

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**El oro indígena base de una cultura y de la cocina  
autóctona.**

Proyecto de investigación

**JENNYFER LISBETH MALES MALDONADO**

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito para la obtención del título de Licenciada

en Arte Culinario y Administración de Alimentos y bebidas.

Quito, 7 de diciembre de 2017

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO Y TURISMO

**HOJA DE CALIFICACION DE TRABAJO DE TITULACION**

**El oro indígena base de una cultura y de la cocina autóctona**

**Jennyfer Lisbeth Males Maldonado**

**Calificación.-**

**Nombre del profesor**      Rafael Villota, Master Internacional en Hotelería y  
Restauración.

**Firma del profesor**      \_\_\_\_\_

Quito, 7 de diciembre de 2017

## **Derechos de Autor**

El presente trabajo es de mi autoría, certifico que el mismo ha sido elaborado según las normas establecidas por la Universidad San Francisco de Quito, que incluye todas las normas de Propiedad intelectual USFQ, por lo que establezco que todo el trabajo aquí expuesto está sujeto a las políticas antes mencionadas.

Ademas, autorizo a que el trabajo sea publicado y digitalizado en el repositorio virtual en concordancia con lo establecido en la Ley Orgánica de Educación Superior, artículo 144.

Firma de estudiante:

Nombres completos: Jennyfer Lisbeth Males Maldonado

Código: 00116525

Cedula de identidad: 1716371792

Lugar y fecha: Quito, 7 de diciembre de 2017

## RESUMEN

El maíz es considerado un grano importante dentro la alimentación de las personas indígenas que habitan en la zona de Imbabura, es tanto su amor por ese regalo de los dioses que le han dado homenaje en varias ocasiones dando como resultado las diferentes fiestas en su honor, mismas que son festejadas con un sin número de formas de presentación del maíz, ya que el maíz pasa por varias etapas antes de ser maíz por lo tanto durante cada una de las etapas puede ser disfrutado ya sea tierno o seco, del mismo modo esta podrá convertirse en bebida de dioses gracias a la unión de las variedades de maíz y a un proceso de fermentación. El maíz como tal cuenta con un sin número de valores nutricionales por lo que hasta el día de hoy se escucha la frase que nuestros ancestros decían al ver niño que se encuentra débil y sin ganas de hacer nada “no tienes fuerza por no comer tostado”, el termino tostado se refiere al maíz tostado ya sea en tiesto como lo hacían antes o en aceite como lo hacemos el día de hoy, durante el proceso de la investigación se dará a conocer la importancia del oro de los indígenas en diferentes presentaciones gastronómicas, del mismo modo en cómo se ha podido innovar las diferentes recetas autóctonas para una evolución, rescatando los sabores primos que han marcado la cultura imbabureña especialmente la de Otavalo ciudad en la que habitan la mayoría de personas indígenas.

Palabras claves:

Chucllu

Maíz

Bases culturales

## ABSTRAC

Maize is considered an important grain in the food of the indigenous people who live in the area of Imbabura, it is both their love for that gift from the gods who have paid tribute to him on several occasions resulting in the different parties in his honor, same that are celebrated with a number of ways of presentation of the corn, since the corn passes through several stages before being corn therefore during each one of the stages it can be enjoyed either tender or dry, in the same way it can become a drink of the gods thanks to the union of corn varieties and a fermentation process. Maize as such has a number of nutritional values so today we hear the phrase that our ancestors said when they saw a child who is weak and unwilling to do anything "you have no strength not to eat toast" , the term toasted refers to the toasted corn either in the pot as they did before or in oil as we do today, during the research process the importance of the gold of the natives in different gastronomic presentations will be revealed, in the same way in how it was possible to innovate the different autochthonous recipes for an evolution, rescuing the prime flavors that have marked the imbaburean culture especially that of Otavalo city in which the majority of indigenous people live.

## Tabla de contenido

<b>Derechos de Autor .....</b>	<b>3</b>
<b>RESUMEN.....</b>	<b>4</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>5</b>
<b>INTRODUCCION.....</b>	<b>8</b>
<b>METOLOGIA DE LA INVESTIGACION .....</b>	<b>9</b>
<b>1. TEMA.....</b>	<b>9</b>
<b>2. OBJETIVOS.....</b>	<b>9</b>
2.1 Objetivo general.....	9
2.2 Objetivos específicos .....	9
<b>3. Marco teórico.....</b>	<b>9</b>
3.1 Antecedentes.....	9
3.2 Historia del Maíz.....	11
3.3 Historia de Otavalo.....	13
3.4 valor nutricional del maíz.....	15
3.5 percepción indígena sobre el valor nutritivo del Maíz.....	16
3.6 variedades del maíz.....	18
<b>4. Trabajo de campo.....</b>	<b>22</b>
4.1 Entrevista a María Rosa Elena Padilla .....	23
4.2 Entrevista a Rafael Maldonado.....	25
<b>5. Producto primario y cultura.....</b>	<b>30</b>
<b>5.1. Producto primario.....</b>	<b>30</b>
5.1.1 Nombre común.....	30
5.1.2 Taxonomía del maíz.....	31
5.1.3 Nombres locales.....	31
5.1.4 Expansión del maíz en américa y todo el mundo (Ancestralidad).....	31
5.1.5 Importancia del maíz a nivel mundial.....	32
5.1.6 Cultivo del Maíz.....	33
5.1.7. Zona de producción.....	34
5.1.8 Formas de preservación.....	34
<b>5.2. Bases culturales</b>	
5.2.1 oro indígena.....	35
5.2.2 Presencia del maíz en las costumbres indígenas.....	36
5.2.3 Mitos y leyendas sobre el Maíz.....	39
5.2.4 importancia del maíz en Imbabura.....	41
5.2.5 Fiestas en honor al maíz.....	42
<b>6. Usos gastronómico actual .....</b>	<b>44</b>
6.1 Entradas.....	45
6.2 Sopas.....	45
6.3 platos fuertes.....	45

6.4 postres.....	45
<b>7. preparaciones autóctonas.....</b>	<b>45</b>
7.1. Choclo.....	46
7.2. Choclo en tiesto.....	46
7.3. Humitas (Chucllu tanda).....	46
7.4. Chucllu lusi.....	46
7.5. colada de maíz(chucllu Api) .....	47
7.6. Chuchuca.....	47
7.7. Maíz tostado.....	47
7.8. Mote pelado.....	48
7.9. Chaqui Tanda.....	48
7.10. Chicha (Azua).....	49
7.11. Tortilla de maíz.....	49
7.12. Colada de Maíz.....	50
<b>8. Conclusiones.....</b>	<b>51</b>
<b>9. Recomendaciones.....</b>	<b>51</b>
<b>10. Fotografías.....</b>	<b>51</b>
<b>11. Bibliografía.....</b>	<b>56</b>

## INTRODUCCION

El Maíz (*Zea mays*) es un cereal, perteneciente a la familia de las gramíneas, esta se comercializa alrededor del mundo, con el único objetivo de ser consumido por sus grandes aportes nutricionales, sin embargo este producto tienen una historia y un origen, pues según historiadores e investigadores aseguran que este producto es originario de América específicamente de la zona de México, mismo que fue expandiéndose por toda América hasta la llegada de los españoles quienes lo dieron a conocer en Europa. Dado los datos de estos alimentos se puede decir que tiene una gran utilidad dentro de la dieta del ser humano. Pese a que tiene grandes valor nutricionales, el maíz cuenta con una gran unión a los nativos Americanos quienes lo tuvieron como importante, ya que se lo denominaba como el regalo de los Dioses siendo así que estos nativos dan tributos al dios sol en agradecimiento a su regalo hacia los seres humanos, es decir este producto contiene un valor nutricional como una gran leyenda mítica, la misma que se ha hecho participe en la vida de la gente indígena, entre ellos se encuentran los indígenas Otavaleños que han acarreado todo a lo que se refiere costumbres y tradiciones.

