



ISSN: 1390-5775
ISSN-e: 2661-6696

Folklore Afrodescendiente del Valle del Chota. Gastronomía en un contexto socio cultural

Afro-descendant folklore of the Chota Valley. Gastronomy in a socio-cultural context¹

Santiago Israel Falcón Gordillo

<https://orcid.org/0000-0002-0839-8653>
sifalcon@utn.edu.ec²

Nhora Magdalena Benítez Bastidas

<https://orcid.org/0000-0001-8383-9191>
nmbenitez@utn.edu.ec³

Miguel Edmundo Naranjo Toro

<https://orcid.org/0000-0001-6521-1405>
menaranjo@utn.edu.ec⁴

Iván Santiago Galarza Cachiguango

<https://orcid.org/0000-0002-1071-2584>
isgalarza@utn.edu.ec⁵

Universidad Técnica del Norte, Ibarra- Ecuador

¹ Manuscrito recibido el 30 de septiembre de 2024 y aceptado tras revisión editorial y de pares doble ciego el 6 de diciembre de 2024. Kalpana-Revista de Investigación. no. 27. Publicación Semestral (diciembre-2024) ISSN-e: 2661-6696 ISSN: 1390-5775.

² Magister en Ecoturismo en áreas protegidas; Grupo de Investigación e innovación gastronómico GIG; Universidad Técnica del Norte.

³ Doctora en Geografía y ordenación del territorio; Grupo de Investigación e innovación gastronómico GIG, Universidad Técnica del Norte.

⁴ Doctor en ciencias del Arte; Grupo de Investigación e innovación gastronómico GIG; Universidad Técnica del Norte.

⁵ Magister en Gestión empresarial; Grupo de Investigación e innovación gastronómico GIG; Universidad Técnica del Norte.

Resumen

En el cantón Ibarra se encuentra el Valle del Chota, una zona desértica, pero con bastante identidad cultural afrodescendiente, debido a las haciendas de plantaciones de uva, caña y algodón que propiciaron los colonizadores desde mediados del siglo XVIII, quienes ocuparon la zona norte del virreinato de Quito a través del esclavismo. Este sincretismo cultural origina nuevas tendencias alimentarias, musicales, medicinales, poéticas, agrícolas e indumentarias. Sin embargo, a través del tiempo estas expresiones identitarias pasadas de generación en generación de manera oral en su mayoría, se han ido perdiendo por los mismos pobladores. La investigación es de carácter descriptivo, en donde se va a identificar algunas manifestaciones culturales de la comunidad afrodescendiente del Valle del Chota del cantón Ibarra, y a su vez contrastar este elemento dentro de un contexto socio cultural. Los métodos empleados fueron el histórico para poder identificar las raíces y antecedentes de la cocina ibarreña; también se usó el método analítico – sintético, para de esta manera poder contrastar la información bibliográfica con la información primaria, la cual fue recolectada a través de entrevistas, estas fueron realizadas a adultos mayores de 65 años, actores importantes y conocedores del saber identitario. Así mismo, la investigación propone, resaltar ciertos tipos de manifestaciones culturales del Valle del Chota, que van ligados a la gastronomía, como son la música y las festividades propias de la zona, en fechas específicas y otras que son en todo el año, señalando las bases técnicas, conceptuales, y científicas, a fin de exponer toda esa identidad cultural.

Palabras clave: afrodescendientes; gastronomía; identidad cultural; patrimonio intangible; manifestaciones culturales.

