



LA COSMOVISIÓN EN TORNO AL CONSUMO DE LA CHICHA DE MAÍZ EN ECUADOR

Gabriela Janeth Sión Saltos
Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Manta, Manabí, Ecuador
gabriela.sion@uleam.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0002-4299-706X>

Manuel Rolando Velásquez Campozano
Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Manta, Manabí, Ecuador
manuel.velasquez@uleam.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0003-0094-0070>

Irene Rosario Rodríguez Pincay
Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Manta, Manabí, Ecuador
irene.rodriguez@uleam.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0002-6203-2062>

Autor correspondencia: gabriela.sion@uleam.edu.ec

Recibido: 04/04/2024

Aceptado: 06/05/2024

Publicado: 12/07/2024

RESUMEN

La herencia cultural de la fabricación y el consumo de la chicha de maíz en Ecuador se mantiene gracias a la tradición y conocimientos de las comunidades indígenas quienes generación tras generación van legando conocimientos y saberes ancestrales a sus descendientes. Así mismo, se define a la cosmovisión como la forma de ver el mundo, mediante el conocimiento de la interacción e influencia de los astros con la Tierra y la observación de elementos y fenómenos naturales. La presente revisión documental se desarrolló con el objetivo de realizar un análisis de la elaboración de la chicha de maíz y describir el valor místico que tiene en el Ecuador desde la cultura precolombina hasta la actualidad, para lo cual se dan a conocer las principales apreciaciones que diversos autores hacen sobre el consumo de esta bebida mediante el marco de una investigación

documental de artículos y demás publicaciones vinculadas a la temática descrita. Las informaciones más relevantes describen que en los tiempos previos a la conquista española, el maíz era la planta sagrada por excelencia y expresaba la riqueza agrícola de la sociedad Inca. La chicha que es una bebida fermentada a base de una o más variedades de maíz, fue utilizada para fomentar relaciones de intercambio y reciprocidad con distintos jefes regionales del imperio y hasta la actualidad es consumida en la región andina de toda América del sur como fuente nutricional con una fuerte connotación social y religiosa.

Palabras clave: chicha de maíz, misticismo, cultura, saberes ancestrales, cosmovisión.

The worldview around the consumption of corn Chicha in Ecuador

ABSTRACT

The cultural heritage of the manufacture and consumption of corn chicha in Ecuador is maintained thanks to the tradition and knowledge of indigenous communities who, generation after generation, bequeath ancestral knowledge to their descendants who wish to perpetrate their traditions. Likewise, worldview is known as the way of seeing the world, thanks to the knowledge of the interaction and influence of the stars with the Earth and the observation of natural elements and natural phenomena. The present documentary review was developed with the aim of describing the mystical value of the consumption of corn Chicha from the time of the Inca civilization to the present day in Ecuador; for this purpose, the main assessments that various authors make about the consumption of corn chicha are made known through the

framework of a documentary investigation of research works, articles and other publications linked to the topic described. The most relevant information describes that in pre-Columbian times, corn was the sacred plant par excellence and expressed the agricultural wealth of Inca society. Chicha, which is a drink fermented from one or several varieties of corn, was used to foster relations of exchange and reciprocity with different regional leaders of the empire and to this day it is consumed in Andean regions throughout South America as a nutritional source with a strong social and religious connotation.

Keywords: corn chicha, mysticism, culture, ancestral knowledge, worldview.

INTRODUCCIÓN

La historia de la chicha se remonta a miles de años. Esta bebida, generalmente hecha de maíz fermentado, ha sido central en ceremonias y rituales religiosos desde tiempos precolombinos. La chicha no solo servía como alimento y bebida en la vida cotidiana, sino que también jugaba un papel crucial en la vida ceremonial y social de las comunidades indígenas.

Los pueblos de las 14 nacionalidades indígenas existentes en Ecuador cuentan con cerca de un

millón de habitantes, la mayoría federados en el Consejo Nacional de Coordinación de Nacionalidades Indígenas CONAIE, poseen tradiciones culturales y gastronómicas dentro de las cuales se incluyen bebidas y alimentos fabricados tradicionalmente y cuyas recetas se transmiten por herencia cultural. De manera que, la preparación de estos alimentos y bebidas, forman parte de los elementos característicos de los grupos étnicos del país.

Según Jamioy (2017) las comunidades indígenas reconocen a los ancianos sabedores de la cultura tradicional como sus voceros y consideran que sus consejos, opiniones y recomendaciones son la palabra correcta, expresión utilizada para significar que en sus palabras conllevan un profundo conocimiento sobre los temas u objetos que dan a conocer. Así, los sabedores indígenas constituyen una fuente fundamental del conocimiento tradicional de cada pueblo. El uso de la chicha de maíz sigue siendo relevante en la actualidad, especialmente en las regiones andinas. En lugares como Arequipa, Perú, la chicha continúa siendo una parte integral de las prácticas culturales y rituales. Por ejemplo, en el distrito de Viraco, la chicha se utiliza como ofrenda en ceremonias dedicadas a la Pachamama (madre tierra), donde se mezcla con otros elementos como hojas de coca y grasa de llama durante rituales para agradecer la generosidad de la tierra.