El maíz a pesar de ser un alimento cuenta sobre su nombre el paso del desarrollo de una cultura, misma que sin su presencia sería difícil de creer todo lo que es hoy el hombre y mujer indígena, este producto ha sido el responsable de una gran evolución económica y cultural.

## **METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION**

### **1. Tema**

El oro indígena base de una cultura y de la cocina autóctona

### **2. Objetivos**

#### **2.1 objetivo general**

Dar a conocer la importancia del Maíz dentro de la cultura y la cocina autóctona.

#### **2.2 objetivos específicos**

- Recordar eventos de la realidad indígena Otavaleña, relacionándolo con la presencia del Maíz.
- Dar a conocer las recetas autóctonas, hechas a base del Maíz, por medio de entrevistas realizadas a personas de avanzada edad.
- Investigar datos importantes sobre el Maíz.

### **3. Marco Teórico**

#### **3.1. Antecedentes**

El Maíz (*Zea mays*) considerado uno de los alimentos básicos de la humanidad, es cultivado a nivel mundial, pues es el único alimento producido en todos los continentes, siendo en Estados Unidos el 40 % de la producción total, con alrededor de 36 millones de hectáreas, 18,2% producido por China, 6% Brasil, 3% México Argentina 2,5%. (MAIZAR, 2011). Este cereal se cultiva con diferentes fines sea como materia prima o para transformación, produciendo almidón, aceites, bebidas

alcohólicas edulcorantes alimenticios, etc. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 1993), etc.

En Ecuador la producción ha incrementado en comparación a años anteriores ya que se presenta un 43% de producción total a nivel nacional (Ministerio de agricultura y ganadería, 2015), siendo Los ríos, Guayas, Manabí y Loja los mayores productores (E.), esto sin incluir los sembríos pequeños para consumo propio y cierta cantidad para exportación nacional, Imbabura, uno de los sectores donde gran cantidad de suelo es ocupado para la agricultura, con alrededor de 11765 (Ha) (INEC, 2011) siendo los principales Otavalo, Cotacachi, Pimampiro y pequeños pueblos aledaños, que cuentan con un clima frío, por lo que dentro de estas zonas se encuentran una gran cantidad de cultivos especialmente de maíz suave y duro seco, todo esto sobre una superficie alrededor de 8093 hectáreas de tierras. (El Norte, 2002).

El maíz, leguminosa con gran valor nutricional y agrícola dando sus orígenes en México con antigüedad de 8700 años, este último dato fue verificado por una arqueóloga, quien tomó restos de carbón que se encontraban cerca al maíz, pues estos restos de maíz eran demasiado pequeños para hacer una investigación, dando como resultado 8700 años. Este posee un valor nutricional contando con proteínas, aceite, ácidos grasos, fibra dietética, vitamina A, vitamina E, carotenoides, Zn, Mn, Cu, Fe, Na, Mg.

En Ecuador se cuenta con grandes cultivos de maíz a nivel Nacional; sin embargo muchas de las personas pretenden dejarlo por las bajas cantidades de ganancia que obtienen siendo así como se quiere vender a 30 dólares el quintal aunque se invierte 50 dólares lo que quiere decir que no existe ninguna ganancia, esto solo en

Imbabura, a pesar a las bajas ganancias, el poco apoyo al cultivo de este, en Otavalo los pobladores lo siguen produciendo por una sola razón, la misma que es el amor a este alimento, y no precisamente porque tengan un gusto excesivo a este producto sino por una unión espiritual que poseen, sobre todo por el significado que tiene este tiene para el pueblo indígena Otavaleño, llamado así el “Oro indígena” debido a sus grandes historias y relaciones a los regalos de los dioses.

### 3.2 Historia del origen del Maíz

México tienen la atribución del origen del maíz (Zea Mays), planta gramínea anual, pues datos revelados por genetistas como George Biddle han demostrado que uno de los ancestros de este es el teocinte, originario en México específicamente en la zona central del valle de Tehuacán, Estado de Puebla. El teocinte poseía características completamente diferentes, como



*Planta de maíz y Teocinte*

es el caso de la forma de la planta, pues es muy ramificada y tiende a una forma de arbusto, produce alrededor de una docena de frutos muy pequeños por rama, frutos que tienen una corteza muy dura que podría romper los dientes de cualquier persona, mientras que el maíz poseía frutos grandes sin corteza alguna, la planta posee un tallo principal con un máximo de tres unidades de frutos,



*Evolucion del teocinte*

todas estas características hicieron que muchos científicos dudaran del ancestro expuesto por el joven genetista; ya que si el fruto es tan duro para que las personas seguirían cultivando el teocintle?. La respuesta a esta simple pregunta fue que a pesar de tener una cubierta tan dura esta al someterse al calor se convierte en una especie de canguil, que los ancestros consumían (Dapppen & Losin, 2014). Pese a las dudas de y las propuestas de varios genetistas, uno de ellos



*John doebley*

Jhon Doebley (genetista de Wisconsin) continuo la investigación de Beddle, dando como respuesta a que el maíz es la evolución y domesticación del teocitle, ya que en cinco segmentos de cuatro cromosomas de los híbridos del maíz y teocintle se encuentra la información genética la modificación morfológica en las espigas

femeninas y masculinas entre las dos especies (Serratos

Hernandez, 2009).Jhon demostró que con una ardua investigación de genes el maíz fue domesticado alrededor de 9000 años atrás por las personas, este dato fue avalado por un arqueóloga Dolores Piperno, quien fue a uno de los lugares en los que Jhon mencionó buscar, que fue en Coxcatlan, la arqueóloga al preguntar por una cueva donde pudiera descansar, las personas dijeron la cueva de Coxcatlan donde encontró restos de maíz en el suelo, la investigación lo hizo por medio de datación de radio carbono, esto lo hizo con carbón que se encontrara cerca de los restos de maíz ya que los restos eran demasiado pequeños para ser estudiados, este proceso fue para saber la edad de los restos, dando como resultado un año muy

aproximado, en comparación al genetista dio como resultado el tiempo de antigüedad de 8700 años atrás.

