

44

Fecha de presentación: febrero, 2020

Fecha de aceptación: marzo, 2020

Fecha de publicación: mayo, 2021

REVALORIZACIÓN

DE LA CHICHA DE MAÍZ EN LA COCINA ÉTNICA DEL PUEBLO SALASAKA. TUNGURAHUA, ECUADOR

REVALUATION OF CORN CHICHA IN THE ETHNIC CUISINE OF THE SALASAKA PEOPLE. TUNGURAHUA, ECUADOR

Ana Isabel Utrera Velázquez¹

E-mail: ua.anautrera@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1351-4727>

Karina Maribel Jiménez Jerez¹

E-mail: ga.karinamjj21@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3404-2554>

¹ Universidad Regional Autónoma de Los Andes. Ecuador.

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Utrera Velázquez, A. I., & Jiménez Jerez, K. M. (2021). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(3), 418-425.

RESUMEN

La cocina étnica de los pueblos indígenas es un valor cultural que tiene Ecuador, por el uso de técnicas y alimentos que se consideran patrimoniales. El consumo del maíz (*Zea mays*) en el pueblo Salsaka como en otras culturas indígenas, es un alimento que se considera patrimonial por ser un producto endémico, de este se derivan muchas preparaciones que enriquecen la cocina, donde se ponen de manifiesto las costumbres y formas de elaboración. La chicha de maíz es una bebida que en Ecuador se elabora con técnicas adecuadas en cada región, en Salasaka tiene desde los ancestros su procedimiento peculiar que a través de los tiempos se ha perdido en las generaciones que han ido transcurriendo a través del tiempo. El propósito de la investigación es lograr la revalorización de costumbres, consumo y técnica de elaboración de la chicha de maíz en Salasaka como valor importante en la cocina étnica. Para esto se empleó una investigación exploratoria, descriptiva y documental con el uso de técnicas y herramientas para el diagnóstico del conocimiento ancestral de la elaboración de la bebida. Como resultado se obtiene el estudio de saberes ancestrales sobre la elaboración y su propuesta para insertarla como atractivo gastronómico.

Palabras clave: Chicha de maíz, saberes ancestrales, cocina étnica, pueblo indígena, gastronomía.

ABSTRACT

The ethnic cuisine of indigenous peoples is a cultural value that Ecuador has, due to the use of techniques and foods that are considered patrimonial. The consumption of corn (*Zea mays*) in the Salsaka people as in other indigenous cultures, is a food that is considered patrimonial for being an endemic product, from which many preparations are derived that enrich the cuisine, where the customs and ways of elaboration are evident. The corn chicha is a drink that in Ecuador is made with appropriate techniques in each region, in Salasaka has since the ancestors its peculiar procedure that through the times has been lost in the generations that have been passing through time. The purpose of the research is to achieve the revaluation of customs, consumption and elaboration technique of corn chicha in Salasaka as an important value in the ethnic cuisine. For this purpose, an exploratory, descriptive and documentary research was used with the use of techniques and tools for the diagnosis of the ancestral knowledge of the elaboration of the beverage. As a result, the study of ancestral knowledge about the elaboration and its proposal to insert it as a gastronomic attraction is obtained.

Keywords: Chicha de maiz, ancestral knowledge, ethnic cuisine, indigenous people, gastronomy.

INTRODUCCIÓN

Al asumir el área de Cocina como un espacio donde interviene procesos y actores en la que se realiza la actividad de la transformación de los alimentos para ser consumidos, se puede interpretar que en el producto terminado se ponen de manifiesto, la cultura, el alimento patrimonial, la identidad, y al tratarse de patrimonio alimentario se puede considerar las prácticas agrícolas y los saberes culinarios.

La cocina étnica (Martínez, et al., 2017) radica en la exposición de los saberes ancestrales que se convirtieron en patrimonio de diferentes culturas, y en esta los productos nativos fueron su representación, así como el empeño en mantener técnicas, sabores y tradiciones, convirtiéndose en parte de la gastronomía tradicional. Planteando a Hernández-Ramírez (2017), la gastronomía *“comprende saberes, creencias y prácticas sociales cotidianas y extraordinarias asociados a la alimentación, que son seleccionados, integrados y activados por determinados agentes sociales como símbolos representativos y sobresalientes de un grupo concreto”*.

