su consumo. A esta lista hay que sumarle los alimentos de la zona alta.

- a. El Maíz: Alimento considerado sagrado y de importancia económica en la zona. Una vez convertido en harina, elaboraban las mazamoras, con la harina de maíz negro hacen la Yana Api o colada morada a base de sangorache.

Con el maíz tierno y molido elaboran las Chogllotandas o pan de maíz envuelto en su misma hoja. Las tortillas de maíz también están dentro de sus platos favoritos. El maíz que

se desperdició en la cosecha y/o no maduró igual que los demás, es denominado Chaqui Zara, se lo cocía en agua sin quitarle la cáscara y lo llamaban Chogllo mote. El término hispanizado es choclomote. Del maíz blanco seleccionado elaboran el mote, pelando los granos con cal y ceniza. Todos los alimentos líquidos eran servidos con maíz tostado. En festividades elaboraban la chicha utilizando el maíz germinado, llamado también jora. Los tallos, cañas o huiros también eran consumidos por su jugo azucarado (Peñaherrera, P.& Costales, A. 1957)

- b. El Chahuarmishiqui: la miel de cabuya era un alimento especial para endulzar, esta la extraían cuando la cabuya negra estaba madura, ayudados de un cuchillo desprendían las hojas para visibilizar el cogollo y abrir en él un orificio profundo de donde extraen la savia que tiene un sabor agri-dulce. El Chahuarmishiqui se podía utilizar como bebida o como endulzante del juchu o del arroz de cebada. Como bebida podía causar alucinaciones y embrutecimiento.
- c. El zambo: Lo utilizaban para elaborar locro, o preparaciones dulces. También destaca el Cugo, que es una variedad de zapallo de la zona puruhá, que es secado al sol para luego ser consumido crudo o cocido y endulzado con miel (Ministerio de Turismo Ecuador 2013).

Figura 29 Producción agropecuaria (Zapallos y cugos)



Fuente: *Los autores*

Cabe destacar que, en la lista de alimentos descrita anteriormente, no se menciona alimentos como la jícama, la tuna, el fréjol, la lenteja, la arveja, la col verde, el nabo silvestre llamado también “naboruna”, el ají, que eran y son parte de su alimentación. Posteriormente se ha asimilado productos externos como el brócoli, la acelga, la achogcha, el rábano, la lechuga en muñón o la “chureada” o “zamba” y algunos más.

Figura 30 Técnicas de cultivo



Fuente: Los autores

Figura 31 Técnicas de Riego



Fuente: Los autores

Figura 32 Técnicas de cosecha



Fuente: Los autores

3.6. El ají y su importancia cultural

El ají, como planta ancestral y alimento identitario, ha desempeñado un papel fundamental en las prácticas socioculturales, alimentarias y simbólicas del pueblo Puruwa, asentado históricamente en la provincia de Chimborazo, en la región interandina del Ecuador. Esta especie, cultivada en altitudes variables y adaptada a microclimas propios de la zona andina, se ha integrado en las dinámicas de producción agrícola tradicional bajo un modelo de policultivo, rotación y asociación con otras especies nativas, como la papa, el maíz y el melloco. El ají, más allá de su función gastronómica, constituye un insumo vital dentro del sistema de soberanía alimentaria puruwa, al mantener la biodiversidad local y garantizar la continuidad de prácticas agroecológicas heredadas intergeneracionalmente. Su presencia en la dieta cotidiana también obedece a criterios funcionales: el ají es valorado por sus propiedades

caloríficas, digestivas y antimicrobianas, lo cual resulta especialmente relevante en condiciones climáticas frías de alta montaña.

Figura 33 Preparación de ají en piedra de moler



Fuente: *Los autores*

Desde una perspectiva simbólica y ritual, el ají posee una significación profunda dentro del universo cosmovisivo andino-puruwa. Es concebido no solo como alimento, sino como ente portador de energía, vitalidad y equilibrio. En este sentido, su uso trasciende el consumo ordinario para insertarse en contextos ceremoniales, ofrendas comunitarias y prácticas de sanación. Durante mingas, festividades o rituales de siembra y cosecha, los alimentos condimentados con ají se comparten como símbolo de reciprocidad y cohesión social, fortaleciendo vínculos colectivos. Además, en la medicina tradicional puruwa, el ají se emplea con fines terapéuticos, particularmente en tratamientos relacionados con enfermedades atribuidas a desequilibrios térmicos, como los “males

del frío”. Su preparación, en infusiones o cataplasmas, se articula con un conocimiento empírico ancestral que sigue vigente pese a los procesos de aculturación y modernización en las prácticas de salud rural.

Finalmente, el ají representa un marcador de identidad cultural, actuando como eje articulador entre el territorio, la memoria y la resistencia sociocultural. En un contexto de creciente pérdida de variedades nativas y homogeneización alimentaria, los puruhaes mantienen la producción y el consumo del ají como acto de reivindicación cultural y defensa de su patrimonio intangible. La transmisión oral de saberes vinculados a su cultivo, preparación y usos terapéuticos constituye una forma de resistencia epistémica frente a sistemas de conocimiento hegemónicos. Asimismo, en espacios como mercados indígenas, ferias agroecológicas y eventos interculturales, el ají es presentado como símbolo de identidad colectiva, evidenciando la relación holística entre el ser humano y su entorno natural. Por tanto, el ají no solo se limita a una función culinaria, sino que configura una dimensión integral del modo de vida puruha, consolidando su valor como componente esencial del tejido cultural andino.

3.7. Uso ritual y social de las bebidas en el mundo andino

Tomando como punto de partida lo mencionado anteriormente se hará una referencia de la función social y ritual de los alimentos, en especial de las bebidas; tanto fermentadas, como bebidas utilizadas en celebraciones.

Cuando se observa detenidamente las ocasiones y el modo en que las bebidas son utilizadas por los indígenas, se llega a las siguientes conclusiones:

- El uso de las bebidas es un medio de expresión de diversos tipos de relación entre personas: amistad, festejo, cariño, celebración.
- El uso como ofrenda o como objeto ritual para entrar en relación con el mundo de lo sobrenatural o el ámbito sagrado (el Chahuarmishqui).

Una de las principales bebidas utilizada para celebraciones y rituales de agradecimiento a la madre tierra es la chicha (en kichwa *azua*), una bebida fermentada por lo general a base de maíz u otros productos que se dan en la zona (chonta, molle, frutas). Esta es una bebida patrimonial que data desde la época prehispánica, su consumo se generaliza en las comunidades quichuas de la serranía y amazonia ecuatoriana; esta se utiliza como bebida alcohólica y refrescante a la vez en celebraciones (Pazos, J. 2008).

El ritual de la bebida formaba parte del protocolo cortesano de los incas y constituía el primero y más importante gesto de pleitesía que establecía el inca con las embajadas y los vasallos. El brindar la bebida no solo constituía una relación, sino que podía ser la expresión de un acto demostrativo; y podía significar tanto las relaciones de un orden vertical entre superiores o inferiores, como de igualdad. Teniendo en cuenta que dentro de la práctica cortesana “convidar a beber” era un gesto selectivo y discriminatorio. Por esto el Inca sol, personalmente convidaba de beber a sus parientes, pero delegaba en ellos el brindis a sus vasallos. Este tratamiento daba los duchicelas, considerados reyes del imperio Puruwa.

Figura 34 Convidar a beber



Fuente: Los autores

El ritual de la bebida permitía en el brindis una estricta jerarquía que debía ser respetada en razón de la eficacia de su significación, y donde el componente social adquiría un carácter político: “el inca enviaba a sus parientes a que en su nombre fuesen a los runas más señalados que había de las otras nacionalidades. Convidaba primero a los capitanes y luego convidaba a beber a los curacas”. El protocolo de la bebida era tan estricto que, si un curaca había actuado también como capitán, se hacía digno de un doble brindis. La formalidad en el servicio de la bebida es seguida con una escrupulosa fidelidad en otro medio

social y tanto en el orden descendente de la jerarquía como el ascendente. Según el estatuto de codificación del sentido, era distinta: “el primer convite era de mayor a menor en señal de merced y favor que el superior hacía. Donde a poco iba el inferior a convidar al superior, en reconocimiento de su vallasaje y servitud” La ritualidad de la bebida iba más allá de la jerarquía en el brindis, concernía también a la simbólica de los vasos (Banco Central del Ecuador 1985), donde todos debían ser iguales, del mismo tamaño o del mismo material (oro, plata, madera, barro) demostrando igualdad en el círculo social.