### 3.3 Historia de Otavalo



*Distancia Quito-Otavalo*

Otavalo está en el extremo norte de Ecuador a pocas horas de la capital de Ecuador (Quito) Otavalo es uno de los pueblos con mayor concentración de indígenas, mismos que se consideran como descendientes de los Incas, provenientes de nobles cusqueños traídos por Waina Capak según algunos historiadores provienen de un pueblo que vienen del mar desde Colombia y Centro América 7 siglos antes de la llegada del Inca, dominaron toda la región y crearon la cultura Shiry, la cual se acento tan sólida que sobrevivió a la dominación Inca y a la Española , Incas , Shirys o la unión de las dos culturas pero sin duda un pueblo fuerte, próspero y orgullosos de sus tradiciones, que convierte una comarca única al valle del

amanecer. Este pueblo sin duda es

un ejemplo de la conservación de la identidad por su vestimenta, idioma y costumbre, mismas que son bien marcadas e inculcadas a las nuevas generaciones. Los indígenas

Otavalo está en el extremo norte de Ecuador a pocas horas de la capital de Ecuador (Quito) Otavalo es uno de los pueblos con mayor concentración de indígenas, mismos que se consideran como descendientes de los Incas, provenientes de nobles cusqueños traídos por Waina Capak según algunos historiadores provienen de un pueblo que vienen del mar desde Colombia y Centro

América 7 siglos antes de la llegada del Inca, dominaron

toda la región y crearon la cultura Shiry, la cual se acento tan sólida que sobrevivió a la dominación Inca y a la Española ,

Incas , Shirys o la unión de las dos culturas pero sin duda un pueblo

fuerte, próspero y orgullosos de sus tradiciones, que convierte una

comarca única al valle del



*Parque de los danzantes-Otavalo.*

otavaleños son una gran historia de costumbres, leyendas y de cierto modo magia ancestral y espiritual.

Otavalo tiene una antigüedad de 28000 años, con varias teorías sobre el significado de su nombre, debido a sus interpretaciones en diferentes idiomas, pues según al idioma Chaima Otavalo provendría de OTO-VA-L-O que significa “lugar de los antepasados”, mientras que por el lado del Cara (Pansaleo) OTAGUALO, GUALO o TAGUALO como “casa”, “En lo alto de la laguna” es otra de la interpretaciones que se le da en el idioma Chibcha, esto por ser OTE-GUA-LO, y por último se encuentra el Sarance con el significado más acogido por todos que es “Pueblo que vive de pie” (Municipio de Otavalo , 2014). Los significados pueden varias sin embargo hay algo que siempre se encuentra presente dentro de los habitantes de esta zona y es que el desarrollo de la ciudad es debido al desarrollo personal de su pueblo, el mismo que desde tiempo memorables se han dado a conocer como innatos comerciantes, este don de ser comerciantes fue la causante de tener arduos trabajos pues todo tipo de confecciones lo hacía a partir de la materia prima (lana de oveja) por otro lado se encuentra el principal motor de vida para esta cultura, es decir la agronomía donde su principal producción es el maíz, chocho, arveja, y frejol. Estos productos eran cultivados por las familias de esta zona, dándole lugar como alimento de supervivencia.

Tratándose del comercio realizado por estas personas se puede mencionar la exportación de artesanías mismas que generalmente se hacían ponchos, anacos, chalinas todo hecho a mano para la venta, estos hechos se ven dentro de un reportaje, Mindalae la misma que

testifica como los pueblos indígenas siempre recurrieron a la inmigración a otros pueblos cercanos, aunque la mayor parte fueron fuera del país, todos los viajes de pueblo a pueblo fueron realizados a pie con grandes cargas de artesanías, mientras que la salida del país se hacían en tren. De cierto modo estos viajes tuvieron un papel importante dentro del desarrollo de la cultura indígena Otavaleña y del pueblo Otavalo.

Hoy en día Otavalo es uno de las ciudades con mayor acogida por turistas y cuenta con renombre en países extranjeros, pues el nombre de Otavalo es puesto en alto por muchos de nuestros compatriotas quienes a cada país al que emigran siempre con orgullo sabe mencionar su origen indígena y de la ciudad de la que van, siendo así como a pesar de la lejanía las costumbres son llevadas hasta países extranjeros, invitándolos a querer ser parte de esta hermosa ciudad llena de cultura y tradiciones ancestrales.

Ya que en estos viajes realizados por la pareja siempre se distribuía de la siguiente manera: el hombre lleva la mayor cantidad de ponchos, anacos y confecciones artesanales posibles, mientras que la mujer llevaba menor cantidad de mercadería pero siempre acompañada del típico “cucabi” el cual constaba de maíz tostado acompañado de arveja, frejol, esto con el fin de tener provisiones y no parar en el trayecto.

### **3.4 Valor nutricional del maíz**

Esta gramínea contiene múltiples nutrientes que se encuentran en diferentes partes del grano entre ellas está el pericarpio, el embrión, y el endospermo, cada una de estas partes cuenta con diferentes propiedades nutricionales, por ejemplo el pericarpio cuenta con células, hemicelulosas y fibras que no se pueden digerir pero ayuda al intestino, mientras

que el embrión posee grasa saturada y el endospermo siendo la parte mas grande de todo el grano es aquel que posee el 87% de almidón.

Por otro el maíz posee proteínas, almidón siendo el 72-73% del peso del grano del maíz, grasa, vitaminas (E) y pequeñas cantidades de ácido fólico, ácido pantotenico. (Muñoz Cervera, 2015).

### **3.5 Valor nutricional del maíz y la percepción indígena de cuan nutritivo es.**

El maíz es un grano nutritivo por lo que se otorga el nombre de alimento básico en la dieta de muchas personas en diferentes países; sin embargo, al estar íntimamente ligado a la tradición indígena se dice que las personas de esta etnia le atribuyen vitaminas que ni ellos conocen y solo lo intuyen, es de ahí como una frase muy dicha por muchos habitantes indígenas será “come tostado para que sea fuerte”, esta frase es muy dichas para hombres que de cierto modo no puede levantar algo pesado o simplemente padecen de dolores crónicos, ya sea por ser un dicho o simplemente una forma de expresión burlona para quien lo recibe, esto se remonta gracias a que los ancestros le han dado esa importancia en el aspecto nutritivo, Pero acaso estas personas tenían razón?, pues al parecer los dioses les dieron la sabiduría necesaria para darse cuenta del valor nutricional que tenía este grano , por lo tanto un grano de maíz posee un sin número de nutrientes empezando por la corteza que tiene fibra, que se divide en celulosas y hemicelulosas, mismas que para el organismo es imposible procesar sin embargo esta ayuda a la salud del intestino, por otra parte en embrión que contiene pequeñas cantidades de hierro, proteínas, niacina, riboflavina y tiamina, también cuenta con grasa no saturada. El maíz es rico carotenoides y en vitamina E y pequeñas cantidades de ácido fólico.