“El conocimiento comunitario es intergeneracional se transmite de generación en generación y es responsabilidad del colectivo de mantenerlo y crearlo, para que no se pierda” (Ojeda & López, 2017), Los saberes ancestrales, son patrimonio del pueblo, es parte de la identidad que se transmite mediante la cultura. La gastronomía tradicional incluye esos saberes y es un atractivo para el turismo, señalando a Reyes & Martínez (2018), con la inclusión de la gastronomía como una modalidad de turismo, muchos sectores con riquezas culinarias poco explotadas y conocidas han ampliado sus horizontes y han apuntado al turismo gastronómico como pilar importante para su desarrollo socioeconómico.

América desde la época precolombina ha sido influenciada por diferentes culturas, donde se mezcló la cultura en la religión, las costumbres sociales, los productos en la forma de alimentación (los nativos y los introducidos), y este mestizaje dio lugar a la cocina actual. Muchos pueblos trataron de mantener su cultura y sus alimentos, es el caso del maíz, la yuca, el tomate, el ají, etc. De ahí que las preparaciones culinarias con sus productos identifican cada región americana, aunque posteriormente haya existido la transculturación y el mestizaje como fenómeno social.

Los alimentos y la cocina se convirtieron en representativos en cada cultura, por ejemplo: México que se identifica por las tortillas de maíz en sus tacos y burritos, así como en el uso de las variedades de ají o chile; el Caribe por el uso de la hallaca, el casabe, los tamales; los pueblos

andinos por el uso del maíz, la papa, tubérculos nativos, condimentos, y frutas en múltiples preparaciones. Los alimentos se convierten en símbolos de identidad cultural y las preparaciones en sellos del patrimonio culinario. De tal manera señalando a Torres (2004), sobre la identidad cultural a través de la cocina, *“ciertas comidas y con determinadas recetas, las que se reiteran hasta constituir una especie de patrón o molde familiar que se transmite de manera intergeneracional”*, es lo que se conoce como transmisión de los saberes del patrimonio alimentario.

En diferentes definiciones de Cocina étnica, se puede resumir que esta es original de cada país, región, localidad o comunidad, referente a su cultura, sabores, texturas, presentación y rituales, a partir de esto la definición de alimentos ancestrales como señala Mead (2019), *“los alimentos ancestrales son aquellos que se definen a partir de la cultura de los antepasados de un territorio específico. De esta manera, al hablar de ellos se puede conocer cuáles son los orígenes alimenticios que lleva a reflexionar acerca de su producción, cocción, consumo y preservación”*. O sea que la cocina étnica está muy relacionada con los alimentos y saberes ancestrales de una ubicación geográfica de pobladores.

Haciendo mención también de los alimentos nativos se puede definir como aquellos que tienen su origen en una zona determinada, pero que también pueden estar de forma natural en diferentes lugares de una misma región por ejemplo entre las variedades de maíz no solo se encuentra en la zona andina, sino que entre todas sus variedades se encuentra presente en las diferentes regiones del país. Es importante destacar que, al considerar los saberes ancestrales de Ecuador, representan en la cocina étnica la identidad cultural, como plantea Vallejos (2017), la cultura como la vivencia que engloba y articula todos los conocimientos dados y practicados por las diferentes sociedades (mestiza, indígena y afroecuatorianos), que han intervenido en participación del estado ecuatoriano alineado a un patrimonio intangible como es la cultura de un determinado pueblo.

Como menciona Fischler (1995), se puede entender sobre la cocina étnica, por tanto, *“representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo. Posee igualmente significaciones que están en dependencia estrecha de la manera como se aplican las reglas culinarias”*.

En Ecuador se reconoce como técnicas ancestrales (Neves & Heckenberger, 2019), moler o majar los alimentos en piedra, para la preparación de harinas y masas, también la técnica de cocer en agua, la maceración, el rallado y el tostado en tiestos de barro, de estas técnicas se derivan muchas preparaciones ancestrales, algunas para lograr la fermentación como la maceración para elaborar la chicha, el asoleado de granos para secar y la masticación de la yuca en la Amazonía, las culturas indígenas han tratado de mantener costumbres en la preparación de sus alimentos.