Abstract

In the canton Ibarra is the Chota valley, a desert area, with a lot of Afro-descendant cultural identity, due to the haciendas of grape, cane, and cotton plantations that the colonizers fostered since the mid-XVIII century, that occupied the northern area of the Viceroyalty of Quito through slavery. This cultural syncretism originated new trends in food, music, medicine, poetry, agriculture, and clothing. However, over time these identity expressions passed from generation to generation orally, for the most part, have been lost by the inhabitants. The research is descriptive in nature, where it is going to identify some cultural manifestations of the Afro-descendant community of the Chota Valley of the canton of Ibarra, and in turn, contrast this element within a socio-cultural context. The methods used were the historical one to be able to antecedents of Ibarreña cuisine, it is also using the analytical and synthetic methods, in order to be able to contrast the bibliographic information, which was collected through interviews, these were carried out with adults over 65 years old, important actors and knowledgeable about identity knowledge. Likewise, the research proposes, to highlight certain types of cultural manifestations of the Chota Valley, which are linked to gastronomy, such as music and festivities typical of the area, on specific dates and others that occur throughout the year, pointing out the technical, conceptual and scientific bases to expose all that cultural identity.

Keywords: afro descendant; gastronomy; cultural identity; intangible heritage; cultural manifestations.

Introducción

La gastronomía es parte de la identidad cultural de un pueblo, para ello se debe partir de ese concepto básico, que es cultura; la cultura son los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social; esto engloba además de las artes, letras, modos y hábitos de vida, los sistemas de valores, creencias y tradiciones, para poder desembocar en la diversidad cultural, esto se refiere a la multiplicidad de formas en que se expresan las culturas de los grupos sociales, estas expresiones se transmiten dentro y entre los grupos sociales, este contenido cultural es el simbolismo, la dimensión artística y los valores culturales que emanan de

las identidades culturales que las expresan. Estas expresiones son el resultado de la creatividad de las personas dentro de un grupo social, las mismas que se convierten en actividades, bienes y servicios culturales, esto tiene una finalidad específica encarnando o transmitiendo expresiones culturales independientemente del valor comercial que puedan tener; todo este compendio de elementos se transforman en interculturalidad, la misma que se refiere a la interacción equitativa de las diversas culturas y la posibilidad de generar expresiones culturales compartidas adquiridas por medio del dialogo y el respeto mutuo. (UNESCO, Convención sobre la protección y promoción sobre la diversidad de las expresiones culturales , 2005)

La Gastronomía Ancestral es aquella en la que se utiliza alimentos, técnicas o elaboraciones propias de una región, es decir aquellas preparaciones que elaboran nuestros ancestros (tribus y confederaciones), dentro de la línea del tiempo en la cual aún no se producía la conquista y en muchas de las zonas aún se las sigue preparando, dichas preparaciones se transmiten de generación en generación y se caracterizan por la mezcla de técnicas, prácticas agrícolas, rituales, uso de especias o utensilios lo que otorga a la comunidad una connotación y representación particulares (Torres & Santoni , 2006).

La Gastronomía Tradicional, por su lado son todas aquellas elaboraciones que se la realizan en una zona geográfica exclusiva, no necesariamente con productos endémicos, se los suele preparar en una fecha específica o durante todo el año; algunas de estas preparaciones tradicionales hoy en día se han convertido en un producto comercial de empresas de servicios como restaurantes y están presentes en la población hace un tiempo más o menos corto.

Por gastronomía típica se entiende a aquellas comidas y bebidas que se preparan y expenden en un lugar, es decir en zona geográfica específica; este tipo de gastronomía se caracteriza tanto por sus ingredientes, formas de cultivo, así como por el uso de técnicas particulares de cocción, lo que otorga a las comidas y bebidas esas características únicas. Por lo general la gastronomía típica está asociado a lo que comúnmente se suele ofertar en un sitio determinado y que no necesariamente procede de los ancestros, sino que una mezcla de alimentos, conocimientos, saberes y prácticas de las culturas que ahí se han desarrollado. (Torres & Santoni , 2006)

Las diferentes culturas aborígenes que se asentaban en la provincia de Imbabura poseían sus propias raíces, cultura, identidad, la cual se fue fundiendo y mezclando a través del tiempo con los colonizadores y con los afrodescendientes que trajeron para que trabajen en las haciendas, es por ello que el patrimonio ha sufrido una constante evolución; el patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras artísticas, música, así como también las creaciones surgidas por el alma popular, el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir las obras materiales e inmateriales que expresan creatividad de ese pueblo, la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas. (UNESCO, Conferencia mundial, 1982)

Metodología

La investigación se realizó a través de un enfoque descriptivo debido a que se realizó entrevistas para recolectar procesos culturales pertenecientes a la gastronomía afrodescendiente, las mismas fueron estructuradas para personas adultas mayores de las comunidades del Valle. El resultado de las entrevistas permitió sustentar los hallazgos con la información bibliográfica existente. Los adultos mayores fueron los indicados para poder develar los saberes identitarios que se han venido dando desde hace tiempos atrás en el sector.