Dentro de lo que se refiere a bebidas es necesario citar infusiones, cuyo consumo es habitual en muchas regiones continentales de América, utilizando una diversa gama de hierbas aromáticas, tales como altamisa, la hierba buena, la hierba mora, la manzanilla, la hierba luisa, la albahaca (Placencia, P. 2011), el poleo, la sangoracha, entre otras.

3.8. Impacto de la colonización en las prácticas culinarias

La colonización española en el siglo XVI tuvo un impacto profundo en las prácticas culinarias de la nacionalidad Puruwa, asentada en la actual provincia de Chimborazo, Ecuador. Antes de la llegada de los colonizadores, los Puruwaes mantenían una dieta basada en productos autóctonos como la quinua, el maíz, la papa, la oca y la mashua, cultivados en terrazas agrícolas adaptadas al terreno montañoso. La introducción de nuevos ingredientes y técnicas culinarias por parte de los españoles alteró significativamente estas prácticas alimentarias tradicionales. Productos como el trigo, la cebada y el ganado vacuno fueron incorporados a la dieta local, desplazando en parte los cultivos nativos y modificando las costumbres alimenticias ancestrales. Además, la imposición de la religión católica y la reorganización social contribuyeron a la transformación de las festividades y rituales

culinarios, integrando elementos europeos en las celebraciones indígenas (Pomboza et al., 2023).

Figura 35 Manipulación técnica de alimentos



Fuente: Los autores

Figura 36 Preparación alimentaria asistida



Fuente: Los autores

A pesar de estos cambios, la cultura Puruwa ha demostrado una notable capacidad de resiliencia y adaptación. Muchas comunidades han logrado preservar elementos esenciales de su gastronomía ancestral, manteniendo prácticas como la cocción de alimentos con leña y paja, y la preparación de platos tradicionales que utilizan ingredientes autóctonos. Estas prácticas no solo representan una forma de resistencia cultural, sino que también constituyen un patrimonio intangible que fortalece la identidad de la provincia de Chimborazo. La revitalización de la cocina Puruwa en contextos contemporáneos, como el turismo comunitario y la educación intercultural, refleja un esfuerzo por revalorizar y transmitir estos saberes ancestrales a las nuevas generaciones (García Tene, 2024).

Figura 37 Adopción de nuevas técnicas de cocción



Fuente: Los autores

Figura 38 Adopción de nuevas técnicas de cocción



Fuente: Los autores

Figura 39 Adopción de nuevas técnicas de cocción



Fuente: Los autores

4. Maíz, regalo de los dioses para la dieta chimboracense

4.1. Maíz

Nombre científico: *Zea mays* L. POACEAE

Nombre Kichwa: Zara – Sara (Estrella, E. 1990)

El maíz es un cereal nativo de América, cuya domesticación se cree fue en México hace aproximadamente 8.000 años, se afirma que el origen biológico del maíz viene del *Euchanea*, *Totiste*, *Tripsacum*, antepasados silvestres del maíz, que eran comunes en algunos sectores de México y Guatemala en el siglo XV y el tunicado (*Zea Tunicado*) o maíz tunicato.

Otra hipótesis habla sobre el origen del maíz tunicado en las regiones actuales de Bolivia y Paraguay donde se inició su domesticación. Existieron varios centros de domesticación de maíz, donde se mejoró este cereal, en diferentes épocas, cuando el hombre empezó la domesticación del mismo (Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo del Azuay. 2005)

En el siglo XV, los conquistadores españoles encuentran una amplia distribución de maíz en el territorio de lo que hoy es Ecuador, tanto en costa, sierra y amazonía, existiendo una gran variedad, algunas clases destacan hasta nuestros días tales como: el maíz amarillo, blanco y negro, el canguil, chulpi y el morocho.

Con el paso del tiempo se fueron incorporando a estas razas andinas (tipos o especies andinas) especies foráneas como: el cónico dentado, tusilla, gallina, candela entre otros.

4.2. Usos del maíz

Como alimento

“SOMOS HOMBRES DEL MAÍZ”
Comemos maíz
Somos de maíz
El maíz es nuestro todo

El Dios maíz ha sido y será parte de la dieta de los pobladores de América, en estado tierno o maduro, con sus diversas formas de elaboración, como mote, maíz tierno y como parte de algunas de las recetas más tradicionales de la cocina ecuatoriana como: la humita, el tamal, el mote pata, mote pillo, tímbulos de sal o de dulce, chuchichaquis, (Costales, A & Peñaherrera, P. 1995), tortillas en piedra de Bayushig, como guarnición de carbohidrato del hornado riobambeño.

¿Qué sería de una buena fritada sin el mote?

4.3. Elemento y alimento ceremonial.

El maíz era utilizado como ofrenda, en forma de chicha o maíz molido, que era derramado sobre la tierra en tiempo de las siembras para obtener una buena cosecha. Las mazorcas con características diferentes o especiales eran objetos de adoración, en las casas elaboraban las canopas o atados de maíz a las cuales les llamaban “zaramamas” o “madres del maíz”, costumbre que se sigue manteniendo en las familias indígenas la provincia de Chimborazo pues otorgan a la familia de buenos augurios.

Figura 40 Compartir la chicha



Fuente: Los autores

Otra práctica común es el de enterrar ofrendas de maíz al pie de los cerros como agradecimiento a la Madre Tierra por las bondades recibidas.

4.4. Medicina

El maíz también estaba presente en la medicina por sus propiedades curativas, usando el zumo de las hojas verdes se cura heridas leves, el uso de chicha de maíz para eliminar cálculos de los riñones por sus propiedades diuréticas.

El uso de la colada de cauca para incrementar la producción láctea en las madres, pelo de choclo como estimulador de la diuresis y desinflamante de vías urinarias. El maíz tostado cocido en agua se usa en caso de dolores de estómago o diarrea. La mazamorra de maíz especialmente la del maíz negro es recomendada para personas con desnutrición (Adam, L. 2002).

5. Las celebraciones rituales y el consumo de alimentos

Los actos festivos y rituales constituyen la esencia de la vida de las comunidades y grupos étnicos, reafirmando la identidad de su pueblo, sus costumbres, su religión. Estos actos están íntimamente relacionados con la visión del mundo y presentes en los aspectos más cotidianos de la vida, que se concentran en lo que generalmente se denomina como fiesta religiosa, cultos y rituales de siembra y cosecha; que afloran en sus fiestas tradicionales.

Las fiestas religiosas han legado un sistema estructurado por prácticas rituales que han mantenido la identidad del pueblo; estas manifestaciones se han conservado con el paso del tiempo. Los conquistadores pretendieron cambiar la religión existente, destruyeron los centros de adoración externos entre ellos templos, lugares sagrados, sustituyéndolos por lugares de adoración cristianos, pretendiendo con esto instituir la nueva religión. Con el paso del tiempo se generó un sincretismo religioso que se ve presente en las manifestaciones culturales de los pueblos, claro ejemplo de esto es el Pawcar Raymi o fiesta del florecimiento, el cual fue remplazado por el carnaval.

Dentro de las festividades más importantes en las comunidades indígenas están los siguientes raymis que giran en torno al ciclo agrícola y dentro de cada uno un sistema de alimentación específico. Este dato nos presenta el padre Juan de Velasco en su Historia Antigua.

5.1. El Inti Raymi o fiesta del sol

Ligado al solsticio de junio (solsticio de invierno); esta celebración coincide con la fiesta cristiana del Corpus Cristi, San Juan, San Pedro y San Pablo, que se celebran durante el mes de junio; es considerado como el comienzo de un año nuevo agrícola, ya que están terminando las cosechas y preparándose para las siembras o inicio de un nuevo ciclo agrícola (Lozano, A. 2004).

Existen aspectos característicos en la alimentación festiva de esta fiesta, tomando como ejemplo la elaboración de la chicha.