En las prácticas culturales culinarias la filiación con lo prehispánico es quizá mayor. El maíz, la papa y la yuca, y más tarde el plátano, se instituyen en alimentos fundamentales de 17 las cocinas de los primeros pobladores. La frecuencia de su uso ubica a estos alimentos en las prácticas alimentarias cotidianas y festivas, por lo que puede hablarse de su carácter esencial, históricamente transversales a todo el territorio. Junto a ellos, los métodos utilizados para su transformación guardan una estrecha relación con el pasado (Cartay, 2004).

“Las bebidas fermentadas a partir del maíz, cereales y frutas han sido desarrolladas y utilizadas por sociedades humanas en todo el globo, aprovechando sus efectos en los alimentos al preservar e incluso aumentar su valor nutritivo, se aprovechan también sus características analgésicas y desinfectantes gracias a su contenido de etanol, y en algunos casos han sido usadas en actos ceremoniales y sociales gracias a sus efectos alteradores de la conciencia.” (Rodríguez, 2008)

En Sudamérica destaca el papel de la aqha, chicha o cerveza de maíz, que fue y sigue siendo muy gustada. Se usó como parte de rituales religiosos y de la vida cotidiana, por ejemplo, para cerrar transacciones comerciales, establecer o mantener vínculos sociales, entre personas o grupos asimétricos o de iguales. Se ha llegado a afirmar que la chicha era el adhesivo que mantuvo la cohesión social de los pueblos incaicos (Vargas, 2014).

La chicha de maíz elaborada por los mestizos o la chicha de Jora elaborada por los indígenas, es una bebida milenaria de 500 000 años de antigüedad, además de ser simbólica para rituales y fiestas, como cita Azanza & Chacón (2018), *“si bien su nombre sobrevivió, toda su simbología se ha ido perdiendo con en el tiempo, inclusive a pesar de su declaración como patrimonio cultural intangible,” por lo tanto, consideramos que no solo es importante revalorizar*

los distintos métodos tradicionales de su elaboración, sino también toda la cosmovisión detrás de esta bebida, a través de la investigación y la educación de las nuevas generaciones”

La chicha es un símbolo importante de la reciprocidad andina, pues media directamente en las relaciones sociales. Si recibes chicha de un pariente o amigo, recibes atención y cariño de esa persona. Brindar chicha, además, adquiere mayor valor en la época del Inti Raymi, fiesta de la cosecha del maíz (Tuaza, 2017), que por diferentes motivos sociales es una bebida que ha perdido su presencia en la gastronomía ecuatoriana, el desplazamiento de las poblaciones, la introducción de la tecnología, y el interés por nuevos aprendizajes.

La investigación se enfoca en el estudio de las técnicas ancestrales de la elaboración de la chicha en la comunidad indígena del pueblo Salsaka, población bilingüe kichwa- español, donde existe un alto consumo del maíz en sus diferentes preparaciones, pero hay una pérdida de elaboración y consumo de esta bebida.

MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación se desarrolló en la Parroquia Salasaka del Cantón Pelileo en la provincia de Tungurahua, a partir de la necesidad de revalorizar una bebida ancestral, la Chicha de Jora, con su técnica de elaboración, origen y costumbres en su consumo, como bebida de la cocina étnica con alimentos nativos de la región. Se realizó el proceso investigativo con la modalidad cuali-cuantitativa, empleándose de forma exploratoria, descriptiva y explicativa, se tuvo en cuenta que en la definición de la parroquia se emplea el término de Pueblo Salasaka, por las características de las comunidades que conforman la parroquia, hablantes en kichwa, y que respetan las costumbres y tradiciones. Para el diagnóstico se emplearon métodos, técnicas y herramientas para obtener la información que permitió determinar la pérdida de la elaboración de la chicha con sus técnicas ancestrales, y en la costumbre de su consumo.

Se toma como datos la población estudiada del (PEA) Población Económicamente Activa según el último censo de población y vivienda (Ecuador. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010) es de 5886 en la Parroquia de Salasaka del Cantón Pelileo, Provincia de Tungurahua. Se emplea la fórmula de poblaciones finitas en estimación de proporciones (Gómez, et al, 2017) (Tabla 1).

Tabla 1. Cálculo de la muestra del universo.