Por otro lado según entrevistas a personas de avanzada edad moradoras de la zona de Otavalo y sus alrededores han dado a conocer que en sus tiempos jamás tuvieron que acudir al médico por enfermedades o infecciones o cualquier tipo de emergencia, es decir ellos sin darse cuenta tuvieron una de las mejores alimentaciones dentro y fuera del vientre de la madre por lo que terminaban libre de enfermedades. Pero que tiene que ver? Pues en aquellos tiempos apenas tenían su rito de matrimonio en el cual se brindaba con un pilche (nombre característico de un vaso) una bebida hecha a base de maíz llamada chicha, esta nueva familia emprendería la dura tarea de formar su propio hogar sin ningún tipo de ayuda por parte de sus padres, dando lugar a la primera necesidad, la cual es la comida, para poder vivir esta comida se generaría por sus propias manos, que a pesar de no tener un terreno en el que pueda sembrar sus alimentos empezarán ayudando a gente que si posee tierras cultivadas listas para cosechar, por lo que en forma de pago recibirían un costal de maíz, lo que permitiría alimentar a la familia entera, y es aquí cuando todo empieza para el nuevo ser o el nuevo miembro de la familia. Desde que es bebe la madre toma coladas de maíz y mote para generar leche materna de calidad, estas coladas son transferidas con todos sus nutrientes hacia él bebe el mismo que crecerá y tendrá que comer, lo que al crecer, papa y mama tiene que cultivar para comer y uno de sus cultivos será como carácter obligatorio el maíz para luego introducir o juntamente añadir la arveja, frejol o chochos. Este alimento al ser cultivado tendrá un valor nutricional importante dentro de la vida de cada uno de los miembros ya que todo aquello que comen es prácticamente maíz pues en el desayuno la madre hará “Chucllu Tanda” misma que se refiere a las muy mencionadas humitas, para tomar con agua de panela, para el almuerzo se quiere un alimento más denso, que satisface las necesidades alimenticias del hombre quien trabaja la tierra y tiene un desgaste energético, para lo cual la mujer tendrá que preparar un almuerzo el cual consta de choclo mote con

arveja y un poco de carne, esto acompañado de la bebida chicha, y a modo de navío para el trayecto a la ciudad se prepara tostado con arveja, para cena se prepara “chaquitanda” muy común en la mesa indígena acompañada de agua de panela y colada de choclo, y así el menú varía los 365 días del año pero ¿qué quiere decir todo esto? Pues su dieta en tiempos memorables constaba de maíz lo cual mantuvo sus cuerpos saludables y listos para cualquier tipo de trabajo, como ya se mencionó los indígenas tuvieron largas jornadas de trabajo en las cuales no existía horario de trabajo para quien quería superarse. Por lo que al ver el tipo de salud que poseían en aquel tiempo y saber que lo único que comían era el maíz las personas de esta cultura siempre dirán que su preciado maíz es la responsable de tanta buena salud.

### **3.6 influencia gastronómica**

El maíz, junto con otros cereales al ser la base de la alimentación a nivel mundial es considerado así precisamente por sus múltiples preparaciones. Dentro de la cultura indígena tiene un valor incalculable ya que este producto puede ser versátil a todo aquello que se quiere pues puede ser consumido dulce o salado, según sea la preparación si es deseado industrializando puede ser aceite y otros tipos de productos utilizados como ingredientes.

En Otavalo el maíz es uno de los acompañantes principales dando como resultado una mezcla inconfundible entre la fritada y el mote que es un derivado del maíz, el choclo tierno acompañado de queso rallado y si de algo dulce se trata se puede mencionar a las humitas dulces. Etc. Los pueblos indígenas que más versatilidad gastronómica le han dado al maíz es precisamente la otavaleña, ya que al ser una de las zonas con más tradiciones,

tienen alrededor de 12 preparaciones autóctonas que hasta el día de hoy se mantienen dentro de su alimentación.

### 3.7 variedades

El maíz en países que se consideran líderes en la producción y consumo de maíz existen 64 tipos de maíz, pero estos son clasificados por su tamaño, color y forma, por lo tanto en América Latina tomando estas especificaciones para clasificar a sus variedades es bueno saber que existen 220 tipos de maíz; sin embargo ser un alimento básico dentro de la dieta ecuatoriana y el mundo caen en el gran riesgo de mejorarlo o hacerlo transgénico; a pesar de la existencia de una gran variedad de maíz se ha logrado constatar algunos granos de maíces primitivos, que se clasifican precisamente por sus cualidades aportadas.

Existen 8 variedades de maíces:

1. Maíz Duro.- este maíz como su nombre lo dice tiene granos duros, y con forma redonda los mimos que son cultivados en climas fríos y húmedos. Las plantas tienen gran resistencia a plagas por lo que es mayormente cultivado para consumo humano y animal.



*Variedad de Maíz Duro*

Esta clasificación de maíz tiene parientes con diferente color lo mismo que son: Maíz Morado, Maíz Azul, Maíz Rojo, Maíz Negro, Verde, Maíz duro Amarillo, Maíz duro Blanco, Maíz duro Anaranjado, Maíz duro Verde. (Del Maiz , 2017)

2. Maíz Dulce.- este tipo de maíz tiene semillas más húmedas y su planta es menos resistente a plagas por lo que no es muy cultivada entre los campesinos sin embargo puede ser producida para consumo personal y con mucha ayuda de fertilizante se puede mantener su calidad, este producto es más producido para la venta industrializada por parte de los alimentos congelados por lo que apenas son cosechados estos reciben un enfriamiento inmediato para conservar la calidad. (Del Maíz , 2017) (Deposito de documentos de FAO, 1993)



*Maíz Dulce al natural.*

3. Maíz Reventador.- conocido también como canguil pues es el único grano de maíz duro seco con la cualidad de reventar, a modo en que el endospermo.



*Grano de canguil.*

4. Maíz Dentado.- este tipo de maíz debe su nombre por que al momento o en el proceso de su secado este tiende a tomar forma de un diente. Este grano de maíz posee almidón suave contando con almidón duro solo en los extremos del grano.



5. Maíz Harinoso.- este tipo de maíz es uno de los más blandos y su parecido con el maíz duro es grande con la única diferencia en que sus granos son suaves, es fácil de ser contaminado por plagas, especialmente de gusanos, antes, durante y después de la cosecha. Generalmente es consumido tierno y se lo puede decir choclo.



*Maíz harinoso*

6. Maíces Cerosos.- en este maíz es característico lo ceroso de sus granos, y porque posee emilopeptina que es fácil de digerir lo que evita dolores o molestias estomacales. Esto se lo consume en la etapa tierna, como choclo amarillo



*Maíz ceroso en tamalera*

7. Maíz Baby.- este maíz es uno de los más fáciles de conseguir y los considerados más exóticos ya que este es cosechado apenas la planta empieza a tener pequeños brotes de fruto lo que permite tener mini maíces. Este producto se lo puede encontrar principalmente en supermercados empacados o envasados en conserva para su consumo.



*Maíz baby recién cosechado*

#### **4. Trabajo de campo**

Este trabajo determino que los instrumentos usados para la investigación son en base a documentos y entrevistas, poniendo como principal fuente de información documental, recopilación de información de libros, revistas, periódicos, etc.,

mientras que las entrevistas son hechas a base de preguntas puntuales de carácter exploratorio que entregan información que se relaciona con la parte documental para obtener un terminado de relación o diferencias entre los dos tipos de datos obtenidos.

#### **4.1. Entrevista realizada a María Rosa Padilla**

María Rosa Padilla es una mujer de avanzada edad quien vivió en Imbabura-Otavalo específicamente en una comunidad llamada “La compañía” para luego mudarse a la ciudad de Otavalo, esta mujer presencio todos los desarrollos y el avance de la cultura con el paso del tiempo y su relato es de toda su vivencia relacionada con el producto mencionado

#### **Datos de la entrevistada**

- Nombre completo: Rosa María Elena Maldonado Padilla
- Fecha de nacimiento: 2 ENERO 1940
- Ocupación: Comerciante jubilada
- País de residencia: Ecuador
- Provincia: Imbabura
- Cantón: Otavalo
- Email: NO
- Número telefónico: 2923618- 2924615

¿Cuál cree usted que es el alimento más usado en Otavalo?