En varias zonas del país las comunidades indígenas elaboran la ‘pamba mikuy’ o ‘pamba mesa’ que es una comida comunal donde las personas comparten sus alimentos creando un vínculo de fraternidad entre todo el grupo. Los alimentos básicos de esta comida son mote, choclo, papa, habas, fréjol y mellocos, cuy, carne y queso. Todo esto es colocado sobre grandes manteles o ponchos en el piso para que se encuentre al alcance de todos. Este es un evento que conserva varias solemnidades, especialmente el previo a ofrecer los alimentos, ya que se recuerda el objetivo mismo de la reunión y se agradece por los frutos provenientes de la Pachamama. No se puede catalogar a esta comida comunal como específica del Inti Raymi, ya que está presente en fiestas, en jornadas de trabajo, hasta en movilizaciones.

Figura 41 Compartir alimentario



Fuente: Los autores

5.2. Koya Raymi – Fiesta de la Fecundidad

Esta fiesta está ligada a la fecundidad de la mujer, representada por la luna o killa, se desarrolla en el equinoccio de septiembre. En esta época empieza la fase de preparación de la tierra para comenzar la siembra, ya que la Pachamama está fértil por la presencia de lluvias. Esta época coincide con festividades cristianas dedicadas a la virgen de las Nieves.

5.3. El Kápac Raymi - Fiesta de la nueva Vida

Celebrada en el mes de diciembre en el solsticio de verano, esta fiesta está relacionada con el creador de todas las cosas Wiracocha y la continuidad de la vida. En este mes las tareas agrícolas son las del deshierbe y aporque.

En las comunidades indígenas se acostumbra el consumo de chicha en todas las celebraciones, el cuy y tubérculos andinos también están presentes.

Al coincidir con festividades cristianas como navidad, año nuevo, reyes magos la alimentación se ha acoplado a un sincretismo religioso, pudiendo encontrarse en las mesas de las familias mestizas, preparaciones como buñuelos, pristiños entre otros.

5.4. Pawkar Raymi o Fiesta del florecimiento

Las comunidades andinas en los meses de enero hasta marzo, especialmente en este último, celebran hasta la actualidad el Pawkar Raymi, con mayor énfasis a partir del 21 de junio en el que se inicia el tiempo denominado Achik Kawsay, o tiempo de luz para la humanidad.

Esta celebración coincide con el equinoccio de primavera en marzo, conocido como mushuk nina o fuego nuevo, en donde los rayos del sol caen perpendicularmente sobre el Ecuador y marcan el inicio del año nuevo para los pueblos andinos. Con la incursión del catolicismo, esta fiesta se ha convertido en el famoso carnaval, concepto salido definitivamente del pensamiento ancestral y ritual (León, A. (2014).

El origen del carnaval viene desde occidente con sus costumbres y tradiciones. Con la conquista de América, especialmente en el territorio del Tawantisuyu, se interrumpen los rituales celebrativos del pueblo andino. Se suplantán a los raymis andinos esto es al Pawkar Raymi, Inti Raymi, Koya Raymi y Kápak Raymi. Esta es la fiesta del amor por el advenimiento de los frutos tiernos, encuentro con granos maduros, como anticipo a la celebración del Pawkar Raymi. El carnaval es una expansión de la vida, que desde el sincretismo mestizo se convierte en la fiesta de la abundancia antes de la abstinencia de la cuaresma. Por ser fruto de ese mestizaje, en la fiesta se fusiona lo cósmico andino con lo pagano europeo en coloridos personajes. En los pueblos amerindios,

el carnaval es fruto de una simbiosis entre la ceremonia de equilibrios y el canto necesario a la abundancia (Arellano, C. 2012)

De lo expuesto, hay que considerar que el Pawkar Raymi es una fiesta auténticamente americana, más concretamente del Reino de Quito y el carnaval de origen español. El 15 de agosto de 1534, los españoles, fundan en tierras del Reino de Quito, la primera ciudad castellana, con el nombre “Ciudad Santiago de Quito” sobre la ciudad india de Liribamba, que por fenómenos fonéticos se convirtió en Riobamba. A los seis meses de fundada esta ciudad, se celebra el carnaval, por lo que el primer carnaval se debió haber celebrado en esta ciudad, por parte de los castellanos entonando coplas de su país, tal vez con melodía inspirada por ellos o copiada a los aborígenes; coplas y melodías que armonizaban perfectamente. Desde entonces tomo carta de naturalización en las regiones con conforman la serranía ecuatoriana (Costales, E. 2013)

En la alimentación de esta época destaca la uchucuta una especie de mazamorra en base a calabazas andinas y granos tiernos Burmeo, M. & Barona, D. (2016) que, dentro del menú mestizo se denomina fanesca, sin dejar a un lado el Juchu, bebida Puruwa con base en capulí y frutas de la zona.

6. El Jucho, su valor historico y cultural

6.1. El árbol del paraíso

Capulí

Prunus Serotina Ehrh

Prunus Salicifolia H.B.K

6.2. Descripción de la especie

Es un árbol de altura mediana alcanza unos 12 metros, su follaje es compacto y abundante. Posee hojas de color verde brillante, limbo lanceolado; hoja peciolada y borde aserrado. Sus flores en inflorescencia tienen forma de racimo, el fruto es una drupa de mesocarpio carnoso con una sola semilla. Se lo encuentra hasta los 3300 metros sobre el nivel del mar (Armas, R. 2008). La fructificación se desarrolla entre los meses de diciembre y abril (Patzel, E. 2002).

6.3. Variedades

Existen cuatro variedades; el chaucha negro y rojo, también el pequeño y el coco o cuadrado, siendo el chaucha el más comercial (Ministerio de Turismo Ecuador 2013)

De lo referido por muchos investigadores entre ellos Teodoro Wolf y Julio Pazos, el mejor capulí del Ecuador se encuentra en la zona de Guano.

6.4. Zonas de cultivo

En el Ecuador no hay cultivos extensos, su propagación es silvestre, se puede asegurar que existe en toda la región sierra con mayor énfasis en las provincias de Chimborazo, Cotopaxi, Tungurahua y Azuay.

En la provincia de Chimborazo con mayor propagación, siendo una planta nativa descrita por los cronistas de la conquista. El académico Mario Cigala por el año 1760 en uno de sus escritos señala al capulí como parte de la flora de Guano: “Sinceramente el cielo alegre, el clima tibiecito, sereno, sin vientos, ni torbellinos, muy sano seco recreado por el rio, la amenidad de los huertos, la delicia de las flores y jardines, la belleza de un vasto llano de con una avenida de una lengua, sombreada por la fila de grandes árboles de capulíes” (Jurado, F. 2005).

6.5. Origen y dispersión

Se discute sobre el origen mexicano o andino del capulí, sustentado en datos lingüísticos e históricos. La palabra capulí, corresponde a un árbol mexicano llamado <capulquauitl> y el nombre sería de origen Nahuatl; con la conquista o tal vez antes, se habría producido la dispersión de la planta.

En nuestro país, Acosta Solís ha reivindicado el origen andino del capulí, utilizando datos de lingüística, la arqueología y la etnohistoria. Al parecer, “ussun” sería el nombre aborigen del capulí, tal como señala Garcilaso de la Vega cuando dice: << (En el Perú había) una sola clase de ciruelas de las diferentes que hay acá (en España), aunque los españoles la llaman ciruelas y los indios ussun; y digo esto para que no la metan entre las ciruelas de España. >> (Estrella, E. 1990)

Se certifica la antigüedad andina del capulí con las muestras arqueológicas obtenidas en las provincias de Chimborazo e Imbabura. El capulí fue una planta económica antes de la conquista española, estimada por los nativos por todos los usos que ofrecía; como alimento, fuente de madera y por el misticismo que encerraba. En la provincia de Chimborazo destacan los capuliceros, personas que se dedicaban a la comercialización de capulí a lomo de asno, con ayuda de cestas de carrizo recorrían toda la región (Peñaherrera, P.& Costales, A. 1957).

El cronista José de Acosta hace referencia en uno de sus escritos: << Las mejores que he visto, son en la Nueva España, donde también se dan los capolies, que son como guindas, y tiene su hueso, aunque algo mayor, y la forma y tamaño es de guindas, y el sabor bueno, y un dulce agrete. No he visto capolies en otra parte >> (Acosta, J. 2002).

Teodoro Wolf señala la identidad indígena del capulí diciendo “es parte fundamental de su entorno que comúnmente se halla cultivado en campos, huertas y alrededor de la casa de los indios” (Wolf, T. 1892).