Fórmula	Cálculo	Muestra
<p>N = Total de habitantes en el pueblo Salasaka 5886</p> <p>P = proporción de la población</p> <p>Q = porcentaje de la población</p> <p>σ = Desviación estándar de la población.</p> <p>Z = Valor obtenido mediante niveles de confianza.</p> <p>e = Límite aceptable de error de muestra es de 0,05 (5%)</p>	= 361	La muestra obtenida para la aplicación de encuestas es de 361 habitantes

Las variables de investigación que se tuvieron en cuenta fueron técnicas ancestrales en la elaboración de la chicha, cocina étnica, alimentos nativos. Se aplicaron en el diagnóstico encuesta, entrevistas y observación directa para comprobar las variables. Los resultados se enfocaron a obtener las técnicas de elaboración de la chicha en el pueblo Salsaka, alimentos nativos, y los saberes ancestrales en su modo de consumo, y beneficios, para revalorizar la bebida e incorporarla como atractivo gastronómico a través de su difusión.

En el diagnóstico realizado se aplicó la encuesta y se muestra en la Tabla 2 y 3, el resultado más significativo que determina el estudio.

Tabla 2. Revalorizar la bebida en pueblo Salasaka.

Variable	Cantidad	%
Si	299	83
No	3	1
Tal Vez	59	16
Total	361	100

Tabla 3. Necesidad de promocionar la chicha al turismo

Variable	Cantidad	%
Si	257	71
No	11	3
Tal Vez	93	26
Total	7	100

Significa que el interés del pueblo Salasaka de revalorizar la bebida ancestral de la Chicha, con el producto nativo principal que es el maíz cultivado en los huertos o chakras es importante para no perder la identidad local, además que siempre lo consideraron una bebida beneficiosa para la salud, por otra parte esta parroquia, desarrolla el turismo rural por lo que también es de interés de los pobladores que puede fortalecerse en la oferta

gastronómica y es necesario difundir a toda la comunidad para el conocimiento de las generaciones más jóvenes. El Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) parroquial y los prestadores de servicios.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La descripción botánica obtenida de (Valladares, 2010), sobre el maíz (*Zea mays*), tiene una clasificación taxonómica (Tabla 4).

Tabla 4. Clasificación taxonómica del maíz.

Reino	Plantae
Sub Reino	Tracheobionta
División	Magnoliophyta
Clase	Liliopsida
Sub Clase	Commelinidae
Orden	Poales
Familia	Poaceas
Sub Familia	Panicoideae
Tribu	Maydeae
Genero	Zea
Especie	Mays

Fuente: Valladares (2010).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (1993) "*el maíz es un importante alimento para numerosísimos habitantes del mundo en desarrollo, a los que suministra cantidades significativas de nutrientes, sobre todo calorías y proteína*". (Tabla 5).

Tabla 5. Composición química proximal de las partes principales de los granos de maíz.

Componente químico	Pericarpio	Endospermo	Germen
Proteínas	3,7	8,0	18,4
Extracto etéreo	1,0	0,8	33,2
Fibra cruda	86,7	2,7	8,8
Cenizas	0,8	0,3	10,5
Almidón	7,3	87,6	8,3
Azúcar	0,34	0,62	10,8

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (1993).

Como se observa el maíz es un alimento con alta fibra dietética, y con proteínas notables. Por lo que constituye a la mejora de la digestión y arrastra las grasas malas del cuerpo, sin embargo en muchas regiones se consume

como alimento principal porque se le considera un alimento proteico, *“el problema es que con frecuencia no se consumen las cantidades necesarias de alimentos complementarios, o sólo se consumen en bajísima proporción”* (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 1993), y afecta la salud en relación con la cantidad de proteínas que necesita el cuerpo humano para su desarrollo.

Proviene del *kuna chichab*, que significa maíz y por su parte en su obra Eduardo Estrella comparte con el aztequista Luis Cabrera, que la palabra descendería del *náhuatl chichiatl*, “agua fermentada”, compuesto con el verbo chicha (agriar una bebida) y el prefijo -atl (agua) (San Carlos, 2016).