Desde que tengo memoria para nosotros el Maíz ha sido principal y fundamental en nuestra alimentación, yo no sé por qué pero siempre estuvo en nuestra vida y hasta el día de hoy sigue estando presente así que yo considero que sin maíz no es Imbabura.

¿Usted ha escuchado que se le llama al maíz de otra forma?

La verdad como soy una mujer indígena no sé muy bien si existe otro nombre pero yo solo lo he llamado “Chucllu”, “Zara” cada uno con el significado Choclo y Maíz.

¿Podría describirme como es el maíz?

El maíz es amarillo pero eso varia depende a la etapa en la que este atravesando, este producto a veces es negro, he visto mucho colores entre ellos está el azul, morado, blanco, amarillo, anaranjado, pero el que más consumimos y sembramos es el blanco y el amarillo. El maíz se encuentra dentro de unas hojas, es grande y además tiene pelitos al final del choclo.

¿Tiene un dato exacto desde que momento empezó el cultivo de maíz en esta región?

Honestamente no podría responder con fechas exactas ya que cuando yo nací ya era parte de la vida de mis antepasados incluyendo a mis abuelos, así no sabría decir en qué momento fue en el que se empezó a cultivar, por lo que estoy segura de que fue cultivado desde la llegada de los Incas.

¿Podría contarme sobre alguna fiesta en honor al Maíz?

El Maiz es tan importante en esta parte del Ecuador que tiene un sin número de fiestas pero creo que la que más conocen las personas es el Yamor, sin embargo esta el San Juan, los matrimonios, el Killa Raymi, el Inty Raimy, y todo acerca a fiesta en agradecimiento al a

las cosechas. Todas estas fiestas son representación de felicidad lo que siempre son acompañadas de desfiles, músicos folclóricos y la demostración de lo único que los Dioses dejo aquí el Maíz.

¿En su tiempo de qué manera se consumía al Maíz?

Como ya se mencionó el Maíz fue un alimento básico en nuestra casa así que a este producto se lo transformaba de diferentes formas por lo que podría decirse ahora que me doy cuenta, prácticamente solo comíamos Maíz y un poco de otros granos nativos. Los platos que se hacía con el Maíz es Choclo, Choclo en tiesto, Humitas (Chucllu tanda), Chucllu lusi, colada de maíz (chucllu Api), Chuchuca, Maíz, Mote pelado, Chaqui Tanda, Chicha (Azua).

¿Se sabe sobre alguna leyenda o creencia en base a esta creencia?

El maíz se sabe que es un regalo de los dioses y dentro de nuestra cultura se resguarda el maíz antes que las posesiones en casos extremos, aún hay personas que viven de manera en que su único sustento es el maíz.

¿El maíz es utilizado específicamente solo por cuestiones de consumo?

La verdad es que para nosotros y creo que hablo por todos el maíz tiene más que un uso alimenticio se lo utiliza en rituales matrimoniales para la bendición de la Pacha mama, entre otras cosas.

#### **4.2 Entrevista a Rafael Maldonado Chiza**

Rafael es un hombre analfabeto esposo de María quien se dedicó toda su vida al cultivo del maíz que a pesar de ser analfabeto siempre ha sabido cultivar y obtener buenas cosechas en las fechas correctas.

**Datos del entrevistado:**

- Nombre completo: Rafael Maldonado Chiza
- Fecha de nacimiento: 2 ENERO 1940
- Ocupación: Agricultor activo
- País de residencia: Ecuador
- Provincia: Imbabura
- Cantón: Otavalo
- Email: NO
- Número telefónico: 2923618- 2924615

¿Con que otro nombre se conoce al Maíz?

Dentro del mundo no tengo idea, pero aquí donde yo vivo, ya que todos hablan quichua, o al menos de mi edad, lo conocemos como “Chucllu”, ”Zara”, ”Maiz”, y el resto de nombres decimos de acuerdo a la preparación.

¿Cómo se cultiva el Maíz?

Es muy fácil en realidad, lo primero que hay que hacer es preparar la tierra, poniendo ese de animales y productos orgánicos para que sea abono de la tierra y esta pueda dar buen producto, después llegada la fecha más o menos por Agosto mi esposa y yo vamos a las tierras previamente hechas guachos o elevaciones en forma de hileras de tierra, para sembrar, siempre se siembra dos granos entre ellos está el maíz y el frejol, esto se deja que

fresca con la luz del sol, lluvia, podría decirse que todas las condiciones climáticas son aquellas que permite que el maíz tenga buenos frutos.



¿Cuáles son las fechas específicas para sembrar y cosechar el Maíz?

En Agosto la siembra y la cosecha del choclo tierno por febrero, mientras que el maíz secos por marzo o abril.

¿Conoce otras variedades de Maíz?

No tengo nombres específicos de los maíces sin embargo he visto diferentes colores de maíz, no estoy seguro de si se diferencian por color o por tamaños, pero el maíz tiene muchas variedades ya que he visto con punta, que en realidad es difícil de desgranar pues estos lastiman los dedos al ser demasiado puntiagudos, hay otros que son el morocho, otros que son amarillos el mismo que nosotros sembramos, hay otros morados, en fin puedo decir que conozco físicamente los tipos de maíz pero tanto como para saber sus nombres no estoy seguro ni del grano que yo siembro, refiriéndome al nombre.

¿Cómo se diferencia las variedades del Maíz?

Como ya explique las variedades para quienes no conocemos el nombre es probable que se reconozca por su color, tamaño y sabor o textura, pues estoy seguro de que muy pocas personas saben exactamente los nombres del maíz, ya que desde que supieron que puede ser consumido con gran agrado por muchas personas, hay rumores de que existen granos de maíz que nos son nativos sino alterados químicamente, lo que según mi punto de vista no tendría que ser una variedad.

Otra de las formas de diferencias sería en la forma de la planta, algunas son más altas otras secan pronto o el tamaño de las hojas son diferentes.

¿Recuerda usted algún tipo de maíz que haya desaparecido?

Creo que el maíz nativo estoy seguro de que no ha desaparecido gracias a los agricultores pequeños, pues el maíz que cultivo ha sido siempre el mismo que cultivaba es decir es la cosecha de años anteriores.

¿Hay cuidados especiales para el cultivo del Maíz?

La manera en la que yo he sembrado el maíz no tiene más abono o cuidado que el que le pongo al momento en el que preparo la tierra, es decir el excremento de los animales y nada más, no tengo necesidad de poner algún químico para que tenga cierta calidad el maíz, pues así como se siembra se cosecha, y el sabor incluso es mejor.

¿En qué fecha se ocupan estos cuidados?

Si sembramos en agosto quiere decir que la preparación sería unas semanas antes por mediados de septiembre.

¿Podría explicarnos el proceso de cosecha?

Lo primero que se hace es convocar a muchas personas que se dedican a recolectar, para poder acabar con prontitud y que no caiga la noche; estas personas toman el fruto directamente de la planta, aunque he escuchado que existen maquinas que cosechan solas, pero eso aún no es implementado dentro de la provincia.

Luego de cosechar lo primero seria es desgranar en el caso de ser Maíz o si es choclo los en un costal quintalero para poder venderlo. Uno de los detalles más importantes es la clasificación al momento de la cosecha pues se escoge los más grandes como producto de primera y los medianos como de segunda, mientras que aquellos que prácticamente no tienen granos esos se mandan a tercera pues son de muy poco valor, ya que son utilizados para la comida de cerdos.

