



Connotaciones gastronómicas del maíz: ritualidad, cosmovisión andina y prácticas de fermentación como tecnologías simbólicas y sociales en la elaboración de la chicha de jora

Gastronomic connotations of corn: ritual, Andean worldview, and fermentation practices as symbolic and social technologies in the production of chicha de jora

Conotações gastronômicas do milho: ritual, cosmovisão andina e práticas de fermentação como tecnologias simbólicas e sociais na produção de chicha de jora

Inés Mariana Marín Parra ^I

imarin@epoch.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0001-7371-1100>

David Rodolfo Guambi Espinosa ^{II}

daguambies@uide.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-1667-5729>

Correspondencia: imarin@epoch.edu.ec

Ciencias Técnicas y Aplicadas

Artículo de Investigación

* **Recibido:** 15 de mayo de 2025 * **Aceptado:** 29 de junio de 2025 * **Publicado:** 17 de julio de 2025

- I. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Carrera de Gastronomía, Ecuador.
- II. Universidad Internacional del Ecuador, Business School, Carrera de Gastronomía, Ecuador.

Resumen

Las connotaciones históricas del consumo de maíz en la alimentación de la región Sierra, específicamente en la provincia de Chimborazo, son un tema de interés para investigar debido a la importancia cultural y económica que tiene este cereal en la región. A pesar de su relevancia, no se cuenta con suficiente información sobre la historia del consumo de maíz en la provincia y cómo ha evolucionado a lo largo del tiempo. Esta investigación pretende poner de manifiesto la cosmovisión andina alrededor del maíz como eje central de expresiones culinarias, así como el camino, recorrido desde los orígenes y su proceso de transformación hasta llegar a ser una demostración innegable de los conocimientos ancestrales expresados en una bebida icónica de las comunidades originarias andinas. convirtiéndose la chicha en una bebida emblemática con elementos místicos culturales con presencia en las festividades anuales de mayor importancia en los inventarios gastronómicos tradicionales. La chicha de jora es una bebida que hace locución en voz alta y expresa de la trascendencia y estigma indígena que crea un orgullo para quienes lo beben, atribuyéndose fuerza y poder como efecto de esta bebida milenaria.

Palabras clave: maíz; gastronomía ritual; cosmovisión; fermentación; chicha; cultura alimentaria.

Abstract

The historical connotations of corn consumption in the diet of the Sierra region, specifically in the province of Chimborazo, are a topic of interest for research due to the cultural and economic importance of this cereal in the region. Despite its relevance, there is insufficient information on the history of corn consumption in the province and how it has evolved over time. This research aims to highlight the Andean worldview surrounding corn as a central axis of culinary expressions, as well as the path taken from its origins and its transformation process to become an undeniable demonstration of ancestral knowledge expressed in an iconic beverage of Andean indigenous communities. Chicha has become an emblematic beverage with mystical cultural elements, present in the most important annual festivities in traditional gastronomic inventories. Chicha de jora is a drink that loudly and expresses Indigenous significance and stigma, creating pride in those who drink it, attributing strength and power to themselves as an effect of this ancient beverage.

Keywords: corn; ritual gastronomy; worldview; fermentation; chicha; food culture.

Resumo

As conotações históricas do consumo de milho na dieta da região da Serra, especificamente na província de Chimborazo, são um tema de interesse para pesquisa devido à importância cultural e econômica deste cereal na região. Apesar de sua relevância, há informações insuficientes sobre a história do consumo de milho na província e como ele evoluiu ao longo do tempo. Esta pesquisa visa destacar a cosmovisão andina em torno do milho como eixo central das expressões culinárias, bem como o caminho percorrido desde suas origens e seu processo de transformação até se tornar uma demonstração inegável de conhecimento ancestral expresso em uma bebida icônica das comunidades indígenas andinas. A chicha tornou-se uma bebida emblemática com elementos culturais místicos, presente nas festividades anuais mais importantes dos inventários gastronômicos tradicionais. A chicha de jora é uma bebida que expressa em alto e bom som o significado e o estigma indígena, gerando orgulho em quem a bebe, atribuindo a si mesmos força e poder como efeito desta bebida ancestral.

Palavras-chave: milho; gastronomia ritual; cosmovisão; fermentação; chicha; cultura alimentar.

Introducción

El maíz constituye uno de los cultivos más relevantes a nivel mundial, tanto por su valor nutricional como por su importancia económica en diversas regiones del país, este grano representa un elemento fundamental para la seguridad alimentaria siendo un alimento básico para amplios sectores de la población, especialmente en América Latina y África. En este sentido, el estudio de sus connotaciones gastronómicas trasciende los aspectos nutricionales, adquiriendo una dimensión simbólica en rituales, ofrendas y prácticas tradicionales como las tecnologías de fermentación.

Referente, al aspecto económico el maíz es un cultivo importante para la economía local, dado que se utiliza en la producción de alimentos, biocombustibles, productos alimentarios, harinas, entre otros. En lo que atañe, a la sostenibilidad, el desarrollo de prácticas agrícolas reduce el impacto ambiental y promueve la preservación de los recursos naturales y culturales.

Del maíz se han elaborado infinidad de productos en Ecuador desde envueltos, coladas, sopas, tortillas, panes, bebidas, entre otros, que han alimentado a los habitantes desde tiempo inmemoriales y han formado parte de la cultura alimentaria de los pueblos como alimento sagrado. La región andina es uno de los centros de origen de la agricultura. Diversas sociedades andinas crearon los sistemas productivos, adaptados a distintos pisos ecológicos y domesticaron una gran

cantidad de cultivos que fueron la base de su dieta. Aunque en Sudamérica no se domesticó el maíz, este cultivo fue introducido tempranamente en el mundo andino y desde entonces ha sido mejorado intensamente. La cultura Valdivia, asentada en el Océano Pacífico ecuatorial, fue una de las primeras culturas agrícolas de América del Sur y conocía ya el maíz desde 3000 años AC. Por los hallazgos arqueológicos encontrados, se ha establecido que uno de los factores que le permitió el paso al sedentarismo fue el manejo y uso del manglar, donde podían encontrar gran variedad de productos (moluscos, crustáceos, peces, madera para la construcción de su vivienda, etc.) en un sólo lugar. El desarrollo de la agricultura fue posterior, pero el maíz constituyó un elemento importante de la misma, a partir de la cultura Valdivia, el cultivo del maíz se extendió a lo largo de la costa del Pacífico. (Red por una América Latina libre de transgénicos, 2004, págs. 11-12)