Además, la chicha de maíz no solo tiene un valor cultural, sino también potenciales beneficios para la salud. Investigaciones recientes han documentado su composición fenólica, capacidad antioxidante y actividad inhibidora de enzimas relevantes para el manejo de la hiperglucemia, lo que sugiere que

podría tener propiedades funcionales beneficiosas. (BioMed Central, 2020)

Hoy en día la chicha sigue jugando un importante papel en el aspecto cultural y gastronómico, principalmente en las regiones andinas. Además, también se ha demostrado que resulta beneficiosa para la salud por su valor nutricional.

Uno de los productos más utilizados en la comida y bebidas de los pueblos ancestrales es precisamente el maíz. De acuerdo con Caicedo y Merchán (2017) la palabra Maíz es de origen indio caribeño que significa “lo que sustenta la vida”, junto al trigo y el arroz son cereales conocidos como los más consumidos del mundo y proporcionan elementos nutritivos a los seres humanos y animales, considerado como materia prima básica de la industria de transformación, produciendo almidón, aceite, proteínas, bebidas alcohólicas, edulcorantes alimenticios y desde hace poco, como combustible.

Desde tiempos ancestrales, el consumo del maíz ha sido un elemento presente no solo en la gastronomía del pueblo ecuatoriano sino también de los rituales místicos y la cosmovisión de sus ancestros, como lo afirman Chan et al. (2021), el maíz (*Zea mays* L.) es una de las fuentes de alimento más importantes del mundo consumidas por humanos y animales, ya que aporta alrededor del 50 % de la

proteína y varios nutrimentos que complementan la dieta habitual. A nivel nutricional, los cereales generalmente contienen menos proteínas que las legumbres, sin embargo, el cultivo del maíz ha trascendido en el tiempo en la mayoría de los países de Sudamérica y se ha popularizado con el paso de los años ya que es utilizado como una importante fuente de energía en la dieta humana. Aunque la calidad de las proteínas que contiene el maíz es limitada debido a la falta de algunos aminoácidos esenciales, como lo son la lisina, el triptófano y la metionina (Gayral et al., 2016), en la dieta tradicional ecuatoriana, se contrarresta añadiendo plátanos y maní a varios platos tradicionales.

Para Linares (2022) Por generaciones, los saberes ancestrales y su práctica agro-productiva han interpretado el orden social, económico y ambiental que se viene dando a nivel de América del sur, donde cada región del continente se va ajustando a dar aportes significativos para propiciar un desarrollo sostenible y sustentable.

En tal sentido, una gran mayoría de las poblaciones indígenas de diversos países suramericanos vienen haciendo un esfuerzo considerable para crear conciencia sobre cómo convivir con la naturaleza de manera armónica, sin poner en peligro los recursos naturales para las próximas generaciones. (p. 2)

Al respecto se describe que antes de la colonización en América durante el Kapak Raymi se rendía homenaje al Inca Rey también conocido como hijo del sol. Durante las fiestas en su homenaje se preparaba todo tipo de comida en abundancia, especialmente maíz, y la bebida que acompañaba a todo evento era la Chicha del Yamor elaborada a base de 7 variedades de maíz: jora (maíz germinado), chulpi, canguil, morocho, maíz amarillo, maíz negro y maíz blanco; que se sigue realizando en varias comunidades hasta la actualidad. (Cevallos, 2017)

El maíz ha jugado un papel crucial en diversas culturas antiguas, especialmente en Mesoamérica, donde se considera un cultivo fundamental para el desarrollo de civilizaciones como los mayas, los aztecas y los olmecas. Su uso en la antigüedad lo podemos dividir en 4 aspectos claves, en lo cultural, agrícola, religioso y económico.

En lo cultural, el maíz tenía un profundo significado, normalmente se lo entrelazaba con la identidad y la vida diaria. De aquí salían ciertos mitos como por ejemplo el Popoh Vuh de los mayas, el cual narra que los seres humanos fueron creados a partir de masa de maíz, destacando la importancia de este en la cosmovisión indígena.

En el aspecto agrícola el maíz se cultivaba en combinación con otros

cultivos como frijoles y calabazas, su cultivo era de fácil acceso, ya que la planta es de porte robusto y de fácil desarrollo y producción.

El maíz tiene buena adaptación a diferentes climas y condiciones. Económicamente, el maíz era una base de sustento y comercio. Las civilizaciones antiguas desarrollaron complejas redes de comercio en las que el maíz era una de las mercancías más valiosas. Por su facilidad de almacenamiento y transportación lo hacía ideal para el intercambio a largas distancias.