Una de las referencias que hace el Padre Juan de Velasco al árbol del paraíso, un árbol de capulí con características únicas que llamaron la atención de muchos personajes entre ellos La Condamine en el año de 1743 que se maravilló por su belleza y dedicó todo un día para observarlo y documentar sus características (Velasco, J. 1998).

6.6. Uso y alimento

El fruto maduro se come directamente, pero también se utilizaba en la elaboración de diferentes potajes. Su consumo no era solamente ocasional sino era considerado como un verdadero alimento, especialmente en épocas donde escaseaban otros productos.

Unos de los alimentos básicos en la denomina tonga o cucayo era el capulí por su fácil obtención ya que su producción es silvestre. Se hace referencia al uso del capulí en la elaboración de bebidas fermentadas y el jucho.

6.7. Objeto ceremonial

Se consideraba al capulí como una deidad campestre a la que se le rendía culto, según entrevistas realizadas a pobladores de Cacha, Salasaca y Cañar, el vínculo que tienen los indígenas con este árbol es estrecho, se lo considera como un miembro de la familia; se lo respeta y se lo cuida.

En las casas de pobladores indígenas se puede observar la presencia del Capulí como árbol ornamental que cuida y protege la familia.

En la provincia de Chimborazo, las ramas de capulí son plantas sagradas que, utilizadas en atados, sirven para la limpia de “mal aire y “espanto” de los niños, jóvenes y adultos. Es necesario destacar el uso de la hoja de capulí como instrumento musical amenizando las largas jornadas de trabajo en el campo.

6.8. Medicina

Sus usos curativos datan desde el período precolombino.

Un preparado farmacéutico a base de hojas calma cólicos, molestias reumáticas, dolor en los músculos y articulaciones.

Las comunidades indígenas de las provincias de Imbabura, Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Cañar y Loja utilizan la infusión de hojas en la labor de parto, con el fin de acelerar las contracciones y tratar a las mujeres luego de dar a luz. También el extracto del fruto, aplicado mediante compresas, desinflama los ojos y cicatriza heridas.

6.9. Propiedades nutricionales

El capulí es rico en hidratos de carbono y en azúcares.

Al poseer calcio contribuye para la formación de los huesos y fósforo para el desarrollo cerebral, por lo que es importante en la composición de huesos, dientes y tejidos vivos. Ayuda a reducir el colesterol.

Contiene vitamina B3, además de vitamina C que previene la anemia porque permite la absorción del hierro. La corteza, hojas y semillas en contacto con el agua deben manipularse cuidadosamente debido a que liberan ácido cianhídrico o cianuro de hidrógeno, sustancia que puede causar síntomas de envenenamiento si se consume en grandes cantidades (Ministerio de Patrimonio y Cultura Ecuador 2013).

6.10. Oda al Capulí

Capulí de mis dulzuras

Árbol de la vida andina, verde de esperanza

Y rojo de alegría serrana,

Capulí de mis recuerdos, exquisita fruta
de singular aroma;
amor en tus ramas, ternura de nidos en tus flores
pepa mágica del edén perdido
gloria de la Sultana andina,
bajo tus hojas inició el primer abrazo romántico de mi vida,
como no amarte tallo de ilusiones,
soles convertidos en dulzuras y rapsodias
bocinas en labios de payadores puruháes,
magia de comidas celestiales
mi corazón quiere ser tu primavera,
mis nostalgias se refrescan en las estrellas de tus colores.
fragor de amor y ensueños, capulí amado,
te siento tierno, cercano, en mi alma.
pepa y néctar de calmas nuestras tristezas.
joya de capulispambas y de capuliseos,
ventana abierta para nuestros amorosos corazones.

Autor: Dr. Cristóbal E. Falconí Samaniego (Falconi, C. 2011)

6.11. El placer de capuliciar

Con el pasar del tiempo la sociedad ha sufrido un cambio de identidad, el proceso de modernización y el avance de la tecnología ha ido de manera paulatina dejando a un lado la identidad y cultura ecuatoriana.

Las tradiciones son la médula espinal que mueve a un pueblo, de manera invisible son las que le dan valor a la cultura de un país. Las expresiones culturales están presentes en todos los aspectos de la vida; en el nacimiento, en la muerte, en la alegría, en la tristeza, etc.

Tuvimos (Rafael Ortega y Carlos Fernando Inga) la suerte de nacer en al seno de unas familias muy alegres y unidas, todos los fines de semana se realizaban actividades que fortalecían el vínculo familiar. Con mucho anhelo recordamos la primera vez que escuchamos la palabra capuliciar, para un niño las actividades nuevas son una aventura, mi madre (Rafael) un día del mes de febrero, nos hizo levantar apresuradamente a mi hermano y a mí diciendo ¡Despierten guambras van a venir sus tíos para ir a capuliciar! para ese momento era una palabra que desconocía, mientras nos preparábamos, se podía observar la alegría que dicha palabra traía a nuestro hogar, mi madre apurada, cocinaba choclos y papas, cortaba queso para preparar la tonga.

Figura 42 Capulciar en el árbol



Fuente: Los autores

Mi hermano menor, me preguntó con inocencia: Ñaño, ¿qué es capuliciar? Viéndole a los ojos fijamente respondí; con un gesto de incertidumbre ¡No sé! en ese momento sonó la puerta y se escuchó la voz estruendosa de mi primo; Muevan, ya mismo nos ganan, llevarán algo en qué traer el capulí. En ese momento entendimos cuál era la aventura del día.

Realizamos un corto viaje a San Andrés, el resto de nuestra familia nos esperaba en ese lugar, correteábamos con mucha alegría, mi tío, que era un hombre muy amable, pero de carácter muy fuerte, de un grito detuvo el remolino de euforia que un grupo de niños causa al verse frente a un balón de fútbol: ¡Guambras, vengan acá! como si hubiésemos escuchado un trueno, nos detuvimos y fijamos nuestra mirada con atención hacia él. Con un gesto muy amable nos dijo ¡Hoy les voy a enseñar a capuliciar! Tienen que tener mucho cuidado, van a subir al árbol de capulí; algunas ramas son muy frágiles ¡Con mucho cariño nos ayudó a escalar el macizo tronco del árbol de capulí, antes de empezar con la recolección de ese oscuro fruto, nos aconsejó: ¡Traten con delicadeza cada racimo de frutas, son muy delicadas! Con mucha alegría empezamos a llenar las canastas mientras saciábamos nuestra hambre con ese delicioso regalo.

Luego de una laboriosa jornada llena de gritos, risas y uno que otro raspón, terminamos el día comiendo un delicioso jucho.

Hace algunas semanas volvió a mí tan hermoso recuerdo y de manera involuntaria mis pensamientos se articularon y dije ¡Vamos a capuliciar! en ese momento estaba acompañado de mis sobrinos políticos que me preguntaron ¿Qué es eso? con admiración les expliqué. Me sorprendió que un adolescente desconozca esta actividad; pero conocía cuál era el grupo musical de moda, el juego de video del momento, tenía amigos virtuales y una serie de actividades relacionadas con la tecnología. Estos guambras de hoy en día, prefieren perderse en un video juego, que sentir la brisa, la adrenalina de caminar sobre aire al perseguir un racimo de

capulíes negros y jugosos, caminado de manera atinada para no caer al piso.

No permitamos que nuestra riqueza cultural sea borrada por la tecnología, que nuestras tradiciones y cultura se conviertan en simples leyendas contadas en páginas de internet, dejémosles a nuestros hijos la alegría de ser ecuatoriano, valoremos nuestro patrimonio intangible.

Rafael Ortega.

6.12. Jucho

La alimentación de nuestros ancestros desde siempre estuvo ligada a la cosmovisión, donde el vínculo con la naturaleza está intrínseco en el ritual del comer; tomando como punto de partida, esta forma de ver el mundo, el acto de alimentarse toma otra perspectiva.

Figura 43 un par de ingredientes del jucho



Fuente: *Los autores*

El uso ritual de los alimentos está vinculado al agradecimiento a la madre tierra por los alimentos recibidos durante todo el año, bebidas como la chicha, el chaguarmishky son claro ejemplo de esto.

En el libro Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero escrito por Juan Pablo Sanz García en el año de 1882 considerado uno de los primeros recetarios de cocina ecuatoriana no evidencia referencia sobre esta bebida lo que permite deducir que la preparación pertenecía exclusivamente a la comunidad indígena (Sanz, J. 2010).