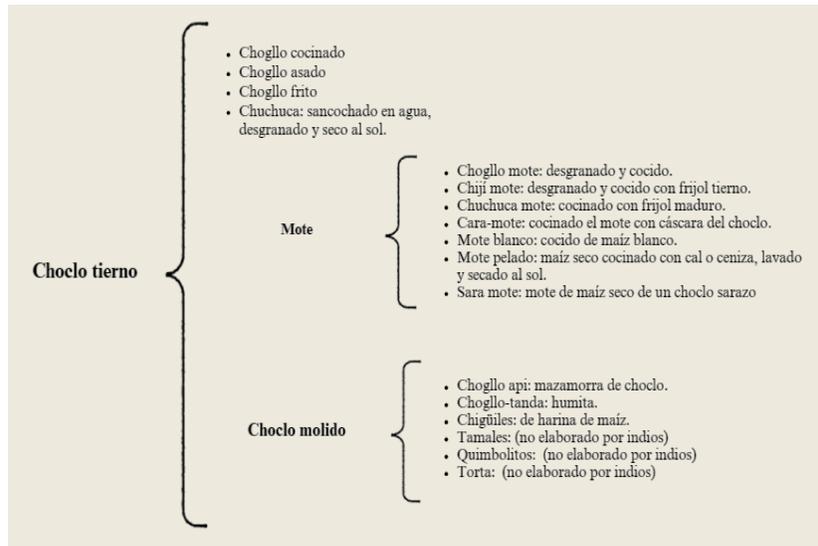
Desde el Sur los Incas basaron su conocimiento de ecosistemas de altura, lo que permitió el manejo de distintas ecorregiones, pisos térmicos y de diversas subregiones de humedad.

En el mundo andino el maíz constituía un cultivo fundamental para reproducción de la cultura en parcelas, este se cultivaba en pequeñas extensiones de terreno alternando con frejol y zapallo para asegurar la dotación de nitrógeno para el maíz e impedir el crecimiento de maleza por las guías del zapallo. Cabe indicar que la producción de maíz en las comunidades no se vende, sino que se destina para cubrir las necesidades alimentarias de la familia y también como forraje para los animales, abono para la tierra y en algunos casos como leña ligera para encender las tulpas (fogones).

Compartir este grano con los vecinos y miembros de la comunidad mantiene viva la reciprocidad y la minga comunitaria.

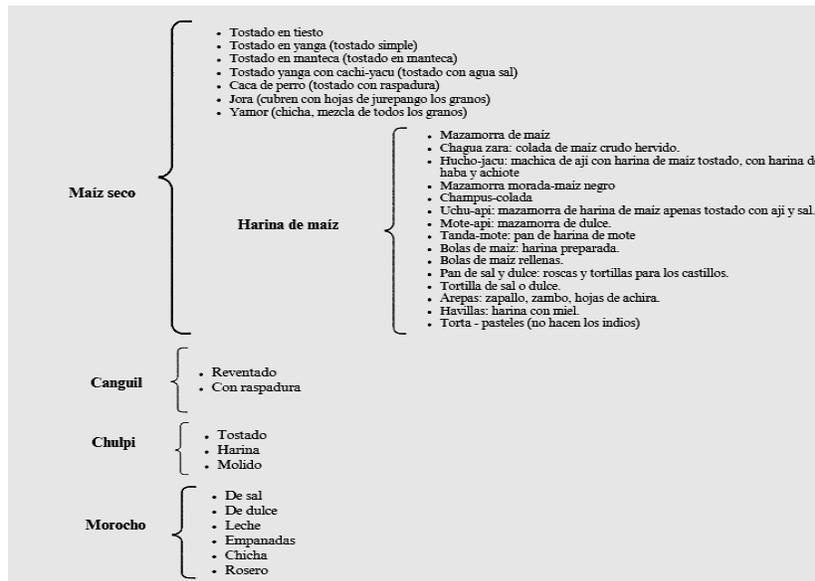
El maíz siempre ha estado presente en la comida del indígena ecuatoriano, cuando había escasez de este alimento las mujeres salían a intercambiar otros productos por maíz. De este grano se obtiene harinas frías, harinas tostadas, molidos gruesos como morocho partido para coladas y sopas, chuchuca, jora, etc. El maíz es útil para cada momento de la vida, para celebrar un nacimiento, para un funeral, para elaborar la chicha de las grandes fiestas o raymis, para brindar maíz tostado o mote a los visitantes, etc.

Figura : Usos del maíz como choclo (chogollo)



Nota: se describe las elaboraciones culinarias a base de maíz tierno o cholo que va desde cocidos o hervidos, masas para envueltos y harinas molidas. Fuente: (Paredes, 1986)

Figura 2: Usos del maíz como mazorca



Nota: se describe las elaboraciones culinarias a base de maíz en estado de mazorca en grano entero, con garrapiñado, en harinas, mazamorras, gachas o bolas panes, tortillas y en bebidas. Fuente: (Paredes, 1986)

El maíz constituye para muchas de nuestras culturas indígenas el origen mismo de su civilización. En torno de la domesticación de esta planta, se desarrollaron los procesos económicos que hicieron posible el asentamiento sobre territorios ancestrales que se extienden a lo largo de la costa del Pacífico, al interior del callejón interandino, e incluso más allá. El maíz suscitó el surgimiento de

culturas e identidades propias, el nacimiento de naciones enteras. El grano del maíz simboliza también el tránsito que debieron pasar cientos, miles de viajeros de un extremo a otro del continente, en busca de más y mejores tierras, que les permitieran desarrollar y ampliar el comercio y mejorar sus condiciones de vida. Por eso el maíz se encuentra a lo largo y ancho de nuestra América, no sólo como un producto agrícola fundamental, sino como un símbolo de nuestras formas de entender la sociedad y el desarrollo histórico (Cantero, 2012, p. 11).