Para Tapia (2020) los conocimientos y sabiduría de los pueblos indígenas del Ecuador juegan un papel fundamental dentro de la identidad cultural y culinaria del país.

Estos saberes han sido transmitidos por miles de años a través de las prácticas y memorias de los ancianos de los territorios. La relación que tienen los habitantes de las comunidades indígenas con la naturaleza es esencial para la construcción de su espiritualidad, así como para la alimentación y el convivir con los seres que les rodean.

En este sentido, se tiene que uno de los elementos tradicionales del Ecuador es precisamente la chicha de maíz, la cual es un producto elaborado artesanalmente y que trasciende las barreras de los signos gastronómicos

típicos del país, va más allá de la condición de los pueblos en el escenario histórico, por lo que se consolida como un aspecto cultural y místico de origen indígena.

Para los creadores del sitio Ecuador Gastronomía (2017) existe una leyenda de la chicha difundida en Sudamérica donde atribuye el descubrimiento casual de la chicha de jora al inca Túpac Yupanqui décimo gobernante del Imperio incaico, cuando las lluvias habían deteriorado las bodegas en las que se guardaban los respectivos granos y se fermentaban.

Con el fin de prevenir el desechar el maíz, ordenó que esta malta se distribuya a todos los pobladores para aprovecharla en forma de mote, pero por las características desagradables que presentaba, se optó por descartarla.

Por lo antes dicho, se considera importante estudiar los elementos culturales y signos religiosos de la elaboración y el consumo de la chicha de maíz. De manera que el objetivo de la presente investigación es realizar análisis de la elaboración de la chicha de maíz y el valor místico de su consumo desde las culturas indígenas hasta la actualidad en Ecuador.

METODOLOGÍA

La investigación se desarrolló a partir de la necesidad de revalorizar una

bebida ancestral, la chicha de maíz, con su técnica de elaboración, origen y costumbres en su consumo, como bebida de la cocina étnica con ingredientes nativos de la región.

Modalidad de la investigación.

Cualitativa

“El enfoque cualitativo se selecciona cuando se busca comprender la perspectiva de los participantes (individuos o grupos pequeños de personas a los que se investigará) acerca de los fenómenos que los rodean, profundizar en sus experiencias, perspectivas, opiniones y significados, es decir, la forma en que los participantes perciben subjetivamente su realidad. También es recomendable seleccionar el enfoque cualitativo cuando el tema del estudio ha sido poco explorado, o no se ha hecho investigación al respecto en algún grupo social específico”. (Sampieri, 2010, p361)

El presente trabajo se fundamentó en la revisión documental para la precisión de los hallazgos, es así como se plantea el mismo dentro del esquema de un estudio de tipo revisión a fuentes secundarias, libros, artículos, entre otros métodos de investigación.

Histórico lógico

Lo histórico estudia la trayectoria real de los fenómenos y acontecimientos a lo largo de su desarrollo. La lógica investiga las leyes generales del

funcionamiento y desarrollo de esos fenómenos, se refiere a lo esencial y que cualifica a lo fenómeno. Como parte de esa historia son momento de un método y se complementan. (Gómez et al., 2019)

Este método de investigación se empleó para realizar un análisis de las prácticas ancestrales de la elaboración de la chicha, redactados en documentos y libros.

Inductivo - deductivo

Inducción:

Momento del razonamiento a través del cual se pasa del conocimiento de casos particulares, a uno más general que refleja lo que hay de común en los fenómenos individuales. Permite la realización de generalizaciones. (Gómez, et al, 2019)

Deducción: momento del razonamiento a través del cual se pasa de un conocimiento general a otro de menor nivel de generalidad. Permite la realización de inferencias deductivas, importantes para establecer conclusiones. (Gómez, et al, 2019)

El método se empleó a partir del análisis de los componentes del origen de la chicha de maíz en la parroquia Sancán del cantón Jipijapa y la evolución de este método, a través de las culturas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN



Seguidamente se exponen los trabajos desarrollados sobre la Chicha de maíz como patrimonio cultural.

Colombia: La chicha tiene un papel esencial en la identidad cultural de varias comunidades indígenas en Colombia, como los Chibchas y los Muisca. Estas comunidades han preservado este producto como una bebida ceremonial significativa utilizada en rituales de iniciación, matrimonio y muerte.

En Colombia, la chicha es vista como un símbolo de resistencia y memoria cultural, pese a los intentos históricos del gobierno de prohibirla. Para promover su conservación, se celebran festivales como el "Festival de la Chicha, el Maíz, la Vida y la Dicha" en Bogotá, que atrae a miles de visitantes y destaca la cultura y la gastronomía asociadas con la chicha. (Pelecanus, 2024)

Centroamérica: En países como Guatemala, Honduras y El Salvador, la chicha es una bebida tradicional profundamente arraigada en las prácticas culturales y religiosas locales. En Guatemala, la "chicha de jora" hecha de maíz es una parte integral de las celebraciones comunitarias y rituales.