Sobre la forma ancestral de preparar la chicha: Las bebidas preferidas fueron el asua o upi, llamada chicha desde 1532 palabra de origen antillano traído por los colonizadores españoles. En su preparación primero se humedecía el maíz para que fermente colocando en hojas de achira en un lugar abrigado de la casa. Cuando germinaba se le retiraba y se lo secaba obteniendo la JORA, una parte se lo molía y la otra se manifestaba para que por efecto de la diastasa de la saliva se fermenta, luego se la cocinaba con agua por varias horas para después ser colocada en urpus o tinajas en donde se fermentaba en lugares abrigados (Lacoste., et al. 2015).

Esta fue la primera concepción de la chicha de maíz lo que pudo comprobarse en estudios antropológicos que, en la etapa incaica en la zona andina, ya existía en el territorio la denominada chicha obtenida del maíz. Se reconocen diferentes variedades de la chicha, la palabra chicha es sinónimo de bebidas a base de maíz, se la consume en fiestas de pueblos del Ecuador con motivo de celebraciones. Se describen las variedades más significativas en la tabla 6.

Tabla 6. Variedades de chicha en Ecuador.

Localidad	Variedad de Chicha de Maíz	Descripción
Imbabura. Otavalo	Chicha de Yamor	Esta bebida se elabora con la presencia de variedades de maíz chulpi, maíz negro, amarillo, blanco, canguil, morocho y jora (maíz germinado), es una bebida fermentada y se consume fría.
Cañar	Chicha de Corpus	Con variedad típica de maíz, el zhima, grano perlado y sabor característica
Imbabura	Chicha de Intag	Intag pueblo indígena de la provincia de Imbabura que celebra la cosecha con fiestas en donde está presente la chicha de jora.
Azuay	Chicha huevona	Chicha de maíz que se le puede agregar huevo, cerveza, aguardiente y azúcar muy popular en cuenca Una bebida muy antigua.
Jipijapa. Manabí	Chicha de maíz criollo	Se consume como bebida refrescante, se elabora con maíz criollo amarillo se agrega especias y frutas naturales.

Preparación de la chicha de Jora en el Pueblo Salasaka como bebida ancestral, mostrado en la tabla 7.

Tabla 7. Paso a paso de la elaboración de la chicha de Jora en Salasaka.

Pasos	Descripción
Primer Paso: Selección del maíz o choclo	Selección de diferentes tipos de maíz para luego desgranar y continuar con la germinación.
Segundo Paso: Malteado	La germinación es el proceso por el cual el almidón es hidrolizado durante el malteado de los granos del maíz. Esto se divide en 3 fases, remojo del maíz, germinado y el secado de los granos del maíz, el proceso de germinación del maíz es muy importante, ya que no solo constituye el primer motor para una fermentación, sino que aporta mayores nutrientes y vitaminas en la elaboración.
Tercer Paso: Remojo del maíz	Se remoja el maíz en el suelo realizado una cocha con agua colocada una funda plástica y se le deja tapando con hojas de paja o hojas maíz por aproximadamente 21 días con el propósito de suavizar la textura del grano suministrarle, por absorción, la humedad indispensable para que así comience el proceso de germinación.
Cuarto Paso: Germinado o Jora	Después de escurrir el maíz se esparce en lugar seco y oscuro en capas de grosor, se debe poner gran énfasis en el ambiente en donde se realiza el proceso de germinación, ya que con el viento y el calor directo puede afectar el proceso de germinación y echarse a perder. En el pueblo Salasaka es acostumbraba a cubrir los granos de maíz con las achira o paja, una vez que el maíz ha germinado en un periodo de 21 días se le saca para el siguiente proceso.