Método

En este estudio, se emplea un enfoque cualitativo y de tipo investigación bibliográfica, orientado al análisis crítico de fuentes académicas y etnográficas sobre el papel del maíz y la chicha de jora en contextos andinos, con el propósito de identificar y sistematizar las connotaciones simbólicas, sociales y tecnológicas del maíz y sus derivados, especialmente en la ritualidad y cotidianidad.

La recolección de información se realizó en bases de datos académicas como Scopus, Redalyc, SciELO, Scholar Google y libros etnográficos y antropológicos, para localizar fuentes pertinentes, se establecieron criterios de inclusión que privilegiaron:

- Estudios antropológicos y etnohistóricos sobre la cosmovisión andina.
- Investigación sobre prácticas alimentarias y de fermentación tradicionales ecuatorianas.
- Documentos que analicen el maíz y la chicha de jora en contextos rituales, simbólicas y sociales.

Se empleo una estrategia hermenéutica y de análisis temático para interpretar la información encontrada, clasificando en tres ejes de análisis:

- Cosmovisión y ritualidad andina del uso del maíz como elemento sagrado en prácticas ceremoniales.
- Tecnologías simbólicas y sociales como la fermentación y su significado cultural.
- Practicas gastronómicas tradicionales de preparación y consumo como proceso social y colectivo.

Este estudio se propone indagar cómo la chicha, más allá de ser una simple bebida, encarna significados profundos ligados a la ritualidad y la cosmovisión andina. A través de su historia y sus usos, la chicha revela prácticas de fermentación que funcionan como tecnologías simbólicas y sociales. A partir de la revisión bibliográfica, se identifican las connotaciones más relevantes del maíz en este contexto cultural.

Resultados

"Chauipi ñampi sara mura shina, shitascami cani"

"Soy como un grano de maíz botado en la calle"

Ribeiro (2004), menciona que el maíz es un cereal originario de América, y su domesticación comenzó en Mesoamérica, desde donde se expandió por todo el continente. Aunque no existe un consenso claro sobre cuándo empezó su cultivo, los pueblos indígenas de México afirman que esta planta representa alrededor de diez mil años de su historia y cultura. Asturias (2004) explica que el término "maíz", usado en los países hispanohablantes, proviene del vocablo taíno mahís, lengua hablada por los pueblos indígenas de Cuba, donde los europeos tuvieron su primer contacto con este cultivo. En quichua, se le conoce como *sara*. Los mitos de distintas culturas indígenas de América coinciden en que el maíz originalmente estaba escondido bajo una gran montaña o una roca enorme, y solo las hormigas podían acceder a él y sacar algunos granos. Tras descubrir su existencia —gracias a la intervención de animales como zorros, ratas, gatos monteses, coyotes, cuervos, pericos, urracas, entre otros— los seres humanos pidieron ayuda a los dioses, quienes, tras varios intentos, lograron liberar este alimento sagrado y ofrecérselo a toda la humanidad (Asturias, 2004).

El maíz cumplió con una finalidad básica en su inicio, la de posibilitar la consolidación de la "persona femenina" que en su identidad es recreada en la permanente arcilla. Las pequeñas figuras de la mujer Valdivia son imágenes de la mujer del maíz, reconocida como sujeto individual, distinto, cuyo sentido trasciende al conjunto de la sociedad. La transformación de esta semilla en una bebida ritual explica la abundancia de los grandes cuencos decorados con rostros de ojos como líneas, rostros de mujeres grabados allí por ellas. La mujer Valdivia quizá inventó la chicha de maíz en los Andes, al mismo tiempo que la cocción de la arcilla, pero la difusión de las bebidas rituales (Cantero, 2012, p. 97).

Los conquistadores, cronistas y funcionarios coloniales, encuentran una amplia distribución de los cultivos de maíz en el territorio ecuatoriano. En efecto, si seguimos la clásica división geográfica del país en Costa, Sierra y Oriente veremos que en casi todos los lugares habitados al tiempo de la conquista los primeros años de la conquista existían cultivos de maíz (Estrella, 1998, p.48).

Se ha relacionado la aparición del maíz con el origen de la agricultura. Cuando los grupos de cazadores-recolectores fueron aumentando en densidad poblacional y ganando nuevas experiencias en el aprovechamiento de plantas silvestres, se empezó a cultivar algunos vegetales para satisfacer

las necesidades alimenticias del grupo humano. Probablemente, las mujeres fueron las primeras agricultoras. La deducción es obvia, mientras los hombres iban de cacería, de pesca o de recolección, las mujeres y los niños se quedaban en el campamento realizando otras actividades; más de una vez, debieron observar la germinación de algunas semillas, en las inmediaciones de sus viviendas, entre la basura acumulada. A través de cientos y miles de años, las variadas experiencias en torno al mundo vegetal le permitieron al hombre cultivar y domesticar aquello que solamente recolectaba directamente de la naturaleza. Pese al inicio humilde del maíz, la importancia que fue adquiriendo en la diaria subsistencia humana, motivó en la mayoría de los pueblos aborígenes una serie de leyendas sobre su origen mítico. La mitología de los indios considera al maíz un don de los dioses. Los navajos (Estados Unidos de Norteamérica) se refieren al maíz que crece en el campo, como si se tratara de una presencia viviente íntimamente vinculada con las divinidades. La leyenda sobre el origen del maíz en Ecuador recogida por (Buitrón, 1974) en su estudio “Investigaciones Sociales en Otavalo” constituye un valioso documento oral que permite acceder a las formas simbólicas mediante las cuales las comunidades indígenas del Ecuador conceptualizan el vínculo entre naturaleza, conocimiento y subsistencia. Aunque el propio autor considera que se trata de una versión "forzada", desde un enfoque etnográfico lo que interesa no es tanto la plausibilidad narrativa como el contenido cultural que refleja el relato.