Honduras celebra la "chicha bruja," una variación de la chicha que se consume durante ceremonias tradicionales para honrar la herencia

ancestral y fortalecer los lazos comunitarios. Este reconocimiento y el uso continuo de la chicha en festividades locales subrayan su importancia cultural y la necesidad de preservarla como patrimonio cultural. (Oxford Academic, 2001)

Estos estudios demuestran cómo la chicha, más que una bebida, representa una parte esencial del patrimonio cultural en varias regiones de América Latina. Su preservación y promoción como patrimonio cultural no solo mantiene vivas las tradiciones ancestrales, sino que también fortalece la identidad y la unión social de las comunidades.

La chicha de maíz ha sido parte integral de la cultura y la vida cotidiana de muchas comunidades indígenas en América Latina, especialmente en regiones como los Andes y la Amazonía. Su preparación y consumo están profundamente arraigados en las costumbres y rituales de estas comunidades. En el contexto de la Sancán, que puede referirse a una comunidad o región específica, la posibilidad de convertir la chicha de maíz en patrimonio cultural presenta una oportunidad significativa para la preservación y promoción de esta tradición ancestral. Importancia cultural y social de la chicha de maíz.

La chicha de maíz no es solo una bebida; es un símbolo de identidad y cohesión social. Su preparación

implica un proceso colectivo que fortalece los lazos comunitarios y transmite conocimientos de generación en generación. Además, la chicha juega un papel central en muchas celebraciones y rituales, desde festividades religiosas hasta ceremonias de iniciación, simbolizando hospitalidad y comunión.

En primer lugar, se tiene a Jácome et al. (2021) quien desarrolló un trabajo denominado “Análisis del Folklore Montubio, Referente a las Bebidas Artesanales de Manabí” en el cual describe que el Ecuador ha sido considerado como un país megadiverso, y para ello han sido tomados en cuenta distintos elementos como las etnias, la flora, la fauna, los paisajes, su gastronomía y por ende las bebidas que se preparan.

Actualmente, Ecuador cuenta con una amplia variedad de tragos o bebidas típicas, que pueden o no tener alcohol, y que además son consumidas en sus cuatro regiones. La mayoría de estas bebidas tienen un profundo significado cultural, el cual representa su razón de ser.

Castilla (2019, p.1) menciona que, “la chicha es una bebida ancestral que goza de cierto reconocimiento en los países andinos, ha logrado vencer decenas de obstáculos gracias al fuerte arraigo producido entre sus consumidores, sus característicos

sabores y ritualidades”. Así también se puede manifestar que con un valor cultural muy grande en la actualidad se encuentra diferentes lugares del Ecuador este tipo de preparación de contenido denso a base de maíz. La chicha de maíz se la consume en varias regiones del país y en la sierra se acostumbra a fermentarla. En Manabí, la base de la preparación de la chicha es la raíz criolla híbrido amarillo. En Chone, como en el resto de la provincia la “chicha de la santa” es de maíz, se consumía sin fermentar y se trataba simplemente en una bebida refrescante.

En otros trabajos, como el de Lara et al. (2022) denominado “Etnobotánica del arte culinario ancestral, San Francisco de Natabuela, Imbabura-Ecuador” sobre el arte culinario originario de los pueblos indígenas afirma que este es denominado así por expertos o simplemente aficionados a la cocina, ha sido uno de los principales temas de interés en la gastronomía ecuatoriana.

Platos y bebidas tradicionales, elaborados a partir de la vivencia práctica de las personas y el medio que les rodea; en donde, el conocimiento etnobotánico y la alimentación como una de las principales categorías de uso registrada en trabajos, están estrechamente relacionados.

En tal virtud, la investigación desarrollada en la parroquia San Francisco de Natabuela, ubicada en la ciudad de Atuntaqui, provincia de Imbabura, tuvo como principal objetivo conocer y registrar las especies vegetales que forman parte de los ingredientes en las comidas tradicionales.

Los autores hicieron la aplicación de encuestas semiestructuradas y entrevistas a 11 pobladores, poseedores del conocimiento etnobotánico y reconocidos localmente por su habilidad culinaria, se registra un total de 7 tipo de chicha (arroz, maíz, avena, jora, yamor, rosada y de brujos) y 14 comidas entre tradicionales y locales preparadas para la celebración de las fiestas de la parroquia (San Juan, San Pedro e Inti Raymi) y compromisos sociales como bodas, bautizos y velorios; además, 44 especies vegetales imprescindibles en los ingredientes.

En su trabajo, Cerón (2022) menciona la etnobotánica como una ciencia que permite conocer el origen de los productos agrícolas cultivados. A través de investigaciones sobre plantas de uso cotidiano, Cerón (2022) describe cómo el conocimiento ancestral de las nacionalidades está cada vez más restringido en la soberanía alimentaria familiar. Esto es una consecuencia de los cambios sociales, la aculturación, la

globalización y la pérdida de costumbres y tradiciones, resultantes de la interacción entre los miembros de una familia y la sociedad en la que viven.