Quinto Paso: Secado	Luego que el grano haya germinado se lo coloca bajo el sol en una estera o algo que proteja al grano del contacto directo con el suelo para remover toda la humedad, si el clima es bueno y soleado el secado puede durar por 4 a 5 días, hasta que esté completamente seco hay que tener en cuenta que es necesario proteger al grano de la lluvia, para poder proceder a la molienda.
Sexto Paso: Molienda	Este proceso se realiza una vez que haya finalizado la germinación, se procede la molienda del maíz que se realiza manualmente, utilizando una roca en forma de luna conocida como (maran uña) se le muele bien hasta que convierta en harina.
Séptimo Paso: Cocción	Se prende el fogón de la leña, una vez que se obtiene la harina de maíz o jora que lo llaman, se remoja en una olla de barro con agua la cual se lleva a una temperatura de hervor para que no se haga grumos, la cocción de la harina será según la cantidad de la bebida que se va a elaborar y la cocción se realiza durante 12 horas y se espera la reducción de aproximadamente 30% de líquido. Se agrega la panela. Se procede a enfriar por un día destapada para que no se ponga babosa.
Octavo Paso: Fermentación	El proceso de fermentación de la chicha de maíz dura entre 1 a 7 días dependiendo del grado de alcohol deseado, a partir de la fermentación se puede clasificar la chicha madura o chicha tierna. Luego se procede a almacenar en pundos de barro los cuales contenían los restos de la preparación anterior para así facilitar la fermentación por su contenido en bacterias levaduras, pasado el sexto día la chicha puede presentar sabores amargos o agrios no agradables. Ya para finalizar el proceso de elaboración se procede a cubrir el pondo con hojas de achira o cedazos de tela.

Receta para elaborar la Chicha a partir del maíz germinado o Jora

Ingredientes

500 gramos de harina de maíz (del germinado)

350 gramos de panela

20 gramos de canela (opcional)

6 litros de agua

Procedimiento

1. Llevar a fuego la olla con 6 litros de agua e ir colocando la harina de maíz, mezclar bien para que no quede grumos y agregar la panela y la canela si se desea.
2. Dejar hervir a fuego medio por 12 horas moviendo constantemente con una cuchara de palo.
3. Dejar enfriar sin tapar por 1 día
4. Tamizar y colocar en pundos (recipientes de barro con tapa)
5. Dejar bien tapado con hoja de achira para fermentar hasta 7 días según el grado de alcohol que se desea.
6. Servir fría

Beneficios de la Chicha de Jora para el Pueblo Salasaka

La chicha de maíz prácticamente es la cerveza de las comunidades indígenas, quienes se embriagan con esta bebida en sus principales fiestas y celebraciones ancestrales, también se dice que la chicha de maíz tiene sus poderes medicinales curando o previniendo algunos problemas de salud. Beber la chicha de maíz ayuda al problema de contención de orina, es buena contra las arenas y piedras de los riñones y vejiga siendo esta la razón por la que los indígenas tanto jóvenes como ancianos no presentaban este problema de salud. El concho o asiento de la masa que hace la chicha se puede aplicar en los pies de las personas con la gota y les quita el ardor y calma el dolor. También el residuo de la chicha de maíz es aplicado como remedio para el malestar de la espalda pulmonar.

La chicha de maíz en la zona andina se plantea que tiene origen en Perú, Bolivia y Ecuador, su consumo tenía un sentido ceremonial, en fiestas, como símbolo de amistad, de bienvenida y como reconfortante durante trabajos forzados, en la etapa incaica se convirtió en una bebida de la clase más importante del imperio. Su denominación como **azúa**, **asua** o **asuwa**, se considera como término quechua o kichwa, Existen leyendas relacionadas con el origen de la chicha, interesantes para el visitante y que es importante rescatar como valor cultural.

Se menciona por algunos autores que el término de chicha viene de Las Antillas donde también se elaboraba la bebida a base de maíz, si se tiene presente que esta gramínea es un alimento nativo de Centroamérica y Latinoamérica cultivada por los primeros indígenas de estas regiones. En Ecuador, se evidencia la presencia de la chicha como bebida de la cultura Valdivia por descubrimientos arqueológicos que se encontraron en la zona Santa Elena de vasijas con vestigios de la bebida y datan de 3500 a.C. Durante el imperio inca mencionando, el inca necesitaba cantidades enormes para ser repartida a los que servían al imperio. Es por esta razón que había mujeres destinadas exclusivamente a la preparación de la chicha, una mascando el grano, otras hirviéndole, cuidado su maceración y distribución. Se dice que los ejércitos del imperio antes de una batalla bebían la chicha para difundirles valor (Pinto & Abad, 2017). Se menciona también que en los sitios mortuorios los incas colocaban junto al cadáver, un cántaro con chicha de jora y en un petate o saco pequeño cubierto de plumas multicolores, granos de maíz, pues suponen que el difunto necesita alimentarse en la otra vida.