A través de figuras como el perro, las ovejas y el personaje de Abbad, el mito muestra cómo los pueblos originarios no conciben el maíz como un simple cultivo, sino como un ser con agencia y origen sagrado, integrado en un entorno donde humanos y no humanos coexisten en equilibrio. El proceso de descubrimiento del maíz —desde la germinación accidental hasta la cocción y su inclusión en la dieta— refleja una forma de conocimiento empírico y colectivo, transmitido mediante la experiencia y compartido con la comunidad. Además, el relato destaca el rol activo de la mujer en la transformación del maíz en alimento culturalmente asimilado. En retrospectiva, esta leyenda no solo narra un origen agrícola, sino que codifica saberes, prácticas y valores fundamentales de la cultura andina, donde el alimento no es solo sustento, sino también vínculo con el territorio, los otros seres y la memoria colectiva. Este tipo de leyendas funciona como un vehículo de transmisión de saberes, valores y cosmovisiones.

La chicha

Chicha es un término español para una bebida tradicional fermentada o no fermentada que es ampliamente consumida por grupos indígenas que prevalecen desde el Amazonas hasta los Andes.

El contenido alcohólico de la chicha es generalmente bajo, pero puede variar entre 1 y 12% (v/v) dependiendo del método de producción. Existe una amplia gama de recetas para la producción de chicha, pero la bebida se elabora principalmente con maíz, por eso, también se le llama cerveza de maíz (Barretto et al., 2017, p. 220).

La chicha es una bebida de maíz que se usaba en las Indias Occidentales, “se caracterizaba por ser muy sustanciosa”, esto se asume por su alto nivel nutritivo. En el Ecuador la acepción de la palabra ‘chicha’ nos introduce a la bebida cuya base de su preparado es el maíz y se la utiliza dentro del campo ritual y comercial. Su producción está vinculada al consumo extendido del maíz, subsistiendo el significado simbólico de la bebida dentro de la cosmovisión andina, que se entreteje con la estructura social y cultural (Gomezjurado, 2014, p. 21).

Actualmente la palabra chicha ha adquirido una connotación significativa social errónea al que verdaderamente este representa, distorsionando su significado espiritual por un pagano, vinculándolo incluso con la mendicidad, el alcoholismo, pobreza entre otros calificativos que desmerecen su relación entre el ser humano y la madre tierra (Mulky, 2014, p. 3)

La elaboración de dicha bebida era una de las tareas culinarias más fundamentales y elaboradas de la época preincaica. Las mujeres andinas eran las encargadas de dicha tarea, por lo tanto, se encontraba directamente asociada con el dominio femenino. Las mujeres se encargaban de la producción de chicha con la ayuda de hombres y niños, pero eran ellas las responsables de tener siempre una producción suficiente de chicha, ya que su preparación requería tiempo y la bebida se caracterizaba por tener una vida útil corta (Azanza & Chacón, 2018, p. 15).

Época preincaica

A diferencia de las épocas anteriores, la chicha en este periodo se convirtió en un instrumento político reforzador de la jerarquía social a la cual se veían sujetos los incas. La chicha tuvo dos funciones sociales importantes en esta época. La primera era facilitar la integración social, ya que era una parte fundamental del protocolo hospitalario mantenido por los incas, y la segunda era la distinción de género y clase social, jerarquías que se diferenciaban a través de los diferentes patrones de consumo (Azanza & Chacón, 2018, p. 16).

Se han encontrado dos tipos de contenedores con formas específicas, los cuales prueban que para la elaboración de la chicha se hacía uso de dos recipientes, uno para la fermentación y otro para el almacenamiento. Cada uno tenía una forma diferente que permitía una correcta fermentación y almacenamiento de la bebida. El recipiente para el almacenamiento se diferenciaba al tener un pico

más pequeño para evitar la evaporación de dicha bebida. Muchos investigadores han atribuido al arríbalo o pondo la función de almacenamiento de la chicha, por su forma característica de cuello alargado y estrecho (Azanza & Chacón, 2018, p. 19)

Época colonial

Después de la llegada de los españoles, el proceso de la chicha sufrió una metamorfosis, ya que se trató de eliminar la fase de masticación y reemplazar este método por la utilización de la molienda de harina, sin embargo, la fermentación no era la misma y por lo tanto la cantidad de alcohol no era la deseada (de Tovar, 1989). Con la introducción de la caña de azúcar por los españoles, se utilizó este último ingrediente para aumentar el dulzor de la chicha, causando así que su nivel de alcohol también aumente significativamente (Azanza & Chacón, 2018, p. 19-20).

El consumo de chicha fue reprimido como ritual ocasionando que se la determine como una bebida comercial. Las chicherías se originaron en el siglo XVI y llegaron a tener una gran presencia en territorios que hoy conforman ciudades como Quito. Se caracterizaban por una producción a gran escala, la cual convirtió a esta milenaria bebida en un producto comercial de consumo cotidiano. A diferencia de la chicha, la cual siempre tuvo un significado de reciprocidad y sacrificio, las chicherías solo representaban un interés económico para los comerciantes (Azanza & Chacón, 2018, p. 20).

Administradores españoles y la iglesia trataron de erradicar la chicha tanto en su aspecto espiritual como en el social. De acuerdo con la iglesia, el consumo de chicha en espacios públicos, ceremonias religiosas y reuniones sociales promovía un comportamiento inmoral causando que los indígenas sean susceptibles a las tentaciones del demonio. Al igual que en la época prehispánica, la producción de la chicha se encontraba a cargo de mujeres llamadas las chicheras, quienes también se encargaban de la repartición de cada bebida. Los principales consumidores eran indígenas y unos cuantos mestizos y españoles. La chicha no era muy popular entre los españoles, quienes preferían bebidas destiladas como el brandy. Durante aquella época se podía clasificar la chicha de jora en dos: la dulce, popularmente consumida en hogares y con un contenido bajo en alcohol; y la madurada, consumida en festividades y chichería, la cual contenía un mayor grado de alcohol (Azanza & Chacón, 2018, p. 20-21).