Otro de los recursos aplicados en la investigación fue el uso de material bibliográfico relacionado con la etnohistoria del Ecuador, la cultura popular de la provincia de Imbabura, estos documentos disponibles en las bibliotecas de la UTN, casa de la Cultura Ecuador, Ministerio de patrimonio y Cultura del Ecuador. Con todo ello se ha dado gran importancia al estudio de campo básicamente en lo que tiene que ver con la recolección de datos sobre identidad cultural afrodescendiente.

Desarrollo de la investigación

Los alimentos que destacan en el Valle del Chota son: maíz, gandul, yuca arveja, habas, chocos, mashua, haba, morocho, melloco zambo, zapallo, mashua, lenteja principalmente; y frutales como: ovo, papaya, tomate de árbol, tuna, entre otros; muchos de estos alimentos son parte del sustento económico de las familias. Entre las especies usadas en la elaboración de comidas y bebidas sobresalen: cilantro, hierba buena, perejil, orégano, sal, ajo, cedrón, manzanilla, canela.

La mayoría de cereales eran conservados en tendales (espacios donde se tendían los alimentos) o en el soberado, tipo de bodega que se construía en la parte superior de las casas hechas a base de carrizo. En estos sitios y con el objetivo de evitar que el gorgojo ataque los alimentos; la ambrosía arborescens Mill, cuyo nombre común es el marco, es una planta que se lo usaba como insecticida lo que ayudaba a controlar las plagas en los cereales. (Centeno & Molina , 2013).

Gastronomía

A. Arroz con frejol



Figura 1. Arroz con frejol. Fuente: fotos de la carrera, Gastronomía UTN

Origen

En la actualidad el consumo del arroz y del frejol es algo frecuente en los habitantes de la región y en toda América Latina, el arroz no existía en la América precolombina, fue introducida por los españoles, tras la conquista del imperio Inca (Esquivel, 2000). En el caso del frejol "Hasta ahora la hipótesis de más crédito en relación con el origen del frijol común ha indicado que, a partir de un área en las laderas occidentales de los Andes en el norte de Perú y Ecuador, la legumbre se dispersó hacia el norte, a Colombia, América Central y México, y hacia el sur, al resto de Perú, Bolivia y Argentina" (Mundo, 2012).

B. Fritada



Figura 2. Fritada. Fuente: Fotos de la carrera, Gastronomía UTN

Origen

La fritada es un plato ancestral, se cree que era una preparación cotidiana que se realizaba para la mesa del emperador o cacique en tiempos de la conquista Inca. Los indígenas en las festividades del inicio del Inti Raymi preparaban carne y lo secaban por varios días al sol, este tipo de alimentos se los presentaban en las denominadas pambas mesas (mesa comunitaria), la cual alimentaba a todos los asistentes. Una de las características de la fritada, es que este alimento se lo elabora en pailas de bronce, utilizando leña para la cocción.

C. Dulce de guayaba



Figura 3. Dulce de guayaba. Fuente: fotos de la carrera, Gastronomía UTN

Origen

La diversidad de la producción agrícola de la provincia de Imbabura permite que la elaboración de una infinidad de apetitosos dulces entre los que destacan el de guayaba, la cual era cultivada desde tiempos ancestrales; sin embargo la introducción del azúcar es desde la venida de los españoles.