Se conoce que el pueblo Salasaka fue conformado por indígenas que migraron de Bolivia, quizás puede deducirse que estos ya traían la costumbre de la bebida ancestral y que al migrar también retomaron alguna técnica de elaboración. Es importante señalar que la chicha de Jora como tal es la base de las demás variantes de chicha que se elaboran en diferentes regiones del país, pero el término de elaboración puede ser hervido y/o fermentado, consumida siempre como bebida refrescante. Su grado de alcohol se obtiene según los elaboradores por el tiempo de fermentación que deseen dar considerando que los azúcares naturales del maíz durante este proceso se convierten en alcohol.

CONCLUSIONES

Difundir en la población y a visitantes en la Parroquia Salasaka, la bebida ancestral a través de la incorporación en la oferta gastronómica de los establecimientos que prestan servicios de alimentos.

Involucrar a las instituciones, organismos, gobierno parroquial en la revaloración de la bebida ancestral y su difusión.

Incorporar a la academia, en el diseño de un atractivo gastronómico y cultural para el turismo que visita el Cantón Pelileo y la Parroquia Salasaka.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Azanza Castillo, C. S., & Chacón Velasco, D. A. (2018). *Análisis cultural y sensorial de la chicha de jora elaborada en la sierra norte ecuatoriana (Imbabura y Pichincha)*. (Trabajo de titulación). Universidad San Francisco de Quito.
- Cartay, R. (2004). Difusión y comercio de la yuca (*Manihot esculenta*) en Venezuela y en el mundo. *Agroalimentaria*, 9(18), 13-22.
- Ecuador. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010). Censo de población y vivienda 2010. INEC. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/memoriasCenso/Memorias-light.pdf>
- Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo: Anagrama Colección Argumentos.
- Gómez, C., Álvarez, G., Castro, F., Romero, A., Vega, V., Comas, R., & Velázquez, M. (2017). La investigación científica y las formas de titulación. Aspectos conceptuales y prácticos (Vol. 1). Editorial Jurídica del Ecuador.
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176.
- Lacoste, P., Pszczolkowski, P., Briones, F., Aguilera, P., Mujica, F., & Garrido, A. (2015). Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile. *Idesia (Arica)*, 33(2), 87-96.
- Martínez, J., Martí-Herrero, J., Villacís, S., Riofrio, A. J., & Vaca, D. (2017). Analysis of energy, CO2 emissions and economy of the technological migration for clean cooking in Ecuador. *Energy Policy*, 107, 182-187.
- Mead, M. (2019). Cultura y Compromiso: estudios sobre la ruptura generacional. Editorial Gedisa.
- Neves, E. G., & Heckenberger, M. J. (2019). The call of the wild: rethinking food production in Ancient Amazonia. *Annual Review of Anthropology*, 48, 371-388.
- Ojeda Rosero, D. E., & López Vázquez, E. (2017). Relaciones intergeneracionales en la construcción social de la percepción del riesgo. *Desacatos*, (54), 106-121.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (1993). El maíz en la nutrición humana. FAO. <http://www.fao.org/3/t0395s/T0395S00.htm#Contents>

- Pinto, M., & Abad, 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.
- Reyes López, M., & Martínez Florez, S. (2018). Sobre la composición nutrimental de la gastronomía típica ecuatoriana. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, 28(2), 16.
- Rodríguez Rivera, V. M. (2008). *Bases de la Alimentación Humana*. Netbiblo.
- San Carlos, A. C. (2016). Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 3(9), 4-26.
- Torres, G. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. *Scripta Ethnologica*, (26), 55-66.
- Tuaza, L. A. (2017). La fiesta del Inti Raymi en la construcción del Estado plurinacional en el Ecuador. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM. Les Cahiers ALHIM*, (33).
- Valladares, C. (2010). Taxonomía y Botánica de los Cultivos de Grano. Universidad Nacional Autónoma de Honduras.
- Vallejos, A. (2017). Patrimonio alimentario y cocina ancestral. *HOLOPRAXIS Ciencia, Tecnología e Innovación*, 1(1), 61-75.
- Vargas Guardarrama, L. A. (2014). El maíz, viajero sin equipaje. *Anales de antropología-UNAM*, 48(1), 123-137.