Ecuador como República

En 1830, ya consolidado Ecuador como república independiente, las tributaciones impuestas al expendio de la chicha eran utilizadas para financiar los sueldos del mayordomo de la ciudad, del

juer de la policía y de los celadores (Azanza & Chacón, 2018, p. 23). La chicha, más allá de ser una bebida tradicional, se convirtió en un recurso económico estratégico para el naciente estado ecuatoriano. Es interesante cómo una práctica ancestral, profundamente enraizada en la vida comunitaria y espiritual, fue integrada a la lógica tributaria del nuevo orden republicano.

Para 1888 se registraban alrededor de 125 chicherías en zonas cercanas al centro de Quito. A pesar de todos los intentos de condenar la chicha, su consumo era muy común y se extendió rápidamente en el siglo XIX como producto de la expansión de la clase popular. Durante el siglo XX, el consumo de la chicha continuó sujeto a varios impuestos con el fin de combatir los efectos embriagadores de la bebida en los indígenas. Para aumentar la productividad, en los años 1950, los productores locales de chichas implementaron el uso de huesos y otros desperdicios orgánicos para acelerar el proceso de fermentación (Azanza & Chacón, 2018, p. 26).

Esto dio lugar a numerosos prejuicios y estigmas en torno a la higiene de las chichas. Tras la prohibición impuesta en 1944, era común que los elaboradores escondieran los pundos bajo tierra para que las autoridades no los descubrieran.

Durante esta época, la chicha como bebida ancestral perduró gracias a distintas comunidades que continuaron con su producción pese a las prohibiciones impuestas en la chicha.

Patrimonio Cultural Inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial comprende expresiones ancestrales vivas transmitidas de generación en generación que, pese a su fragilidad, se convierte en un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización, el patrimonio intangible representa la fuente vital de una identidad profundamente arraigada en la historia y constituye los fundamentos de la vida comunitaria (Castillo et al., 2016, p. 186).

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. 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 (Saltos et al., 2024, p. 120-121). En muchas comunidades andinas, preparar y compartir alimentos no es solo un acto funcional, sino un ritual con profundo significado espiritual. Todo esto revela una visión del mundo en la que el alimento no se produce para dominar la naturaleza, sino para dialogar con ella.

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. Al hablar de Patrimonio Alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes; por ello, se habla de Patrimonio Natural y Cultural Alimentario. El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, el maíz (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador., 2013, p. 5).

La chicha de jora es considerada patrimonio cultural intangible de distintas provincias como Chimborazo, Azuay, Tungurahua y Cotopaxi, en el ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo y el sub-ámbito de gastronomía. Bajo la descripción de la manifestación se estableció que la chicha es una bebida común en rituales y eventos festivos en las regiones andina. Sus ingredientes incluyen la panela, harina de maíz de jora, frutas y especias (Azanza & Chacón, 2018, p. 28).

La jora y la chicha son elementos estrechamente interrelacionados. Como fenómeno cultural, es producto de un largo proceso del saber humano, motivo por el cual, esta manifestación cultural, debe ser conservada y preservada como elemento importante del patrimonio intangible nacional (Castillo, 2004, p. 267).

Vestigios

En las excavaciones arqueológicas realizadas en jardín del este, en Cumbayá se dataron objetos elaborados entre los años 300 a.C y 100 d.C; en la Florida, sitio cercano al aeropuerto de Quito, los objetos recuperados proceden del 260 d.C. En la Florida, estudios de la facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, encontraron en las vasijas funerarias cepas de la fermentación de la chicha de maíz (Pazos, 2017, p. 240).

Importancia

La chicha bebida ancestral, inherente a la cultura. “Materialización de la alegría, de la ilusión, de la esperanza, de la vida que nace y renace. Tierra hecha fresca, fruto revitalizado donde confluyen el sol, el agua y la noche que termina para hacer y dar vida alimenta “pan nuestro de cada día”. Convocadora de la algarabía, de la alegría que desborda, de la ilusión que se materializa, de los sueños que se cumplen, de la fraternidad que une, de la complacencia que reúne”.

Cuando crear y recrear se requiere la chicha eleva la potencialidad. Si a la comunidad le urge planificar el trabajo mancomunado la chicha viabiliza, y cuando las discrepancias se tornan impostergables la chicha facilita la catarsis. Cuando la fatiga persigue y el agotamiento alcanza la chicha refresca y renueva. Cuando el hambre asecha la chicha lo ahuyenta

Tipos

En quichua, azua. Chicha de maíz. En el Ecuador se preparan chichas de avena, chontaduro, yuca.

Chicha de arroz: De sango de arroz con agua, miel de panela y naranjilla, pasados por el cedazo.

Chicha de jora: Esta es la más común y la más tradicional, más entre los indios que entre los mestizos. Se la prepara con jora o maíz germinando y secado que se lo muele para su cocimiento en bastante agua. Luego la chicha se la somete al fermento para el uso posterior como bebida alcohólica y refrescante a la vez (Pazos, 2008, p. 309).

Chicha negra: Chica de jora reparada con maíz negro o yanasara.

Aloja: Chicha de jora, la que se añade harina de trigo, jugo de guayaba y especias. Propia de la provincia de Tungurahua.

Chicha huevona: Chicha de jora con azúcar, huevos batidos y una buena cantidad de aguardiente.

Es de gran efecto embriagador

Concho Borrás. Sedimento de una bebida que, en algunas casas sirve para preparar otras iguales o similares. Del concho de la chicha de jora, verbigracia, se hace otra vez la chicha en cuestión, con sólo agregarle agua hervida y un poco de panela raspada

Yamor: Chicha preparada con diversas clases de maíz germinado, propia de la ciudad de Otavalo.

Preparación

La tecnología utilizada en la elaboración de la chicha fue variada; la forma más simple consistía en mezclar harina de maíz con agua y permitir el proceso de fermentación. Con el objeto de conseguir un mayor grado alcohólico y mejorar el sabor, se aplicaban procedimientos que tenían como finalidad la conversión de los almidones del maíz en azúcares los cuales son más fáciles de fermentar. Una enzima, la diastasa, estimula este cambio, y la forma más común de diastasa para la elaboración de la chicha es la saliva. La chicha de maíz, que se hace previa masticación, tiene este principio. Maltear, es decir, remojar el grano y dejarlo hasta que se inicie el proceso de fermentación, es otra forma de conseguir diastasa. La preparación de la “jora”, que hasta hoy es muy común en nuestras poblaciones andinas, siguen este sistema. Se remoja el maíz por algunos días, se deja en reposo en un sitio oscuro y abrigado, cubriendo con hojas, se espera una semana

permitiendo la germinación, después se lo seca y muele, obteniendo un producto listo para cocerlo con agua y dejarlo fermentar, así se consigue la “chicha de jora” (Estrella, 1998, p.56).