La palabra jucho o juchu es de origen kichwa, teniendo varias definiciones: blando, aplastado, suave; dulce de cabuya (Ministerio de Educación y Cultura. 1982); colada de dulce de manzana, capulíes, membrillos, duraznos, con canela, panela, máchica mezclados con agua

(Torres, G. 2002); Colada de harina de maíz, capulí, durazno y manzana (Naranjo, M. 2004); Según el padre Vargas, cocimiento de capulíes, peras, duraznos hechos en la provincia de Chimborazo y Tungurahua, para despedir el carnaval (Carvalho Neto, P. 1964).

Al hablar de jucho se habla de una bebida ritual Puruwa que pudo tener su origen en la zona de Guano y el Chibunga, que fue asimilada por los mitimaes por su fácil elaboración (Peñaherrera, P.& Costales, A. 1957) que, se fue expandiendo hacia otras zonas. Elaborada en los meses de febrero y marzo, que tiene como finalidad agradecer a la pacha mama por la llegada de los granos tiernos y el tiempo de florecimiento o Pawkar Raymi. El capulí como ingrediente principal de esta elaboración tiene una representación simbólica, ya que dicho producto representa a los ovarios de la mujer y la fertilidad.

Figura 44 El Jucho



Fuente: *Los autores*

La elaboración de esta bebida para las comunidades indígenas tiene una connotación festiva, puesto que, la elaboración de la misma trae unión familiar y se convierte en un tiempo de compartir. Según entrevistas realizadas a indígenas de las zonas de Cacha, Salasaca y Cañar, el elaborar juchu requiere como requisito esencial, la presencia de toda la familia para poder realizar el ritual de agradecimiento a la madre tierra.

Cabe recalcar que la receta del jucho ha sufrido cambios con el paso del tiempo, existen referencias de los ingredientes ancestrales que eran: capulí, chaguarmishqui y harina de maíz. Con la llegada de los españoles se incorporaron nuevos ingredientes a esta preparación como la cebada, durazno y manzana

En la zona de Azuay se elabora la puchaperra o puchaperro, que consiste en una especie de colada dulce con capulí y pedazos de durazno, aderezado con especias aromáticas como la canela y pimienta de olor, muy apetecido en la época de carnaval. El puchaperra”, del kichwa “pucha”, deyección y del castellano perra, es que dicha vianda se parece a la deyección del perro que ha comido capulíes con todas sus pepas Carvalho (Neto, P. 1964).

En lo referido por Paulo de Carvalho – Neto en su libro GEOGRAFÍA DEL FOLKLORE ECUATORIANO el término Jucho no está definido dentro de un área específica; las provincias de Chimborazo, Cotopaxi, Tungurahua y Azuay comparten esta preparación, cabe mencionar que en cada una con su característica específica.

6.13. Jatun Juchu

En el marco de la celebración del Carnaval en la Provincia de Chimborazo se ha institucionalizado la preparación y la entrega ciudadana del “Jatun Jucho” “El Jucho más grande del mundo”, actividad en la que se promueve la solidaridad y el compartir con cientos y miles de personas e instituciones que apoyan en la preparación y colaboración de insumos para que la olla sea más grande y más dulce. Que cada año se lo organiza en distintas locaciones de la Ciudad de Riobamba.

Figura 45 Estudiantes que apoyaron en la producción del Jatun Jucho



Fuente: Los autores

6.14. Receta del Jucho

Porciones	15
Tamaño por porción	170 g
Energía	192 kcal
Proteína	1.16 gr
Grasa	0.4 gr
Carbohidratos	49 gr

RECETA		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Duraznos	750	g.
Manzana Emilia	300	g
Pera	400	g.
Capulí chaucha	750	g.
Agua	1500	ml
Azúcar	250	g.
Canela	10	g
Ishpingo	3	g
Clavo de olor	3	g
Pimenta dulce	2	g
Almidón de maíz	100	g

Preparación:

En 500 ml de agua disolver el almidón de maíz. En una olla grande colocamos la cantidad restante agua y llevamos a fuego hasta que llegue a ebullición, con canela, clavo de olor, pimienta dulce y azúcar elaboramos un fondo dulce

A la preparación anterior adicionamos los duraznos pelados, las peras previamente troceadas y las manzanas dejamos cocinar por 15 minutos aproximadamente para ablandar la fruta adicionamos el almidón hidratado y llevamos a cocción nuevamente.

Para terminar, colocamos los capulíes y dejamos cocinar por un lapso de tiempo corto para no sobre cocinar la drupa, rectificamos su sabor de ser necesario y retiramos del fuego, dejamos enfriar y servimos

Dato importante:

Los ingredientes utilizados para la elaboración de esta bebida han de variar según la provincia donde se elabore, tomando en cuenta como espesantes tradicionales: la harina de maíz, almidón de camote, almidón de achira, arroz de cebada, machica, maicena. Dichos espesantes influirán en el sabor de la preparación cambiando el espectro gustativo y el tiempo de consumo, ya que los carbohidratos simples presentes en cada uno contribuirán a un proceso de fermentación diferente.

7. Tortillas en piedra del cantón Penipe

7.1. Reseña histórica

El Cantón Penipe se encuentra ubicado en el sector nororiental de la provincia de Chimborazo, la parroquia Matriz se halla a 2680 msnm, custodiada por los volcanes Tungurahua y El Altar, término que en lengua Quichua significa (Kapak Urku) o “cerro jefe”.

Como muchas poblaciones de la serranía ecuatoriana, San Francisco del Monte del Cedral de Penipe se levanta sobre antiguos asentamientos indígenas prehispánicos Álvarez, J. (2007), su tribu original proviene de los Puruwaes y reducto de los “Pinipis”, manteniéndose todavía algunos de los apellidos originarios como Chunata, Gualoto, Guanga, Huaraca, Huata considerados como los cuarterones (mestizos que cobraban las rentas para la parroquia) que se mantienen hasta la fecha. Este pueblo se dedicó principalmente a la cacería y al cultivo del maíz y alimentos, tradiciones que se mantienen hasta la actualidad.

El actual Cantón cuenta con una parroquia urbana que es la cabecera cantonal Penipe y 6 parroquias rurales: Bayushig, Bilbao. La Candelaria, El Altar, Matus, Puela. Su temperatura media es de 13 °C a 20 °C.

Penipe se destaca por su gastronomía principalmente por la elaboración de licor de frutas especialmente el de manzana, realizado de manera

artesanal, fermentando las manzanas con especies a lo largo de un año en una pipa de madera, para posteriormente mezclarlo con “puro” o aguardiente (GAD PENIPE - CEBYCAM – CES. 2016). La especie de manzana que se produce en abundancia es la Emilia, que toma su nombre, del General Emilio María Terán, hijo legítimo de Emilio Terán Robalino, dueño de la hacienda "La Florida", cercana a Pillaro, en la Provincia del Tungurahua, quien viajó a Europa y, a su regreso, trajo unas semillas que produjeron la variedad de manzana Emilia Pérez, R. (1997). El general era propietario de hermosos huertos de manzana en Patate, de donde hizo traer las primeras plantas a Penipe para la señora Emilia de Haro (Torres, V. 1940). En ese entonces había huertos que producían manzanas de hasta dos libras cada una.

En el Cantón Penipe destaca la parroquia de Bayushig, nombre quichua que significa “tierra de producción”, creada aproximadamente en el año 1535, al primer año de fundada Riobamba, la primera ciudad de corte español. Su nombre describe su esencia, por la gran producción de frutas especialmente manzana Emilia. Esta parroquia posee una de las recetas más tradicionales de la gastronomía chimboracense, las deliciosas “Tortillas en Piedra”

7.2. Rumbo al Pongo

A la 7:00 de la mañana empieza nuestro viaje a Bayushig, llevamos en nuestra espalda un morral lleno de expectativas y equipo necesario para documentar esta aventura y así enriquecer la historia de nuestros sabores, como diría Andrés “con todos los juguetes”. Cubierto por una ligera neblina aparece Isaías López en la plaza principal, conocido como “el piedrero de Bayushig”, personaje principal en esta travesía al Pongo, lugar de donde se extraen piedras planchas o piedras de páramo para la cocción de las famosísimas tortillas en piedra.