¿Los métodos de cultivo que se utilizan actualmente, fueron utilizados todo el tiempo?

Este método que utilizo me fue transmitido desde mucho tiempo atrás ya que en realidad al ser huérfano no hubo quien me enseñe sin embargo toda la vida pase ayudando a la siembra y cosecha de maíz por un plato de comida, esto era una manera de sobrevivir para aquellos que no teníamos nada ni a nadie en el mundo, pues a modo de recompensa por un día de trabajo era comida y algo de producto de segunda, mismo que era guardado para posteriores fechas en las que no hubiese nada de trabajo.

¿Usted cree que hay parte del maíz que no se pueda comer?

En realidad el maíz es una de las plantas que se come todo absolutamente todo es comido, no precisamente por el ser humano pero en realidad casi ninguna de las partes del maíz son desechadas. Por ejemplo empezando por el fruto todos los granos son comestibles para el ser humano, luego está la caña que nosotros chupamos y le sacamos el jugo, las cascaras de

esta caña se secan que sirve a manera de leña de tulpa, después se encuentran están las hojas que lo envuelven estos son alimento de cuy, y las hojas de la planta también, esto quiere decir que toda planta es consumida.

¿Cuándo usted cosecha, lo hace pensando en vender o simplemente para consumo propio?

Anteriormente yo sembraba solo para consumo propio, es más estoy seguro de que todos lo hacíamos para consumo propio pues, en realidad todos teníamos familias muy numerosas por lo que era necesario el maíz pues prácticamente comíamos solo maíz convertido en diferentes osas.

## **5. Producto primario y cultura**

### **5.1. Producto primario**

#### **5.1.1 Nombre común**

El nombre con el que se llama a esta planta es Maíz, el mismo que proviene del antiguo idioma quechua que manejaba en el cual se lo decía (Zea Mays), este nombre se refiere a toda la planta sin embargo existen distintas formas de llamarlos dependiendo del país en el que se encuentren o simplemente dependiendo de la etapa de madurez a la que atraviesa.

En México se conoce con el nombre de elote, en Colombia se llama mazorca y ya desgranado se puede decir maíz, en Argentina se le llama Maíz y choclo, y así varía el nombre dependiendo del país al que visitas, sin embargo el nombre con el que el mundo entero lo reconocería es con Maíz

#### **5.1.2 Taxonomía del maíz**

Reino: Plantae

División: Magnoliophyta

Clase: Liliopsida

Subclase: Commelinidae

Orden: Poales

Familia: Poaceae

Subfamilia: Panicoideae

Tribu: Andropogoneae

Género: Zea

Especie: Zea Mays

### **5.1.3 Nombres locales**

En Ecuador el Maíz es llamado o nombrado como Maíz, choclo, canguil, sin embargo a esta planta se la llama así dependiendo a la etapa de madurez que atraviesa, en Imbabura no se tiene un gran control de calidad ni nada parecido pues cultiva maíz y punto para cada uno de los pobladores, estos pobladores lo único que hacen es secar hasta que se convierta en otro tipo de Maíz.

### **5.1.4 Expansión del maíz en América y todo el mundo (Ancestralidad)**

El maíz tiene diferentes nombres, esto depende del país o lugar en el que se encuentre, los más conocidos como elote, choclo, jojoto, sara o zara, mientras que en España se lo llama como danza, millo, mijo, panizo, borona, u oroña. (Pliego, 2105) Todos estos nombres dados comienzan con la distribución del maíz alrededor del mundo, que al ser México uno de los países de origen del maíz, es obvio que la llegada a Europa fue en la conquista española dando así como resultado la llegada a países asiáticos, africanos y países que se encuentran en el resto del otro occidente. Durante la llegada de los españoles el maíz se dice que en aquel entonces lo que apreciaban era un fruto pequeño y robusto, el mismo que aún no estaría completamente evolucionado. Este producto también causó una serie de mitos ya que era un producto nuevo llevado del nuevo mundo, se decía que por el consumo del maíz que no tiene suficientes nutrientes tuvieron el mal de la rosa o pelagra, que se

trataba de una enfermedad digestiva dada por el cambio de alimentación de los europeos. Sin embargo porque la gente allá consumía mucho este producto?, pues la respuesta es muy simple, ya que se encontraba en momentos de escasas y hambruna lo que hizo que la sociedad consumiera de manera masiva convirtiendo a este producto en un alimento vital para sobrevivir a aquella crisis cerealera. (Iglesias, 2008). Por otro lado un camino exacto por el que tuvo paso en América el maíz, no es algo de lo que podemos mencionar ya que la migración de este alimento dependía fuertemente por el hombre, pues a medida que el hombre migraba o dejaba su territorio el maíz era llevado para ser cultivado en el nuevo territorio, esto hacia que dependiendo del sitio tuviera más variaciones, ya sea de color, tamaño y sabor en algunos casos. El maíz estuvo en territorios del norte que hoy en día lo llaman Quebec y Canadá, llegando hasta el sur que en este caso es Chile, es obvio decir que en el paso al sur que tuvo estuvieron de por medio países de centro América, para después difundirse por el Caribe, como consecuencia de su descenso por América llegaron a países como Ecuador, Colombia, Perú, Bolivia y el resto de países, que a partir de esa migración dieron como resultado tener tipos de maíces los mismo que hasta el día de hoy se encuentran 300 tipos registrados, siendo así como México tienen un mayor número de concentración de variedades de Maíz.

#### **5.1.5 Importancia del maíz a nivel mundial**

El maíz es uno de los alimentos que más son utilizados en varios productos a nivel mundial, para dar una imaginación de la importancia es bueno recalcar como es utilizado el maíz en cualquier producto, ya sea procesado o simplemente entero en forma de semilla. Este producto es muy práctico para el consumo humano y también es utilizado para ser alimento de animales tales como ganados. El maíz es muy utilizado que se divide en dos partes:

Consumo doméstico: Dentro del uso doméstico podemos recalcar el uso como alimento o ingrediente de cocina como fruto tal cual sin modificación alguna, dentro de los países al que ha sido integrado este alimento es de saber que el maíz tiene un etapa en la que es tierno por lo que se lo cocina en agua y se lo come con sal. En otros caso se lo consume en su etapa madura siendo este un grano seco al cual se lo consumía cociéndolo en tiesto , llamándolo así tostado, o a su vez en la actualidad se lo tuesta en aceite y toma un aspecto dorado y una textura crujiente. Esto en el caso del fruto como tal, ya que al ser desgranado toma otro nombre y de igual manera hay platillos que se lo preparan de acuerdo a la etapa de maduración que está atravesando. Estas y más preparaciones se da al maíz como grano, sin embargo eso será resaltado posteriormente.

Consumo industrial: el maíz es uno de los productos más cultivados el día de hoy debido a su versatilidad de transformación a todo tipo de producto, su adaptación a diferentes climas y su rendimiento a nivel mundial. Tomamos el nombre de versatilidad de transformación ya que se convierte en aceite, harina, etc. Debido a su adaptación a climas este producto puede ser cultivado en grandes cantidades y en diferentes climas, por lo tanto rinde gran cantidad y el valor de consumo es mínimo, ya que este es sembrado en cualquier parte del mundo excepto Antártida.