Estas técnicas, se modificaban localmente con el objeto de mejorar la bebida, así, se añadía ishpingo o frutas que aceleraban la fermentación o mejoraban el gusto, la chicha está articulada a la vida de los pueblos nativos. Su consumo como bebida alcohólica tuvo dos modalidades: ceremonial y estimulante. El primer tipo se refiere al consumo ritual ligado a las festividades comunitarias, a los momentos importantes de la vida de los individuos: nacimiento, corte de pelo, iniciación, matrimonio, muerte y las celebraciones agrarias. El beber “estimulante” tiene que ver con la utilización de la chicha en el trabajo, en las mingas donde la bebida es un elemento que da fortaleza (Estrella, 1998, p. 56).

Técnicas

El método de cocción a base de agua es una técnica ancestral común a las cocinas del mundo y quizá la más utilizada en las cocinas del país. Moler o majar los alimentos también es una técnica bastante antigua utilizada en una variedad de preparaciones, sobre todo para la elaboración de harinas y para la obtención de masas de diverso tipo. Se cuenta con la técnica de maceración en pundos para la elaboración de la chicha (Unigarro, 2015).

Figura en muchos autores y Cobo la describe y señala sus aplicaciones medicinales (Cobo, [1653], 1964, p. 162). En las cercanías del actual Quito se la prepara de esta manera: en la vasija más grande remojan el maíz amarillo hasta por una semana, según el grado de dureza y sequedad del grano. En el lugar más oscuro de la vivienda desenrollan una estera de totora y sobre ella echan el grano húmedo y tapan con hojas de achira. Al cabo de unos días el grano germina con un brote de dos o tres centímetros.

Asoleo

La jora se asolea y seca. Entonces la trituran en la piedra de moler. El molido va a la olla y se lo cocina con abundante agua. Se deja enfriar y con un mate se lo traspasa al pondo. La fermentación es lenta. Con el mismo mate y sin revolver se retira la tierna chicha de jora.

Fermentación

La producción de alimentos y bebidas fermentados es una de las tecnologías de procesamiento de alimentos más antiguas conocidas por la humanidad. La fermentación es probablemente uno de los métodos de conservación más antiguos practicados por los humanos. Miles de alimentos y bebidas fermentados, muchos de ellos anteriores a la historia, Inicialmente, los métodos de elaboración de

estos alimentos fermentados probablemente surgieron por casualidad y se transmitieron a través de las tradiciones culturales a lo largo del tiempo y permanecen desconocidos fuera de sus áreas de origen. Los alimentos fermentados tradicionales o indígenas son productos populares que han formado parte integral de la dieta de la región desde la antigüedad. Este tipo de productos fermentados están profundamente arraigados en la cultura y las costumbres locales. Su preparación se ha transmitido de generación en generación, adaptándose a los recursos y prácticas culinarias de cada comunidad (Lasso et al., 2024, p. 2).

El término “fermentación” abarca tanto la fermentación anaeróbica como la aeróbica. Muchos alimentos fermentados son el resultado de un prolongado proceso evolutivo. Consisten en materias primas inoculadas naturalmente por microorganismos inofensivos, cuyas enzimas, las amilasas, proteasas y lipasas, descomponen los polisacáridos, las proteínas y los lípidos, respectivamente, y degradan los compuestos complejos presentes. Este proceso da como resultado productos con sabores, aromas y texturas agradables y atractivos para el consumo humano (Lasso et al., 2024, p. 2-3).

La producción de chicha por parte de las sociedades indígenas de América Latina es de suma importancia debido a su papel central en la preservación de la identidad cultural, la cohesión comunitaria y la expresión de las tradiciones ancestrales. La chicha, producida principalmente por fermentación espontánea de alimentos hechos de maíz, fue la identidad de varias sociedades indígenas ancestrales durante los siglos anteriores a la llegada de los colonizadores (Lasso et al., 2024, p. 3).

Bebida festiva

Particularmente la chicha es una bebida que casi no se prepara, solo lo hacen en grandes ocasiones. La chicha es una bebida festiva. Se consume cuando se realiza una minga, cuando se siembra o se cosecha, para pagar a los que prestan la mano, entre otros (Moya, 2010, p.21).

Chicha de jora de maíz blanco: era una bebida ritual y festiva que se consumía tanto en las fiestas y celebraciones familiares como en las comunitarias. Las familias preparaban en grandes toneles y ofrecían a toda la comunidad. Era un elemento de intercambio e interacción social, era un elemento importante en las relaciones de reciprocidad a través de la jucha y la tumlna (prácticas de intercambio recíproco de alimentos). Actualmente se la rechaza por considerarla una bebida alcohólica, al igual que el trago. Un informante, al referirse a su consumo, dice: con la chicha o

trago "se enloquecía, se peleaba, se pegaba a la mujer, se perdían tierras y dinero y hasta se podía morir... a Taita Diosito no le gusta la chicha" (Moya, 2010, p.63).

Discusión

La chicha es una bebida fermentada tradicionalmente elaborada a partir de maíz y otros ingredientes, ha sido un componente esencial de la cultura ecuatoriana desde tiempos precolombinos. Su origen y evolución están profundamente entrelazados con la historia agrícola, social y ritual de las comunidades indígenas que habitan el territorio ecuatoriano.

La diversidad de la chicha en Ecuador es notable. Además de la chicha de jora, hecha de maíz germinado, existen variaciones regionales elaboradas con ingredientes como avena, chontaduro, yuca y arroz. Estas variantes no solo reflejan la riqueza agrícola del país, sino también la adaptabilidad y creatividad de sus pueblos en la preparación de bebidas fermentadas.