D. Sancocho



Figura 4. Sancocho. Fuente: Fotos de la carrera, Gastronomía UTN

Origen

La provincia de Imbabura cuenta con diversidad de climas, y esto permite que dentro de su territorio las preparaciones puedan ser muy variadas. Tal es el caso de la sopa de plátano verde y

yuca denominada sancocho, muy apreciada por su sabor, consistencia y perfecta combinación de sabores. Esta preparación se da desde la mezcla de culturas desde la venida de los españoles y con la introducción de los afrodescendientes que llegaron a estas tierras como mano de obra esclavizada.

E. Majado



Figura 5. Majado. Fuente: Fotos de la carrera, Gastronomía UTN

Origen

El majado es originario de las zonas subtropicales, en especial en el Valle del Chota y Salinas, en donde se consumen productos característicos como son el verde, con el cual se realiza este plato, el cual comenzó a ser característico de los esclavos negros que fueron introducidos por los españoles para las haciendas de la localidad.

Contexto socio cultural

Según (Barrera, 2010), destaca que las manifestaciones culturales son representativas y propias de cada zona o pueblo y lo que se consume en bebidas habitualmente se lo hace en fechas específicas y fiestas de celebración.

En tiempos de la colonia el Valle fue un destino de esclavos traídos por los colonizadores, sin embargo, las comunidades conservan su historia, valores e identidad, así mismo dichas tradiciones enmarcadas en la gastronomía fueron combinadas con tradiciones africanas, indígenas y mestizas, en la cual se ve reflejado una historia de resistencia y creatividad.

En la influencia africana en la cocina se puede detallar los tubérculos como plátano, camote y yuca, así como los métodos de cocción resalta más el asado y el frito, los mismos que se encuentran en muchas recetas.

Las bebidas también fueron esenciales en las manifestaciones, como la chicha de maíz fermentado, la misma que es brindada en celebraciones comunitarias.

Las tradiciones y gastronomía Afrodescendiente están estrechamente ligada, la misma que refleja un entorno de resistencia y arraigada a la tierra que los vio surgir, dentro de un ámbito netamente religioso, las mismas que son evidentes totalmente en sus festividades (Fundación de desarrollo social y cultural Afroecuatoriana Azúcar, 2010).

En la actualidad el Valle del Chota es un espacio donde la comunidad ha preservado una cultura única a pesar del tiempo y los ultrajes de esclavistas, su vida diaria gira en torno a celebraciones comunitarias y religiosas, eventos y festividades que fortalecen los lazos culturales, económicos y sociales.

Los mitos y leyendas que se transmiten de manera oral refuerzan la importancia de la identidad y la relación con los ancestros, dichas memorias se concatenan con la gastronomía y sus saberes, estas narraciones son contadas por los adultos mayores quienes mantienen la memoria viva (Falcón Gordillo, Aguinaga, Galarza, & López, 2019)

La gastronomía del Valle del Chota es un símbolo de hospitalidad, unión y especialmente en las festividades, donde los platos representan la riqueza cultural que tienen las comunidades, la preparación se comparte con todos los asistentes y son la misma que refuerza lazos sociales, así como también la economía local. En los eventos fúnebres y fiestas de agradecimiento también se sirve comida como ofrenda simbólica para los espíritus de los ancestros.

Las fiestas como:

La fiesta de Corpus Cristi, se la realiza de acuerdo al calendario eclesiástico, ésta es una festividad religiosa. En esta conmemoración las bebidas ancestrales que se consumen infaliblemente son: la chicha de arroz, el licor de ovo y el champús, que son elaboradas con mucho tiempo de antelación debido a su compleja elaboración, los mismos que son servidos en pilches o jarros de loza.

Otra de las fiestas más populares en el Valle del Chota, es el carnaval del Coangue, que dicha palabra antes significaba Valle de la muerte o de las calenturas malignas, hoy se acogió este nombre, pero con un significado de fiesta y agravia, y nació hace más o menos 15 años, a través de la idea de unos jóvenes emprendedores, quienes decidieron festejar los carnavales con música bomba, gastronomía y danza. Cabe recalcar que la música bomba es una manifestación cultural ancestral, pues es originaria del África y fue un legado traído por los ancestros africanos al ser esclavizados y vendidos en las costas de ese continente. La gastronomía propia de esta fiesta es el arroz con frejol, la fritada y el picadillo.