### **5.1.6 Cultivo del Maíz**

El cultivo de maíz es muy fácil ya que no requiere de mucho cuidado pues lo más importante dentro del cultivo de este es la fecha en la que se cultiva pues si esta fecha se pasa puede ser que sus frutos tengan un resultado de menor calidad con respecto a otros cultivos. Este es un cultivo anual y requiere de un clima aproximado de 25 a 30 grados

centígrados y mucha luz solar, por lo que en lugares húmedos es probable que la producción sea menor, sin embargo el maíz puede resistir hasta 8 grados mínimo.

Estos cultivos exigen grandes cantidades de agua, pero todo varía a lo largo del cultivo, pues cuando la planta comienza a crecer esta requiere de poca agua y así va aumentando la cantidad de agua pues al momento final en el que se requiere el engrosamiento del maíz este necesita de mucha más agua. (Infoagro )

Con respecto a la tierra es necesario que lo abonen y tenga un proceso de arado para que suavice la tierra y así sea fácil la asimilación de agua y no se haga charcos. La parte en la que más debe tener nutrientes de abono es en la tierra que tienen alrededor de 30cm de alto.

#### **5.1.7. Zona de producción**

Nivel mundial existen registros de la producción del maíz casi en todo el mundo sin embargo no en todas partes se cultiva la misma variedad, pues cada grano de maíz se acopla a cada clima pues este es capaz de soportar hasta 8C y su máximo de 30 C lo que lo hace adaptable a cualquier ambiente.

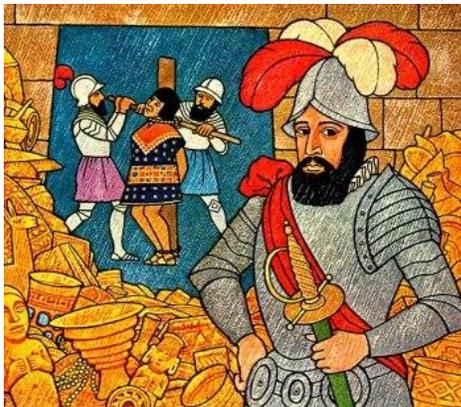
Dentro de Ecuador su producción se da en todas partes incluyendo en las zonas húmedas, a pesar de todo lo mencionado esta producción masiva se lo puede apreciar en la zona de Manabí, Loja, Carchi, reduciendo su producción hasta llegar a Imbabura donde apenas la cuarta parte de las personas cultivan pero eso si están le sacan provecho a todo aquellos que sale.

#### **5.1.8 Formas de preservación**

El grano de maíz requiere de un 35 a 45% de humedad, mientras que para aquel maíz dulce es necesario conservarlo a 0C con una humedad de 90% para posteriormente ser envasadas. Por otro lado el maíz en grano se conserva con un proceso de secado con máquinas especiales que le dan un secado y enfriamiento uniforme. Por último se encuentra el maíz de ganado que debe tener algo de humedad para luego ser secado. (Infoagro )

## 5.2. Bases culturales

### 5.2.1 oro indígena



Dentro de la ideología de las personas existe una relación estrecha con el oro y la cultura indígena, pero todo esto se debe a ciertas evidencias históricas o indumentarias que hace que esto sea así.

Para aquellas personas que ven a alguien que tenga una vestimenta indígena tiende a tener una idea

predispuesta y se remontan a la historia del Oro Inca, oro que fue saqueado y se presume que una gran cantidad fue ocultado por los Incas, este oro fue muy importante en la historia de los indígenas ya que a partir de aquel hecho histórico a todo indígena se los relacionaría con el metal precioso.

Por otro lado la gran relación entre el oro y la cultura es que se le atribuye por la vestimenta, especialmente a la de la mujer indígena ya que si bien es cierto las



mujeres utilizan y utilizaban las famosas walkas, grandes collares dorados de piedras de

tamaños variados, que al ser visto por aquellos que no se consideran indígenas, siempre serán confundidos con oro, sin saber que esto es vidrio, vidrio dorado, estos mullos de vidrio tienen un valor realmente elevado pues llegan a los doce dólares la sarta, pero cuantas sartas entran en estas walkas? pues entran alrededor de 10 0 12 sartas, las mismas que en suma se harán un total de 100 o 120 dólares, actualmente las jóvenes indígenas utilizan este accesorio como un collar por lo que no se verá cuellos rellenos por este mullo sin embargo en tiempos pasados las mujeres tenían casi todo el cuello lleno de estos mullos por lo que se estima que poseían alrededor de 300 dólares alrededor de ella.

De acuerdo a los hechos históricos se sabe que a la llegada de españoles, estos pidieron oro, sin embargo los Incas no mostraron resistencia a entregar oro, pues tuvieron asombro al ver cómo estas personas querían oro, algo que no tenía importancia ni valor, por lo que no tuvieron problema en llenar un cuarto entero del oro mencionado, es decir para todas las personas el oro tiene un valor muy elevado, mientras que para los indígenas cual es eso a lo que consideran oro? Pues según varias entrevistas realizadas el maíz era y es uno de los productos principales y regalo de dioses, dioses que se lo dieron por su buena conducta y aprecio a la madre tierra. Este producto fue granos de maíz, mismo que fue sembrado y dieron como resultado mazorcas de maíz que al ver su color se asemejaban al sol por lo que lo nombran como el oro indígena.

### 5.2.2 Presencia del maíz en las costumbres indígenas

El pueblo indígena de Otavalo se encuentra siempre regido a sus



costumbres y tradiciones, por lo que parte de ella es el maíz, mismo que se encuentra como parte fundamental para la vida de los mismos y no por ser un alimento sino por ser un regalo de los dioses. Este regalo de dioses fue el oro indígena, por lo que la gente residente le tiene un aprecio realmente elevado tomándolo como base y testigo de la evolución de la vida indígena dentro de este país.

El maíz estuvo presente desde el comienzo de los tiempos para estas personas y relacionándola con el oro, los historiadores, mismo que son mujeres y hombres indígenas de la zona, cuentan que desde que fueron pequeños sus padres le daban gran importancia al maíz, que en el momento en que un niño botaba a la basura el maíz, sus padres los castigaban o a su vez explicaban que el maíz lloraría en frente de dios y le pediría que no vuelva a regalar más alimento a la familia entera, así que ellos estaban obligados a comer todo aquello que se les daba en el plato de comida, y es así como estas personas serian criadas en base a cuentos y leyendas antiguas que en aquel tiempo tomaban como reglas de comportamiento, normas éticas y calidad de vida.