En la actualidad, la chicha sigue siendo una bebida de gran importancia cultural y social, utilizada en ceremonias, festividades y prácticas comunitarias. Sin embargo, el proceso de modernización y urbanización ha provocado cambios significativos en su producción y consumo. La globalización y la influencia de bebidas industrializadas han llevado a una disminución en el uso tradicional de la chicha, aunque esfuerzos recientes buscan revitalizar y preservar estas prácticas ancestrales.

Cosmovisión y ritualidad

El hombre andino nació con la chicha. usualmente reservada para las ceremonias más preciadas, la chicha de jora, una cerveza artesanal hecha con maíz fermentado era la bebida sagrada de los incas. La bebida de maíz se ofrecía primero a la Pachamama –o Madre Tierra en lenguaje inca, el quechua– vertiéndola sobre el próspero terreno en símbolo de gratitud por la fertilidad de la tierra de la cual procede el maíz. Tanto en el discurso como en la práctica ritual andina, la challa (ofrenda) va a la par con la invocación. El siguiente paso era saludar a las montañas conocidas como, levantando el kero (cáliz) hacia el cielo. la tercera fase consistía en beber la chicha para trascender de la existencia humana normal y así elevarse más cerca de los dioses y acercarse a la consciencia de la propia existencia (Frau-Ardon, 2021, p. 53-54).

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. tomar bebidas fermentadas a base de maíz (azua, en

quechua) permitía reafirmar la cohesión grupal tanto en la relación con los dioses como entre los participantes (Frau-Ardon, 2021, p. 54).

Luego de su uso tradicional y de su abuso, y a la vez necesidad para enfrentarse a todas las pruebas de la vida, el alcohol se debe leer desde el sesgo festivo. Experimentado mientras las fiestas profanas y religiosas, estimula y reactiva la memoria colectiva o sea las tradiciones locales y conductas compartidas que han sido aprendidas a través de un proceso de socialización durante la infancia de los individuos. Factor de cohesión sociocultural, el ‘tomar’ festivo ancla al individuo en las raíces de su pasado a través de un ritual que combina el alcohol, el baile y el canto (Frau-Ardon, 2021, p. 56).

Chicha es aquella amalgama de todas las expresiones culturales, el hervidero del pasado y del presente, de la reminiscencia de la cultura criolla y aristocrática, y su conflicto permanente con lo andino quechua y amazónico (Frau-Ardon, 2021, p. 58).

En el territorio de la Audiencia de Quito se ha documentado presencia arqueológica de vasijas de cerámica vinculadas a la preparación y consumo de chicha de maíz. Esta práctica se remonta al periodo Formativo, previo incluso a la expansión del imperio incaico. La chicha cumplía un rol importante en rituales funerarios y ceremonias tradicionales, siendo ofrecida frecuentemente como parte de los rituales dedicados a los muertos, incluso hasta tres años después del entierro. Los cronistas tempranos señalaron su relación con las labores agrícolas como la siembra y la cosecha, así como con celebraciones festivas (raymis) y ritos políticos ligados al calendario agrícola anual. (Martínez, 2021, p. 348).

Hacia finales del periodo colonial, existían distintas formas de chicha. Los criollos solían beber una variante elaborada con harina de maíz previamente tostado y molido, cocinada junto con miel y especias; esta mezcla se dejaba fermentar por unos días hasta adquirir un sabor ligeramente ácido, momento en que se consideraba lista para su consumo. A diferencia de esta preparación, las comunidades indígenas elaboraban su chicha masticando los granos de maíz antes de cocerlos en agua, colarlos y dejarlos fermentar hasta alcanzar un leve nivel alcohólico. La chicha hecha con maíz germinado, conocida también como jora o yura, tenía un efecto bastante embriagante. Un derivado de esta bebida era el ticti, una especie de papilla que se utilizaba como alimento, especialmente destinado a niños y personas mayores. La chicha continúa siendo parte esencial de la cultura alimentaria y ritual en distintas zonas del mundo andino (Martínez, 2021, p. 348).

En el marco de las festividades indígenas, eran las mujeres quienes solían encargarse de preparar la chicha, casi siempre en grandes cantidades. Esta bebida era consumida principalmente por los hombres casados, ya que ni las mujeres sean solteras o casadas, ni los jóvenes tenían permitido embriagarse. La chicha se ofrecía en recipientes tradicionales como el totumo o calabaza, y era servida mientras sonaban panderetas y flautas, lo que marcaba el momento para iniciar la danza: una suerte de vaivén espontáneo, acompañado de cantos en lengua originaria, lleno de entusiasmo y alegría. Sin embargo, desde la mirada del clero católico, la chicha representaba mucho más que una simple bebida: era vista como un detonante de desórdenes morales, asociada a la embriaguez, al desenfreno sexual, e incluso a prácticas como el incesto o el adulterio. Por ello, no era raro que los párrocos derramaran las jarras de chicha, considerando que su consumo impulsaba conductas que desafiaban directamente las normas impuestas por la moral católica. (Martínez, 2021, p. 349). Una práctica importante, en la que participaba la chicha, era la solicitud de unión sin la mediación de un matrimonio eclesiástico. El novio enviaba a los padres de la novia leña, flores como chuquiragua, la flor de los Andes, y chicha. Si estos regalos eran aceptados, se daba por hecho el matrimonio. La chicha también era parte fundamental en los rituales funerarios: se ofrecía a los dolientes, a los invitados e incluso a cualquier persona que pasara por el lugar, como una forma de brindar por el alma del difunto. Asimismo, durante los viajes, era habitual consumir chicha, en ocasiones mezclada con harina de maíz o cebada tostada para preparar una especie de papilla nutritiva. (Martínez, 2021, p. 349-350).