Lara et al. (2022) Concluyeron que el estudio del conocimiento etnobotánico ancestral desarrollado en las familias Natabuelas que son uno de los pueblos étnicos de la nacionalidad indígena kichwa de Ecuador, permite además de la transmisión generacional de los saberes, contribuir al rescate identitario de las especies nativas de lugar, dando énfasis a aquellas que han estado presente en la dieta alimenticia desde épocas pasadas.

Por otra parte, el trabajo desarrollado por Robayo et al. (2020) titulado “Alimentos sagrados en la cosmovisión andina” tuvo como objetivo recopilar información acerca de los alimentos sagrados para su revalorización y rescate. Se trata de una investigación cualitativa, con enfoque antropológico-cultural, se aplicó una entrevista a los “ancianos” de la comunidad indígena de Salasaca.

Los alimentos sagrados señalados por los ancianos son principalmente: maíz, papa, quinua, oca, mashua, sambo, entre otros. Plantas y árboles sagrados, como: yahual, quishuar, capulí, la chilca. Una bebida importante en la comunidad de Salasaca, es el tzawar mishki

(Realizada a base del penco andino agave (cabuya) y considerada como medicinal, revitalizante y sagrada.), presente en las fiestas tradicionales de la comunidad a igual que alimentos considerados sagrados, principalmente maíz, quinua, papa, haba.

Actualmente, el pensamiento consumista pone en peligro el conocimiento, tradiciones y costumbres de la comunidad. Guardar los preceptos de la cosmovisión andina, debe constituirse en el eje rector de la educación, alentando así la valoración de la riqueza sociocultural de nuestros territorios y nacionalidades autóctonas.

El consumo de alimentos tradicionales, el uso de plantas medicinales, la pamba mesa (Es un acto donde se come y comparte los alimentos aportados por todos los invitados sin privilegios y privilegiando la noción de unidad y hermandad) en donde se comparte los productos que le entrega la pacha mama, son parte de su propia identidad y que podría estar en peligro si no se concientiza a las nuevas generaciones sobre toda esa sabiduría.

Es importante que se dé a conocer estas costumbres y tradiciones que se guardan en nuestras comunidades. Se vuelve urgente el cambio de esa visión vertical occidental por una visión intercultural, para una mejor calidad

de vida de todos los pueblos. (Robayo et al, 2020)

Otra investigación desarrollada en este ámbito y que tuvo relevancia para el presente estudio fue la de Mulky (2014) bajo el título Libro Fotográfico Las Chichas y su Simbología en el referido trabajo el autor destaca mediante una revisión de fuentes secundarias el impacto que el consumo de chichas tiene para el desarrollo cultural y social de la región latinoamericana desde los inicios de la época de migración de los ancestros indígenas, de quienes se ha heredado esta y otras prácticas culinarias.

Al respecto Mulky (2014) menciona que:

La chicha es uno de los elementos más tradicionales y emblemáticos del Ecuador entre otros países sudamericanos. Su importancia no radica en ser una bebida alcohólica, siendo esta elaborada a base de maíz, agua y azúcar, para la cultura indígena es el nexo utilizado entre la Madre Tierra y las comunidades.

Su significado ancestral ha perdido fuerza por la influencia del occidentalismo tergiversando su esencia, hoy en día la palabra es utilizada para vincularla con la pobreza, la falta de valores o lo denigrante.

Las chichas elegidas para la documentación fotográfica fueron la de jora, huevona y yuca, cada una representando una provincia. Para el proceso de la recopilación informativa, fotográfica, documental, diseño y validación se precisó contactar a personas fundamentales que permitieron acceder al aprendizaje la producción de la bebida y conocer parte de su estilo y forma de vida.

Uno de los aspectos más trascendentales que tienen los vínculos con los ancestros es precisamente la herencia cultural, como ya se ha descrito, la cual se presenta en enfoques diversos de los que se derivan el cultivo de ciertos productos como el maíz, que ha sido empleado desde épocas milenarias para el aprovechamiento de todos los que lo degustan.

Sin embargo, no es solo el desarrollo de la gastronomía por saberes ancestrales el que se hereda de los indígenas sino también el conjunto de valores intrínsecos y del misticismo como señala Quispe (2004) teniendo como sedimento:

Es importante reconocer que existe poco interés y valor de las prácticas ancestrales para ser transmitidas de generación en generación, cabe recalcar que las comunidades tales como Sancán guardan gran posibilidad de rescatar estas tradiciones porque

cuentan con personas adultas mayores con conocimientos en la elaboración de chicha con métodos ancestrales.