Debido a que su mayor fuente de ingreso es la agricultura, los productos autóctonos forman parte de las recetas expuestas, la gastronomía forma parte de las fiestas propias de la zona, muchas de ellas se dan en las fechas específicas y otras todo el año. Entre los productos propios más sobresalientes está el gandul, yuca, jícama, camote, plátano, papaya, guanábana, guayaba, guaba, pepino, algodón, tuna, sambo, frejol, papaya, pepinillo, ají, caña, entre otros.

La actividad agraria va de la mano con que muchos de los productores cuentan con su propio lote de terreno el mismo que a pasada de generación en generación, con el Presidente Urbina, en los años de 1856, se empezó el proceso de emancipación, puesto que el impuso un impuesto a la pólvora y con ello comprar la libertad de los afrodescendientes que casi duro un siglo ese proceso, hasta arraigarse totalmente con la primera reforma agraria.

De la misma manera como los afrodescendientes fueron traídos por las ordenes Eclesiásticas sobre todo los Jesuitas, después de la provincia de Esmeraldas, el Valle del Chota fue uno de los lugares escogidos para traer mano de obra esclavizada, en donde se les evangelizo dentro de la doctrina católica, por los años de 1767, la cual mantienen hasta el día de hoy, ferviente y muy devota, por ello las principales fiestas se relación al catolicismo como son, La semana Santa, la Virgen de las Nieves y la Navidad.

Estas festividades y gastronomía propias de la zona, va acompañada con la música y su vestimenta que así mismo es autóctona de la zona, por ejemplo, el baile y música es la bomba, música que representaba la alegría en forma de resistencia a los trabajos forzosos de aquella época, esta manifestación musical es ancestral, pues esos conocimientos vienen desde el África esclavizada, en épocas de la colonia, sin embargo en el Valle, se acoplo a los instrumentos que fueron elaborados en materiales de la zona, como, por ejemplo, para hacer el tambor se lo confecciono con cuero de chivo e hilo de cabuya.

La música genera su baile propio, llamado de la misma manera, para lo cual existe una vestimenta propia para tales eventos, es diferente entre hombres y mujeres, siendo así: para la mujer es falda plisada amarilla, verde y morado, así como blusa tomate y roja; y para los hombres son pantalones de tela, con zapatos de caucho o botas.

Hay que reconocer que la cultura intangible está en peligro de alteración y desaparición, debido a la fragilidad de sus formas, en particular las que son tradiciones orales, ante este peligro se debe reconocer la responsabilidad de todos para salvaguardarla. (García , 2012)

Conclusiones

El patrimonio intangible, tiene una connotación singular, debido a que en su mayor parte son enseñanzas que son trasmitidas de generación en generación entre los habitantes de una comunidad, y en su gran mayoría no están registrados de manera física, sino que simplemente se

los pasa de manera oral, por ello se concuerda con García, 2012, en donde refleja una fragilidad del conocimiento y la responsabilidad de todos para salvaguardarla.

Así mismo, se puede incurrir en que para salvaguardar el folclore ancestral, típico y tradicional del Valle del Chota, se debe realizar compendios literarios exponiendo los detalles de cada uno, concordando con la conferencia mundial de la UNESCO de 1982, en donde se resalta la mezcla de las culturas a partir de la colonización, sin embargo son pocos los manifiestos que están documentados.

La gastronomía tradicional expuesta es el fruto de la mezcla de la cultura afrodescendiente y colonizadores españoles. La creatividad de los habitantes ha permitido el surgimiento de diferentes preparaciones gastronómicas auténticas, las cuales han sabido modificarse, adaptarse y mantenerse gracias a ese legado dejado por las generaciones, todas estas preparaciones tienen una base de ingredientes propios de la zona, los mismos que son la principal fuente de ingreso de los lugareños, y todo esto se enmarca dentro de un contexto sociocultural, el cual está correlacionado con muchas otras manifestaciones culturales, como son los rituales católicos, la música, la vestimenta, propias del Valle, y que a futuro podrían ser un referente turístico sabiéndolo aprovechar.