Isaías comenta que el clima va a ser un gran problema en el ascenso a la mina de piedra, ¿no ven que es “abril lluvias mil”?, nos dice riéndose. En la entrada al páramo nos esperaban dos equinos carentes de fuerza a simple vista, que serían nuestro medio de transporte hacia El Pongo. Con un silbido potente que rompió el silencio del lugar, Isaías llama a nuestros compañeros de viaje, dos perros muy simpáticos aparecen de la nada, como entes espectrales. Le preguntamos a nuestro guía qué nombres tienen tan simpáticos animales y ¡nos respondió! el nombre está en su color: el “negro” y el “suco”. Son nombres lo más cercanos a su apariencia, aunque, diciendo la verdad, el “suco” parecía más negro que suco, ya que lo cubría una capa gruesa de lodo que escondía sus negros ojos que parecían dos capulíes chauchas.

El clima gélido no nos permitía tener mucha movilidad en el trayecto, pero al seguir ascendiendo, la maravillosa vista nos llenaba de adrenalina, obligándonos a continuar. Un camino hostil, que Isaías y sus compañeros lo realizan de la manera más normal, lo difícil del terreno doblegó la fuerza de nuestros equinos y no tuvimos más remedio que empezar a arriar a los animales.

Un descuido me hizo perder el equilibrio en un tramo empinado del viaje y aguanté mi primera caída del día. La verdad es que no recuerdo cuántas veces descendí del caballo involuntaria y estrepitosamente. A más de los consabidos chibolos, en mi cabeza revoloteaban ideas tales como “¿por qué no escribí mejor sobre el hornado de Doña Cecy?”. Reía, no de alegría sino del dolor, nerviosamente, pero al regresar nuevamente al lomo del animal recordé por qué empezó todo, era por mi hambre de conocer los secretos escondidos de nuestra cocina, ese era el combustible para seguir en el trayecto.

Andrés, mi gran amigo de aventura, me recriminaba por haberle mentado y llevarlo con engaños a vivir esta experiencia que, en sus palabras, la

denominaba como inolvidable por todas las penurias vividas, y repetible por lo hermoso del paisaje.

Es anecdótico describir la manera tan graciosa que tenía nuestro guía para conducirnos a través del páramo andino, frases como: “¡por aquí, por aquí, por aquí!” “¡Por allá, por allá, por allá!” eran nuestra señalética auditiva, nuestra brújula se desorientaba, ya que Isaías se encontraba detrás de nosotros y le preguntábamos ¿Derecha? ¿Izquierda? ¿Por dónde? Uno de esos momentos dijo señalando la derecha “por la izquierda, por aquí”. Y reímos todos.

Luego de cuatro horas de viaje, Isaías por fin dijo: “¡Llegamos, chicos, este es el lugar del que se sacan las piedras!”. Pero nosotros solo veíamos paja. “¡Ya vengo, esperen aquisito, ya traigo mis herramientas!”, atinamos a escuchar mientras el hombre se adentraba en los pajonales. Desde arriba nos regresó a ver diciendo “¡Solamente nos toca subir esta loma!”. Yo exclamé exhausto, como un reclamo: “¿Tan cerca y tan lejos?”. “¡Esto es para varones!”. Así nos recriminaba ese hombre que parecía un animal de monte por la fuerza que emanaba.

Empezó el ascenso y nuestro último tramo, un pico rocoso nos esperaba, el GPS marcó 3950 msnm y una temperatura de 0 °C. Nuestras manos débiles por sostener la rienda del caballo no nos permitían tener sujeción y estabilidad en este lugar tan peligroso. Empezó el proceso de extracción de tan preciadas piedras, que con ojo clínico el piedrero le arrebatava a la montaña. Mientras excavaba contó: “Tengo 49 años de edad soy Hijo de Julio Nicolás López, piedrero como yo. A los 10 años visité por primera vez El Pongo, que es como mi segundo hogar. Eso de ser humildes y no contar con los recursos económicos, nos ha llevado a realizar este trabajo que, como ustedes verán, no es nada fácil”, comentaba Isaías mientras buscaba la veta de la piedra para no romperla.

Una vez desprendidas las planchas vino a mí la interrogante ¿y ahora, ¿cómo bajan las piedras? El desconocimiento nos hacía pensar cual sería el trámite para descender tremendos monstruos macizos que, a mi parecer, pesarían unas 70 libras cada una. Soltando una carcajada, Isaías levantó una de estas piedras sin esfuerzo y la arrojó de manera atinada sobre el pajonal “para protegerla”, decía. Esto se repitió hasta que la piedra se encontraba abajo. Es decir, la plancha pétreo iba de pajonal en pajonal.

Una vez abajo: “¡Ahora sí te toca lo bueno, caballo vago!”, dijo el hombre mientras ataba las piedras al pobre animal, que no pudo y al primer intento sucumbió ante el peso de esa mole. Amarradas bien las piedras a los animales, empezó el descenso, el cielo se despejó y presentó el más grandioso espectáculo para la vista: un paisaje imponente que nos permitía observar la mano de Dios y su paleta.

7.3. El sartén de piedra de Bayushig

Las piedras del Pongo se consideran en la parroquia Bayushig como utensilios básicos de cocina, están presentes en todas las cocinas de la zona. Antes de utilizarlas es necesario darles un proceso que se denomina “curado”, como se curan los artefactos de madera o barro, cucharas, platos, etc. El proceso consiste en someterlas al calor directo, cubrir las con una capa generosa de grasa animal (res o cerdo) y quemar hojas de chilca sobre esta grasa. El proceso evita que las piedras se tricen el momento de utilizarlas y que el producto a ser cocinado no se adhiera.

Las características de la piedra influyen en este proceso, entre más gruesa es la piedra, necesita más tiempo de curado necesita. Una piedra de un grosor de 5 a 6 centímetros puede demorar una hora, mientras que piedras de 15 a 20 centímetros pueden durar hasta 5 horas, sin tomar en cuenta la dimensión total. Doña Judith Chunata cuenta que tenía una piedra de aproximadamente 1 m. ancho x 2 m. largo y un grosor de 20cm.

Cuenta que le tomó todo el día para curarla. La piedra está “lista” para su uso, cuando en ella coloca una porción de masa y no se pega.

Este utensilio de cocina bayhuseña ha tomado tanto renombre en el país por sus características, que ha empezado su comercialización a otras provincias. Su costo fluctúa entre 50 a 200 dólares según su tamaño, comenta Isaías López, quien se encarga de su comercialización.

Doña Judit también nos cuenta que estas piedras valían entre 1 sucre, 5 sures o los piedreros realizaban el trueque de estas por un plato de tortillas, cuando ella era una niña.

7.4. Historia de las tortillas de piedra

Se refuta el origen de la tortilla de piedra del Cantón Penipe, peleándose la autoría de esta, la cabecera cantonal y la parroquia Bayushig. Cuenta la tradición oral que hace más de 100 años el señor Don Juanario Chunata, residente en el barrio El Quinche - Bayushig, en uno de sus ascensos al páramo para cuidar su ganado, descubrió el uso de la piedra del Pongo para cocinar.

Estos viajes duraban varios días y como provisiones, Don Juanario y sus compañeros llevaban en sus tongas máchica, panela y tostado. Un día de invierno debieron guarecer en una cueva para protegerse de una torrencial lluvia, es así que no pudieron salir por tres días y para abrigarse prendieron fuego. Su creatividad jugó papel importante, pues tuvieron la idea de convertir el chapo (mezcla de máchica de morocho amarillo con agua de panela) Guanga, A. (2015), en una masa para ser asada en una plancha de piedra, de las que se encontraban en su refugio.

La piedra plancha fue llevada con mucho sacrificio al hogar de la familia Chunata, donde se mejoró la receta y se convirtió en parte de su menú diario. La preparación trascendió el fogón de la familia Chunata, ahora

forma parte de la gastronomía y, se podría asegurar que es la principal actividad económica de la zona.

El 8 de junio de 1936 empieza la construcción de la carretera Penipe – Baños, 58 con la finalidad de mejorar la comercialización de productos de la zona. Esta insigne obra convierte a la cabecera cantonal, Penipe, en zona estratégica de comercio. Las tortillas de piedra ya eran famosas en Bayushig, entonces la gente encontró la oportunidad de generar ingresos en torno a la venta de éstas, en otras zonas del Cantón, especialmente en la vía principal de Penipe.