Mulky (2014) comenta que: “Historiadores como Fray Pedro Simón, en su obra Noticias Historiales de las conquistas de las tierras firmes en las Indias Occidentales (1637), y Pedro de Oña en su poema El Arauco Domado (1944), describieron la chicha basándose en sus observaciones del entorno. Ambos coincidieron en que la bebida tenía una gran importancia en las comunidades indígenas. Además, numerosos literatos, poetas, historiadores y cronistas también escribieron sobre la chicha, proporcionando un registro que permite entender cómo se valoraba y producía esta bebida antes de las conquistas”. (p. 5)

Otro trabajo desarrollado en el contexto del tema de la chicha como un elemento del misticismo originario es el de Flores (2018) en su artículo, “Sobre la historia de las chicherías cuzqueñas”. El papel que juega la chicha en el desarrollo histórico, cusqueño y nacional en el Perú es fundamental para conocer la herencia histórica que tiene esta bebida por lo que se puede evaluar en su contexto sociocultural.

El trabajo de Lázaro (2004), “la cultura chicha en el Perú” constituye una de las bases de nuestro análisis con vistas a definir histórica y

culturalmente hablando la denominada cultura chicha, desde la segunda mitad del siglo XX hacia adelante se fue configurando un tipo de cultura entendido como producto de las nuevas circunstancias por las que fue atravesando el país y Lima en particular. Básicamente se debió a las migraciones andinas que arribaron a la ciudad desde 1950, provincianos pobres de distintas partes del país que llegaron a la capital con muchas expectativas.

Así mismo, la investigación de Thierry Saignes (1989), a través de su artículo: “Borracheras andinas: ¿Por qué los indios hablan en español?”; en los tiempos preincaicos, el maíz era la planta sagrada por excelencia, y expresaba la riqueza agrícola de la sociedad inca. En efecto, la chicha fue utilizada para las relaciones de intercambio y reciprocidad con distintos jefes regionales del imperio.

Esta práctica de cortesía por parte de la sociedad andina era elemental en los Andes y se demostró cuando Atahualpa le alcanzó el qero (Según la RAE el quero es un vaso coloreado de madera que usaban los incas en el sur del Perú en sus ceremonias.) lleno de chicha a Valverde (Primer obispo del Cuzco bautizó al inca Atahualpa antes de ser ejecutado) como símbolo de respeto.

La chicha tuvo un inicio donde se veía como un producto de baja calidad y de

connotación negativa, Frau-Ardon (2020) recalca que esto ha sido así en gran medida desde la creación de la música de chicha la música chicha nació puramente en el ambiente urbano y limeño, en un ambiente de convulsión social y cultural, en una fusión de géneros musicales (liberada por inmigrantes aclimatados y sus descendientes o residentes en nueva lima), y de una suerte de enfrentamiento entre la sierra y la costa. Su aparición a finales de los años 1960 redefinió el significado del término en el panorama musical urbano. De esta manera, la chicha no es sola una bebida, sino un tipo de música específica. Fue así como empezó a formar el significado negativo de “chicha”. (p. 58)

Como representantes de grupos sociales débiles y entornos marginados: partidos políticos que muchas veces terminan en peleas; la manera hay algunos chicheros que son considerados “achorados”, “mala gente”, “gente de mala vida” y sobre todo si, esta es la seña de identidad de quienes conformamos el mundo chichero.

Tapia (2020) sostiene que: Durante siglos, las comunidades indígenas andinas han comprendido la influencia de las estrellas en la tierra, el agua, las plantas y los animales. Entre sus celebraciones se encuentran los

cuatro Raymis, que ocurren durante los equinoccios y solsticios del año.

Estos festivales están vinculados al cultivo y la cosecha de alimentos, destacando la conexión entre la naturaleza y las personas con sus huertos. El Pawkar Raymi, que marca el inicio del Año Nuevo Andino en el equinoccio de primavera el 21 de marzo, también coincide con el Carnaval.

Tapia (2020, p. 13) reconocía la profunda relación entre la naturaleza, las estrellas, y los cultivos en estos festivales.

La chicha de maíz de la parroquia Sancán, en Ecuador, es una bebida tradicional que representa mucho más que una simple preparación culinaria. Su elaboración y consumo están profundamente arraigados en la historia, la cultura y la vida cotidiana de la comunidad.

Declarar la chicha de maíz de Sancán como patrimonio cultural del Ecuador tiene múltiples justificaciones y beneficios potenciales tanto para la comunidad local como para el país en general, como la:

Preservación de la Tradición Ancestral: La chicha de maíz es una tradición ancestral que ha sido transmitida de generación en generación. Su preparación involucra técnicas y conocimientos específicos que forman parte del patrimonio

intangible de la comunidad de Sancán. La declaración como patrimonio cultural aseguraría la conservación de estas prácticas tradicionales.

Identidad y Unión Social: La chicha de maíz es un símbolo de identidad para los habitantes de Sancán. Su elaboración y consumo son actividades que fortalecen la cohesión social, ya que suelen realizarse en el contexto de eventos comunitarios y celebraciones. Reconocer oficialmente este patrimonio cultural refuerza el sentido de pertenencia y orgullo comunitario.