Conclusiones

Como Vargas (2023) menciona; “La agricultura ancestral del maíz en el Ecuador es un legado cultural y agrícola invaluable. Las comunidades indígenas han desarrollado técnicas y conocimientos tradicionales que han permitido su adaptación” (p. 128). Si bien las expresiones culinarias contemporáneas dan pasos agigantados, estas siempre estarán basados en una espiritualidad heredada con una clara expresión de identidad. Sin embargo, con los antecedentes históricos aquí redactados, la chicha ha mantenido una trazabilidad histórica, desde una bebida una bebida gloriosa, sagrada por excelencia a una reprimida y estigmatizada con ciertas connotaciones de clasismo. Una bebida con una clara lucha de permanencia y resistencia.

Las causas de las pérdidas de los saberes ancestrales varían dependiendo del lugar, se relacionan con los rápidos cambios ambientales, socioeconómicos y culturales que actualmente acontecen en

las diferentes culturas y sociedades debido a la globalización, y que de alguna manera implican un alejamiento de la naturaleza. (Briones, et al. 2021 p. 116)

Así, la importancia del estudio holístico de la expresión cultural de la chicha radica en la interpretación integral de lo que representa este líquido como elixir de la vida indígena. Las percepciones socioculturales respecto a los diferentes tipos de chicha a estado orientado en denotar una bebida indispensable, arraigada, enraizada, en la cotidianidad ampliamente justificada como expresión culinaria tradicional y a la vez convirtiéndose en un elemento esencial del estrecho lazo entre herencia, cultura y sobrevivencia.

El maíz, se constituye como una planta sagrada, ligada totalmente a las tradiciones culturales del ser campesino. En primera instancia, se la identifica como parte de los procesos y atribuciones medicinales, en donde no solo se consume el grano de maíz, ya que su “pelo” es de uso medicinal. (Obando, et al, 2021 p. 146). La chicha un elixir de la vida que le hace honor a la importancia del maíz en su convivencia de la pacha mama y el ser humano con una clara conclusión de la importancia del; “grano de oro de los Andes”.

En este contexto; “Se puede decir que el hombre andino nació con la chicha” (Frau-Ardon, 2021 p.53). Y la chicha nació del hombre, una dualidad innegociable e irrefutable.

Referencias

1. Asturias, M. (2004). Maíz, de alimento sagrado a negocio del hambre. Quito: HIVOS.
2. Azanza, C., & Chacón, D. (2018). Análisis cultural y sensorial de la chicha de jora elaborada en la sierra norte ecuatoriana (Imbabura y Pichincha). Quito: Universidad San Francisco de Quito.
3. Castillo, D. (2004). Elaboración de la Jora y Chicha de Jora en la comunidad de Concepción. Recogiendo el saber popular. *Artesanías de América*, 257-266.
4. Castillo, D., Miranda, S., Aguirre, C., & Urgiléz, L. (2016). El Patrimonio Cultural Inmaterial Para Generar Un Espacio De Reflexión Social. *Journal: European Scientific Journal, ESJ*, 184-198. doi:<http://dx.doi.org/10.19044/esj.2016.v12n23p184>
5. Barretto, A., Nero, L., & Todorov, S. (2017). Fermented Foods of Latin America. *Food biology series*, 339.
6. Briones, H. B. E., Muñoz, W. L. C., Patiño, H. M. C., & Moreira, M. F. T. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades

- indígenas del Ecuador. *Journal of Science and Research: Revista Ciencia e Investigación*, 6(3), 112-128.
7. Buitrón, A. (1974). *Investigaciones sociales en Otavalo*. Otavalo, Ecuador: Instituto Otavaleño de Antropología.
 8. Cantero, P. (2012). *Sara Llakta: El Libro del Maíz (Segunda ed.)*. Cuenca, Ecuador: MIES.
 9. Cobo, B. (1964). *Historia del Nuevo Mundo (Vol. II)*. Biblioteca de Autores Españoles, Ed. B.A.E. (Original work published 1653).
 10. Estrella, E. (1998). *El Pan de América: Etnohistoria de los Alimentos Aborígenes en el Ecuador (Tercera ed.)*. Quito, Ecuador: FUNDACYT.
 11. Frau-Ardon, M. (2021). De lo sagrado a lo profano: chicha de jora. *Revista Impossibilia*, 51-61.
 12. Lasso, C., Bermúdez, F., Vanden, W., Zurita, M., & Orellana, A. (2024). Fermented beverages among indigenous Latin American societies. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 8. doi:<https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1390162>
 13. Gomezjurado, J. (2014). *Las Bebidas de Antaño en Quito (Primera ed.)*. Quito, Ecuador: PPL Impresores.
 14. Martínez, J. (2021). Fermented Intoxicants and Other Beverages Among Hispanic and Indigenous Cultures in the Audiencia De Quito, and Their Roles in Rituals and Rites. Staller, J.E., 337-360. doi:https://doi.org/10.1007/978-3-030-51629-1_13
 15. Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2013). *Patrimonio alimentario: Fascículo No. 1*. Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio.
 16. Moya, A. (2010). *Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes*. Quito: Sector Público Gubernamental.
 17. Mulky, J. (2014). *Libro Fotográfico "Las Chichas y su Simbología "*. Quito: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA.
 18. Paredes, I. (1986). *Folklore Nutricional Ecuatoriano*. Quito: Impreseñal Cia. Ltda.
 19. Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña (Primera ed.)*. Quito: FONSA.
 20. Pazos, J. (2017). *Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador (Primera ed.)*. Quito, Ecuador: Centro de Publicaciones.

21. Obando, M. A. F., Meneses, D. G. F., Castro, S. J. G., Tobar, D. P. O., & López, S. C. R. (2021). Maíz, el grano de oro. *Boletín Informativo CEI*, 8(3), 144-147.
22. Red por una America Latina libre de transgénicos. (2004). Maíz de aliemtnos sagrado a negocio del hambre. Quito: Red por una America Latina libre de transgénicos.
23. Ribeiro, S. (2004). El día en que muera el sol. *Biodiversidad, sustento y culturas*, 8.
24. Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. *Transculturaciones en el caso ecuatoriano. Antropología Cuadernos de Investigación*, 21-34.
25. Vargas, W. C., Flores, P. M., Mora, F. C., & Villalva, J. G. (2023). Historia del maíz desde tiempos ancestrales hasta la actualidad. *Journal of Science and Research*, 8(4), 115-130.

© 2025 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).