7.5. Receta de las Tortillas en Piedra

ANÁLISIS NUTRICIONAL	
Número de Porciones: 43	
Tamaño por porción: 40 gr	
Energía	126 kcal
Proteína	2.64 gr
Grasa	8.85 gr
Carbohidratos	9.11 gr

RECETA		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Masa		
harina de maíz amarillo	500	g
manteca de cerdo	100	g
Achiote	15	ml
Sal	20	g
Mantequilla	100	g
Agua	1500	ml
Huevo	120	g
Levadura	20	g
Cebolla blanca	60	g
RELLENO		
Queso	300	G
Achiote	100	MI
Cebolla blanca	60	g

Preparación:

Elaborar un sofrito utilizando manteca de cerdo, mantequilla, achiote y cebolla blanca, cortada en brunoise. Reservar 200 ml de fondo para hidratar la levadura. Calentar el agua en una paila de bronce y añadir el sofrito anterior. Tamizar la harina de maíz amarillo y colocarla de en un solo tiempo sobre el fondo en ebullición, cocinar la masa hasta que se desprenda de la paila, reposar fuera del fuego hasta que alcance una temperatura de 50 °C, añadir los huevos y la levadura hidratada. Emulsificar y dejar reposar por 30 minutos.

Elaborar un refrito de cebolla blanca y achiote. Rallar el queso y añadir a la preparación anterior.

Precalentar la piedra de paramo añadiéndole grasa. Empezar a formar porciones de masa de 35 g, rellenarlas con queso. Y empezar la cocción de las tortillas, tomando la precaución de probar la temperatura de la piedra, que debe estar caliente para que la masa no se adhiera.

8. Las ricas cholitas de Guano

8.1. Reseña histórica

El Cantón Guano está ubicado al norte de la Provincia de Chimborazo, limita al norte con la Provincia de Tungurahua; al sur con el Cantón Riobamba; al este con el Río Chambo y al oeste con el Cantón Riobamba y la Provincia de Bolívar. Se ubica a 2.720 m.s.n.m., pero es un valle que tiene altitudes variadas y posee una temperatura promedio entre los 16°C y 18°C.

El paleontólogo Jacinto Jijón y Caamaño identifica a Guano con la Prehistoria en la Época o Edad Tuncahuán. Son tierras ricas, pues, en historia.

El territorio guaneño, dicen los investigadores Julio Castillo Jácome y José Ignacio Paredes en su obra “La Provincia de Chimborazo en 1942” fue asentamiento de culturas milenarias como los Puruháes y Panzaleos, las mismas que desarrollaron su cultura en las orillas del río Guano. La mitología andina sostiene que todo este valle era un gran lago en el que había grandes peces y, según el novelista Moisés Castañeda, aquí estuvo el edén bíblico donde se solía realizar sacrificio de vírgenes a sus dioses tutelares. Conquistados por los Incas, los Tuncahuán fueron parte del Tahuantinsuyo; y en la época de la Colonia constituyeron uno de los principales centros de Obrajes en los que se implementaron telares para la elaboración de alfombras y ponchos, muchos de cuyos tejidos eran comercializados en España.

La primera Iglesia- de La Asunción - fue edificada por religiosos franciscanos, aproximadamente en el año de 1572. Entre el grupo de religiosos que contribuyeron al proceso de evangelización de la cultura Puruhá, se encontraba Fray Lázaro de Santofimia, que era el encargado de la iglesia entre el año de 1565 y 1572. A su fallecimiento, su cuerpo fue enterrado en un ventanal de la iglesia, pero en el año de 1949 al ocurrir el terremoto que devastó Guano, Pelileo y una parte de la ciudad de Ambato, sus restos fueron encontrados por trabajadores municipales. Este hallazgo ha posicionado a Guano como poseedor de la única momia del país.

Guano se destaca por la calidad de sus artesanías, sobre todo por el tejido de alfombras, para cuya labor utilizan lana de borrego. Las alfombras de Guano tienen renombre a nivel nacional e internacional, pues contaba Don Allauca Pancho que sus alfombras cubren ambientes de la sede de la OEA y una oficina de la Casa Blanca, en Washington. Las artesanías en cuero son también un gran atractivo. En la gastronomía de la zona destaca un pequeño y delicioso manjar denominado chola.

8.2. Inicio de la panadería en Ecuador

El inicio de la panadería en Ecuador, empieza cuando Fray Jodoco Ricki, sacerdote franciscano, llega a Quito en el año de 1534. Junto a Pedro Gocial solicitan al Cabildo un terreno para levantar un convento y una iglesia. Se los situó en un lugar preferencial, ya que de este modo honrarían al patrono de la ciudad.

Un cantarillo de cerámica contenía los primeros granos de trigo traídos desde Europa que Jodoco Ricki sembró en lo que hoy se conoce como la plaza de San Francisco en Quito, este producto se aclimató y difundió por todo el territorio. Es de suponer que los franciscanos lo transformaron en harina, lo amasaron y lo hornearon, transmitiendo el conocimiento de la elaboración del pan en Ecuador (Pazos, J. 2008).

Esta práctica se arraigó en nuestra cultura y los nativos empezaron a elaborar preparaciones propias, creando algunos de nuestros panes más tradicionales, como el pan de leche, pan de mote, pan de maíz, pan de máchica, pan de zapallo y otros (Asociación de chefs del Ecuador, 2012). El pan es un alimento fundamental en la dieta del ser humano, en Ecuador esta preparación es tan importante que se han creado panes con lo que se podría llamar “denominación de origen” como por ejemplo Pan de Pinllo, bizcochos de Cayambe y en nuestra provincia los bizcochos de Licto y las deliciosas Cholas de Guano.

8.3. Una historia con sabor a panela

En el año de 1905 empieza la elaboración de las cholas, panes con un corazón dulce como la mujer guaneña. Marianita Jaramillo es la creadora de esta tradición; en Tixán, parroquia caracterizada por la gran cantidad de panaderías y hornos de leña centenarios, aprendió el arte de la panadería. La llegada del tren a la ciudad de Riobamba en ese mismo año facilitó la movilización en la zona, con el afán de dar una educación de calidad a sus hijos retorna a vivir en Guano, donde empieza con su

panadería de modo casero, hasta obtener mayores recursos económicos, expandiéndose con el paso del tiempo.

Dentro de las recetas que aprendió, decidió realizar una variante de pan de dulce utilizando panela como relleno, creando así lo que hoy conocemos como las cholas de Guano. El nombre de este pan nace porque residían en este sitio, lindas muchachas a quienes se les conocía como cholas y, por su dulzura, el pan fue bautizado como cholas y con mayor identidad “la chola de Guano” (Naranjo, M. 2004).

La receta se popularizó, convirtiéndose en tradición culinaria de la zona, puesto que las aprendices de Marianita Jaramillo también instalaron sus panaderías y replicaron la receta. Entre ellas destaca Mariana Guamán, hija de Santiago Guamán, más conocido como el Shanti, que fue el primer hornero de Guano. A sus cuatro años, Mariana Guamán queda huérfana de madre, la familia Jaramillo decide adoptarla y criarla como parte suya, pues Shanty no podía hacerse cargo de ella por su avanzada edad. Transcurre el tiempo y Marianita aprende el oficio. La joven Mariana Guamán se casa con Polibio Moreno, carpintero de profesión, la pareja vive por un tiempo en la casa de la familia Jaramillo, aprovechando los préstamos dados por el municipio de Guano para la refacción, reconstrucción y construcción de viviendas, después del terremoto acaecido el 5 agosto de 1949. Los préstamos fueron creados en el Gobierno de Galo Plaza, empiezan la construcción de su casa donde montan su panadería que hasta nuestros días sigue en funcionamiento.

Luego de tantos años, el sabor dulce de la chola sigue intacto transmitiendo esta receta de generación en generación entre los familiares de Marianita Jaramillo y Mariana Guamán que han instaurado panaderías en todo el Cantón Guano, tienen gran acogida por los turistas que visitan la "Capital Artesanal del Ecuador".