Diversidad Cultural: La chicha de maíz contribuye a la rica diversidad cultural de Ecuador. Reconocerla como patrimonio cultural subraya la importancia de valorar y preservar las distintas manifestaciones culturales que coexisten en el país, promoviendo el respeto y la apreciación de las diferentes tradiciones locales.

Beneficios para el país

Promoción del Turismo Cultural: La declaración de la chicha de maíz de Sancán como patrimonio cultural puede atraer turistas interesados en experiencias auténticas y tradiciones locales. El turismo cultural puede generar ingresos económicos para la comunidad y fomentar el desarrollo de infraestructuras y servicios turísticos.

Desarrollo Económico Local: Con el reconocimiento oficial, la comunidad

de Sancán puede beneficiarse económicamente a través de la producción y comercialización de la chicha de maíz. Esto puede incluir la venta de la bebida, así como la organización de festivales y eventos que celebren esta tradición, proporcionando oportunidades de empleo y mejorando la calidad de vida local.

Educación y Sensibilización: Declarar la chicha de maíz como patrimonio cultural del Ecuador contribuirá a la educación y sensibilización tanto de la población local como nacional. Las nuevas generaciones podrán aprender sobre la importancia de las tradiciones culturales y la necesidad de preservarlas, fomentando un mayor respeto y apreciación por el patrimonio cultural.

Fortalecimiento de la Identidad Nacional: El reconocimiento de la chicha de maíz de Sancán como patrimonio cultural refuerza la identidad nacional al destacar la diversidad y riqueza cultural del país. Esto puede fomentar un sentido de orgullo y unidad entre los ecuatorianos, promoviendo la cohesión social a nivel nacional. Al finalizar la presente revisión y notar que como refiere Frau-Ardon (2020) En los tiempos preincaicos, el maíz era la planta sagrada por excelencia y expresaba la riqueza agrícola de la sociedad inca. En efecto, la chicha fue

utilizada para las relaciones de intercambio y reciprocidad con distintos jefes regionales del imperio se puede decir que hay rasgos distintivos de la cultura del Ecuador así como del Perú en el desarrollo de prácticas culinarias ancestrales, lo que se fundamenta en la tradición y los deseos de expansión del pueblo, aquellos que distinguen el motivo de mantener su herencia cultural de la practica mística y religiosa que es también parte del cultivo de rubros y la fabricación de bebidas como la chicha de maíz en el Ecuador y otros países de la región, en las cuales el consumo de estas bebidas no solo forman parte de la gastronomía sino también constituyen un fundamento de la fe de los pueblos y del recuerdo de sus antecesores.

De acuerdo con Tapia (2020) es imprescindible revalorizar la importancia de la sabiduría ancestral y de los conocimientos de técnicas de elaboración, fermentación y conservación de los agricultores, cocineros, shamanes que continúan preparando y consumiendo esta bebida con fines alimenticios, sociales, religiosos. Observar el mundo desde la cosmovisión andina, puede servir como herramienta para crear y fortalecer los vínculos existentes entre las personas, sus alimentos y la naturaleza y puede fomentar una cultura de preservación

del patrimonio cultural en las generaciones a venir.

CONCLUSIONES

En Ecuador, el maíz ha sido considerado una planta sagrada desde tiempos preincaicos, reflejando la riqueza agrícola y la herencia cultural de la sociedad. La chicha, una bebida fermentada de maíz, es fundamental no solo en la gastronomía, sino también en la fe y las prácticas místicas y religiosas de las comunidades, conectando a las personas con sus antepasados.

El consumo de chicha ha jugado un rol importante en las relaciones de intercambio y reciprocidad entre distintos jefes regionales y comunidades. Esta práctica ancestral fortalece los lazos sociales y políticos, demostrando cómo las bebidas

tradicionales sirven como medios para crear y mantener conexiones sociales en la cosmovisión andina.

Es vital revalorizar la sabiduría ancestral en la elaboración y consumo de la chicha, reconociendo el conocimiento de agricultores, cocineros y chamanes que mantienen estas tradiciones.