Salvaguardar el patrimonio intangible significa velar por las técnicas, prácticas, saberes y conocimientos, en la mayoría de los casos se han transmitido de manera oral, y este patrimonio inmaterial contribuirá a sensibilizar a las personas fortaleciendo su identidad y mejorando los procesos de valoración, la misma que ha demostrado ser un componente valioso para el sector turístico.

Referencias

- Berguer, P., & Luckman. (1998). *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Bourdier, P. (1980). *L'identité et la représentation*. Actes de la recherche en sciences sociales.
- Centeno, & Molina . (2013). *Patrimonio Alimentario* . Ecuador : El Telegrafo .
- Colombia, F. N. (2003). *El cedro Negro* . Caldas Colombia.
- Diario La Hora, I. (15 de Abril de 2012). Ferrocarril: Un patrimonio histórico del Ecuador. *Noticias Imbabura*, pág. 8.
- Ecuador, M. (2012). *Ecuador Culinario, Sabores y Saberes*. Quito: Ecuador M.D.
- Esquivel, E. C. (2000). El arroz en América: Su introducción y primeras siembras. *Revista de Historia de América*, 7-18.
- Estrella, E. (1996). *El pan de América*. Madrid: Centro de Estudios Históricos.
- Falcón Gordillo, S., Aguinaga, C., Galarza, I., & López , P. (2019). Gastronomía de Ibarra, identidad e historia dentro de un contexto socio cultural. En REDU, *VI Congreso de la Red Ecuatoriana de*

- Universidades y Escuelas para investigación y posgrado* (pág. 902). Ibarra: Editorial Universidad Técnica del Norte.
- Fundación de desarrollo social y cultural Afroecuatoriana Azúcar. (2010). *Memoria Fortalecimiento de la Red de Mujeres Afrodescendientes de la Región Andina* . Quito: Coordinadora región Andina .
- García , M. (2012). *El patrimonio cultural: conceptos básicos*. Zaragoza: Prensas de la Universidad de Zaragoza.
- Guzman , L., & García Gelmar . (2012). *Fundamentos teóricos para una gestión turística del patrimonio cultural desde la perspectiva de la autenticidad* . B-EUMED.
- Hora, D. L. (25 de Diciembre de 2002). *La Hora*. Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/1000130017/el-arrope-de-mora-y-las-nogadas-nacieron-con-ibarra>
- Larrea, M. V. (2014). Provincia de Imbabura. *Imbabura un edén*, 11-12-13.
- Medina, F. (2003). *Ciudad, etnicidad y Alimentación*. Barcelona: Ariel.
- Mikuy, A., & Mikuy, S. (2010). *Gastronomía Tradicional Altoandina* . Santiago de Chile : D-FAO.
- MinisterioCulturaPatrimonióEcuador. (14 de julio de 2016). *Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador*. Obtenido de <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Ma%C3%ADz>
- Morales, J. C. (10 de Mayo de 2014). Empanadas de morocho. *El Telegrafo*. Obtenido de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/columnistas/1/empanadas-de-morocho>
- Mundo, R. B. (7 de Marzo de 2012). *BBC Mundo*. Obtenido de http://www.bbc.com/mundo/noticias/2012/03/120307_frijol_mesoamericano_am
- Pizarro et al, O. (2004). *La fiesta la otra cara del patrimonio*. Bogotá Colombia: Grupo OP Gráficas S.A.
- Torres, G., & Santoni , M. (2006). *El Alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural*. España : Red Scripta Ethnologica .
- UNESCO. (1982). Conferencia mundial. Mexico.
- UNESCO. (2003). Conferencia mundial .
- UNESCO. (2005). Convención sobre la protección y promoción sobre la diversidad de las expresiones culturales . Francia .
- wikipedia. (s.f.). *Wikipedia*. Obtenido de [https://es.wikipedia.org/wiki/Mora_\(fruta\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Mora_(fruta))