8.4. Receta de cholas de Guano

Unidades	50
Peso por porción 60gr	60 gr
Energía	155 kcal
Proteína	2.65 gr
Grasa	8.5 gr
Carbohidratos	16.82 gr

RECETA		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Masa		
Harina de trigo	1500	g
Levadura	60	g
Mantequilla	250	g
Manteca de cerdo	250	g
Agua	1000	ml
Yemas de huevo	100	g
Sal	35	g
Relleno		
Panela molida	400	g
Harina	100	g

Preparación:

Realizar un arenado con la manteca de cerdo, harina, mantequilla y sal. Formar una corona con la harina y en el centro añadir el azúcar, la levadura previamente disuelta en agua tibia y la yema de huevo. Lentamente incorporamos el agua atemperada y empezamos a formar una masa homogénea la cual dejamos reposar 30 minutos. Para el relleno mezclamos la panela molida y la harina para que el relleno se mantenga en el centro del pan en la cocción. Porcionar la masa en segmentos de 60g, rellenar con la panela, aplanar en el centro con las yemas de los dedos formando discos y dejar leudar 20 minutos en las latas engrasadas. Precalentar el horno a 180 grados centígrados y hornear por un lapso de 20 minutos

Bibliografía y fuentes consultadas

- Acosta, J. (2002). Historia Natural y Moral de las Indias. Madrid – España: Editorial Dastin
- Adam, L. (2002). Laboratorio de la Naturaleza. Caracas – Venezuela: L.A. EDITORA
- Álvarez, J. (2007). Dios y el hombre en la misma tierra. Penipe: CEBYCAM – CES
- Andrade, S. (2004). Protestantismo Indígena; Procesos de conversión religiosa en la Provincia de Chimborazo. Quito: FLACSO - ABYA - YALA
- Arellano, C. (2012). Coplas de Carnaval. Riobamba – Ecuador: Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Chimborazo.
- Armas, R. (2008). Descripción, propagación y uso de las especies forestales de Imbabura. Quito – Ecuador: CODEMPE.
- Arrieta, M. (1984). Cacha Raíz de la nacionalidad ecuatoriana. Quito: Foderuma - Banco Central del Ecuador.
- Asociación de chefs del Ecuador. (2012). Panes y postres del Ecuador. Quito: UDLA
- Banco Central del Ecuador. (1985). La bebida en los andes ecuatorianos. Revista Cultura; Volumen VII (21 a). Quito: Autor
- Banco Central del Ecuador. (1985). La vivienda andina: Espacio, simbolismo y ritualidad en Cangahua. Revista Cultura; Volumen VII (21 a). Quito: Autor
- Botero, L. (1990). Chimborazo de los Indios: Estudios antropológicos. Quito: ABYA – YALA.

- Burmeo, M. & Barona, D. (2016). *Relatos de una Fanesca*. Quito: UDLA – Quito Turismo
- Carvalho Neto, P. (1964). *Diccionario del Folklore Ecuatoriano*. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- CCE Núcleo del Azuay. (2005). *El Maíz*. Revista Antropológica; No 18. Cuenca: Autor
- Costales, A & Peñaherrera, P. (1981). *El Quishuar o el Árbol de Dios*, Quito: IEAG-IADAP
- Costales, A & Peñaherrera, P. (1995). *Lo indígena y lo negro*. Quito: IADAP
- Costales, E. (2013). *Pawcar Raymi y El carnaval*. Riobamba: Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Chimborazo.
- Espinoza, W. (1988). *Etnia Chimbo al Oeste de Riobamba: Testimonio de la etnohistoria*. Guayaquil: Museo del Banco Central del Ecuador.
- Estrella, E. (1990) *Pan de América; Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*, Quito: ABYA – YALA.
- Falconi, C. (2011). *Capulí de mis Dulzuras*. Riobamba: CCE Benjamín Carrión Núcleo de Chimborazo.
- Freire, C. (2005). *Origen de los Puruháes*. Riobamba: Editorial Freire
- GAD PENIPE - CEBYCAM – CES. (2016). *Penipe Pueblo de la solidaridad*. Penipe: Autor
- García Tene, P. (2024). *Cultura alimentaria en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo* [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Chimborazo]. Repositorio Digital UNACH.

- Godoy, M. (2011). El Carnaval de Chimborazo: Realidad y vigencia de un modo de producción musical. Riobamba: Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo de Chimborazo.
- Guanga, A. (2015) Historia y Tradición de las Tortillas de maíz hechas en piedra, de la Parroquia Bayushig. Bayushig: Derechos Editoriales
- Haro, S. (1977). Puruhá, Nación Guerrera. Quito – Ecuador: Editora Nacional.
- Jurado, F. (2005). Riobamba una Ciudad de Andaluces en América. Quito: Derechos Editoriales.
- León, A. (2014). Territorio y Gobierno Comunitario. Quito: Derechos Editoriales.
- Lozano, A. (2004). Recuperación del Espacio Perdido. Riobamba: Editorial Pedagógica Freire
- Meyer, H. (1907). En los Altos Andes del Ecuador: Chimborazo, Cotopaxi, etc. Viajes y Estudios. Quito: Universidad Central
- Ministerio de Educación y Cultura. (1982). Caimi Ñucanchic Shimiyc-Panca. Quito: PUCE
- Ministerio de Patrimonio y Cultura Ecuador. (2013, noviembre). Come sano, come con identidad. Patrimonio Alimentario, Fascículo 4, 9 – 13.
- Ministerio de Turismo Ecuador. (2013, febrero - marzo). Ecuador ama la vida, El Carnaval., edición 6, 25 -27.
- Naranjo, M. (2004). La cultura popular en el Ecuador, Tomo X. Cuenca: CIDAP (49-61)

- Ortega, R & Fraga, A. (2014). Jucho “Sabor y Tradición”. Riobamba: Casa de Cultura Ecuatoriana Núcleo de Chimborazo.
- Patzel, E. (2002). Flora del Ecuador. Quito: Grupo Social FEPP.
- Pazos, J. (2008). El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña. Quito: FONSA
- Peñaherrera, P.& Costales, A. (1957). Katekil o Historial Cultural del campesinado del Chimborazo. Quito: Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía.
- Pérez, R. (1997). Diccionario Biográfico del Ecuador; Tomo 14. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Placencia, P. (2011) Gastronomía Precolombina. Madrid- España: Maraguano Ediciones.
- Pomboza, M. del R., Radicelli, C., & Pomboza, C. (2023). *Mirada al arte indígena ecuatoriano plasmado por el pueblo Puruhá*. Dialnet. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9672647.pdf>
- Ramírez, M. & Willians, D. (2013). Guía Agro - Culinaria de Cotacachi, Ecuador y alrededores. Cali – Colombia: IPGRI-Américas.
- Rodríguez, G. (1999). La Sabiduría del Kondor; Un ensayo sobre la validez del saber andino. Quito: ABYA – YALA.
- Rodríguez, R. (1996). La Región Interandina ecuatoriana. Riobamba: Editorial Freire.
- Sanz, J. (2010). Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero. Quito: FONSA

Torres, G. (2002). *Lexicón Etnolectológico del quichua andino; Tomo II.*
Cuenca: Universidad de Cuenca

Torres, V. (1940). *Tres pueblos de los Andes; En Cuatro siglos de existencia.* Riobamba: Editorial Progreso.

UNOCC. (1984). *Lo que comemos.* Cuenca: CECCA.

Velasco, J. (1998) *Historia del Reino de Quito en la América Meridional;*
Tomo I. Quito: C.C.E “Benjamín Carrión”

Wolf, T. (1892) *Geografía y Geología del Ecuador.* Quito: Casa de la
Cultura Ecuatoriana

Anexos

Intervención en territorio Cacha







PDF

International Publication Technical Data

Title: Memoria Alimentaria Chimboracense.

Publisher: Editorial Hambatu Sapiens

Cover Design: Editorial Hambatu Sapiens

Authors: Inga Aguagallo, Carlos Fernando; Ortega Quijosaca, Rafael Santiago; Naranjo Dacto, Jonathan Paul; Villarroel Inca, Daniel Alfonso.

Photograph by: Rafael Garantón

Format: PDF

Pages: 97 pág.

Size: A4 21x29.7cm

System Requirements: Adobe Acrobat Reader

Access Mode: World Wide Web

ISBN: 978-9942-7415-2-3

DOI: <https://doi.org/10.63862/ehs-978-9942-7415-2-3>