La cosmovisión andina promueve la conservación del patrimonio cultural, sugiriendo que observar y aplicar estas prácticas puede fortalecer los vínculos entre las personas, su alimentación y la naturaleza para las futuras generaciones.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Caicedo, M. P., & Merchán, A. A. (2017). Valor cultural del maíz y tecnologías ancestrales en la Parroquia Cayambe de Ecuador. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades* (2), 47-60. Retrieved 10 12, 2022 from <https://www.redalyc.org/journal/5717/571763481006/html/>
- Castilla, F. B. (2019, pag.1). La Chicha, Producto Gastronómico y Ritual: caso Chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador. Turismo y sociedad. doi:10.18601/01207555.N26.09 <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/6272/8197>
- Cerón, C. M. (2022). Aportes a la Etnobotánica ecuatoriana a través del Herbario QAP. *Revista Homo Educator (digital)*, 1(1), 27-35. <https://revistasdivulgacion.uce.edu.ec/index.php/HOMOEDUCATOR/article/view/347/336>
- Chan Chan, M., Moguel Ordoñez, Y., Gallegos Tintoré, S., Chel Guerrero, L., & Betancur Ancona, D. (2021). Caracterización química y nutrimental de variedades de maíz (*Zea mays* L.) de alta calidad de proteína desarrolladas en Yucatán, México. *Biotechnia*, 23(2) 77-87 <https://doi.org/10.18633/biotechnia.v23i2.1334>

- Ecuador Gastronomía (2017). Maíz en la gastronomía ecuatoriana desde tiempos precolombinos. Retrieved 12 10, 2022 from <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/7863/maiz-en-la-gastronomia-ecuatoriana-desde-tiempos-precolombinos>
- Flores Jiménez, W. (2018): “Sobre la Historia de las Chicherías Cuzqueñas” <https://enfocuescusco.wordpress.com/2018/12/11/invernaderos-de-cultura-apuntes-sobre-la-historia-de-las-chicherias-cusqueñas/>
- Frau-Ardon, M. (2020). De lo sagrado a lo profano: la chicha de jora. *T&f: Teoría de la literatura y sus aplicaciones*, huM-363, 51-61. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8125337.pdf>
- Gayral, M., Gaillard, C., Bakan, B., Dalgarrondo, M., Elmorjani, K., Delluc, C., Brunet, S., Linossier, L., Morel, M.H. and Marion, D. (2016) Transition from vitreous to floury endosperm in maize (*Zea mays* L.) kernels is related to protein and starch gradients and *Journal of Cereal Science*, 68:148-154. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S03521016300133>
- Jácome Villacrés, L., Macías Barberán, J., Zambrano Cedeño, J. (2021). Análisis del Folklore Montubio, Referente a las Bebidas Artesanales de Manabí. *Diálogos Científicos*, 7(6), 123-135. DOI: <http://dx.doi.org/10.23857/dc.v7i6.2334>
- Jamioy, J. (2017). Los Saberes Indígenas son Patrimonio de la Humanidad. *Revista Nómada*, 7(5), 1-14. https://nomadas.ucentral.edu.co/nomadas/pdf/nomadas_7/07_5J_Lossaberesindigenassonpatrimonio.pdf
- Lara Daza, S., Torres Iles, G., Tixilima, G., Limaico, C., Reyes Tello, C., & Cerón Martínez, C. (2022). Etnobotánica del Arte Culinario Ancestral, San Francisco de Natabuela, Imbabura-Ecuador. *Revista Homo Educator* Vol. 1(2): 110 - 123. <https://revistasdivulgacion.uce.edu.ec/index.php/HOMOEDUCATOR/article/view/374/363>
- Linares, D. (2022). Saberes Ancestrales como Proceso Praxiológico Endocultural para el Desarrollo Agrícola y Pecuario de los Pueblos Indígenas Apureños. *Revista Científica CIENCIAEDUC* vol. 10, núm. 1, 45-57 <http://portal.amelica.org/ameli/journal/480/4803731025/4803731025.pdf>
- Mulky, J. (2014). *Libro Fotográfico "Las Chichas y Su Simbología"*. Universidad Politécnica Salesiana de Quito, Quito, Ecuador. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/7267/6/UPS-QT06202.pdf>
- Oxford Academic. (2011). Intangible Cultural Heritage: The Living Culture of Peoples. *European Journal of International Law*, 22(1), 101-120. <https://doi.org/10.1093/ejil/chr006>
- Pelecanus. (2024, abril 18). *Colombian Chicha's Hidden Cultural History and Meaning*. <https://pelecanus.com.co/en/colombia-chicha-history/>
- Quispe Lázaro, A. (2004). La Cultura Chicha en el Perú. *Revista Cultura Electrónica Construyendo Nuestra Interculturalidad* Año1. Vol 1:

1-7.

https://www.researchgate.net/profile/Arturo-Quispe-Lazaro/publication/221940405_La_cultura_chicha_en_el_Peru/links/0922b4f7239e043232000000/La-cultura-chicha-en-el-Peru.pdf

Robayo, C., Camino, M., Moreno, T. (2020). Alimentos sagrados en la cosmovisión andina. *Revista Ciencia e Interculturalidad*, 13(2), 45-58. DOI: <https://doi.org/10.5377/rci.v27i02.1044>

Tapia, M. (2020). *Alimentos, celebraciones y rituales de los pueblos indígenas del Ecuador*. [Tesis de grado, Universidad San Francisco de Quito, Ecuador]. Repositorio institucional de la USFQ. <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/10361/1/138724.pdf>

Sampieri, R. H. (2010). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A de C.V.