Desde tiempos memorables los indígenas Otavaleños serían tomados como negociantes poderosos y emigrantes que se dedican a la exportación de un producto propio. Esto daría a conocer la manera en la que generarían dinero para poder comprar todo aquello que poseerían como pertenencias propias, estas propiedades no sería ropa, comida o joyas, pues el dinero siempre lo invertirían en tierras, sin importar en donde se encuentran posicionadas, simplemente se requería un terreno amplio. Cada terreno sería necesario para poder conseguir comida ya que toda familia indígena lo primero que hacía era sembrar y dentro de estas siembras se encontraba el maíz, maíz que será utilizado como principal dentro de sus productos a cosechar. María Padilla cuenta que en su tiempo al ser única hija

su madre la entrenaba muy bien para ser buena esposa y mientras su padre y hermanos iban a las tierras a realizar huachos, su madre y ella los seguían, una haciendo un hueco clavando en la tierra con un palo y la otra con el maíz y frejol o arveja para sembrar juntas las dos semillas, ella cuenta con nostalgia como su madre y ella antes de salir a sembrar preparaba el navío para toda familia, pues este trabajo duraría al redor de un día entero o al menos hasta que la luz del sol los alumbre para poder ver. Ella nos menciona como su madre cocinaba grandes cantidades de choclo y habas, choclo y frejol etc, esto acompañado de queso o se salsa de pepa de zambo misma que se dice “zambo muyu” esta olla era metida en una funda, para después ser envuelta dentro de una cobija hecha por ellos mismos, la cual será descrita posteriormente; este navio se lo consideraba como almuerzo, media tarde y cena.

Por otro lado Aurelio Maldonado Kichua Otavaleño, hijo de María cuenta que en aquel tiempo recuerda que sus padres siempre trabajaban cardando hilo para hacer artesanías,



*Mujer cardando hilo*

pero su madre siempre se levantaba muy temprano para hacer el desayuno mismo que constaba de “chucllu tanda”, llamando así a las humitas, en el centro de mesa siempre estuvo el tostado y para el almuerzo podría ser siempre chuchuca, choclo, mote, mote lusi, colada, colada de choclo, en fin un sin número de variaciones pero al darse cuenta estos platos provenían del mismo producto, y aunque era obvio que tenía otro tipo de platillos siempre era acompañado del maíz en forma de tostado, El menciona lo difícil que era preparar comida en aquel entonces y entre risas comenta “mi mujer casi no pasa la prueba”, y al preguntar menciona las típicos y usuales pruebas de una suegra a una nuera, Aquí la esposa de Aurelio comenta que en realidad si era un poco difícil preparar algo pues la prueba de toda suegra era hacer mote pelado para la gran familia de su esposo, ella primero empezaba con un proceso bástate fácil cocinar el maíz con “uchufa” o sementina para suavizar la corteza dura del maíz, pero lo difícil era tener el mote listo para la cena, ya que esto se demoraría alrededor de 4 horas o 5 hirviendo, asi que ella lo único que hizo fue rogar a Dios que se cociera en la cena. Todos dentro de la entrevista se encontraban realmente felices al recordar aquellos momentos pues en realidad ellos dicen que lo único que necesitaban era maíz para poder vivir y que siempre respetaban la tierra porque que era la fuente de su alimentación.

### **5.2.3Mitos y leyendas sobre el Maíz**

Mitos y leyendas imbabureñas acerca del Maíz

- Uno de los mitos más contados es que un hombre que sufría de hambre durante años pidió al dios sol que le regalara algo para comer y vivir y su dios le dio una semilla de oro , mismo que el hombre lo cultivo y de salieron

centenares de choclo, el cual el hombre aprovecho hasta el tallo del oro que él había regalado el dios,

- Otro de los mitos es que un día el Dios sol se encontraba demasiado triste que lloro y una de sus lágrimas cayeron en tierra fértil lo que provoca un maizal próspero y abundante del cual el ser humano podía alimentarse.
- Uno de los relatos más comunes de la versatilidad del maíz es el siguiente: Esta historia relata como en el matrimonio de una pareja joven, la nuera quiso tomar cariño de suegra cocinando deliciosos platos para ella, todos estos platos a base de maíz: choclotandas de dulce, el tostado, la colada de choclo, eran demasiado sabrosas que la suegra se chupaba los dedos, pero un día se preguntó cómo es que la nuerita sacaba tanto maíz si el cultivo no era tan grande?, así que decidió seguirla y aunque ella era experta en husmear, esta perdió de vista a la nuera por lo que decidió llamarla a gritos para así hallarla sin embargo tiempo después la nuera en voz baja dijo aquí estoy suegrita, la suegra al ver que su nuerita era un gusanito de choclo se asusto mucho y le dijo “tu gusano mismo has sido” y ella le respondió “ si yo gusanito soy “ y todo los alimentos que estaban en la cocina se transformaron en excremento de gusano y lo que es peor es que lo que habían comido era lo que hacia la chuchucarita.

### Importancia del maíz en Imbabura

En Ecuador específicamente en la zona de Imbabura se encuentra una de las culturas indígenas que le atribuyen a este producto poderes curativos como a su vez ricos en vitaminas que ayudan al crecimiento, tanto es el amor que le tiene a este producto que se

hacen fiestas en honor a este alimento, pues desde tiempo antiguos se dice que este es y será siempre el oro indígena. Toda esta admiración se debe precisamente a la versatilidad del maíz para transformarse en diferentes tipos de alimentos, y a su vez para transformarse en bebida de dioses con el conjunto de variedades de granos de maíz. Dentro de la zona de Imbabura no se tiene datos exactos de las personas que se dedican a su cultivo sin embargo se estima que la cuarta parte de familias que viven alrededor de Otavalo se dedican al cultivo, pero solo para el consumo propio y de cierta forma para repartir por la ciudad como vendedor ambulante en bajas cantidades, y si es el caso de fechas prosperas como es en febrero la gente sale fuera de sus casa a venderlos en su etapa tierna acompañado de carne de cerdo.

En la actualidad el maíz es la base y el sustento de vida para muchas personas entre ellas la personas de mayor o avanzada edad quienes se siguen dedicando al cultivo del maíz; pues llegaron a la costumbre del cultivo de este producto, pues en tiempos pasados estas personas tuvieron grandes familias, mismas que se alimentaban de este producto; sin embargo con el paso del tiempo han quedado solas y continúan cultivando y cosechando, cuenta Rosa que anteriormente no tenía necesidad de vender el producto pues podría tenerlo guardado por tres años sin miedo a que ningún grano se dañara o tuviera algún año; sin embargo recuerda que desde hace unos 20 años atrás empezó a llegar una plaga gorgojos, mismo que se comen el maíz y no permiten que se guarden por largo tiempo y como la cosechas es grande este tiene que ser consumido o vendido al instante, por lo que hoy en día se vende por quintal, quintal que es revendido poco a poco en los mercados de Otavalo.



*Mujer vendedora de productos a base de Maíz.*

El maíz para los habitantes de Otavalo tiene el valor de la existencia, de cada uno de ellos pues, es sustento económico para unos, para otros tiene la historia de sus vidas, mientras que para otros es la supervivencia de una gran familia.

#### Fiestas en honor al maíz

Una de las características de Imbabura son sus innumerables fiestas entorno al maíz el cual en el año son al menos 4 de la cuales no solo se dan en Otavalo sino también en sus alrededores.

Yamor.- fiesta que nació en el barrio Moserath aproximadamente en el año de 1953, fecha que se estaba designada al agradecimiento a la virgen de Monserrat, Patrona de Otavalo junto con la Pacha mama por las buenas cosechas del maíz.

El Municipio como esta fiesta es la más importante y la más escuchada casi a nivel nacional ya que es la fiesta más grande y dedicada al maíz específicamente a la chicha de jora que en

este caso es la transformación de 7 variedades de maíz, en bebida, que se caracteriza por ser fermentada sin embargo para su adaptación a todas las personas en algunos casos no tiene su proceso de fermentación; sin embargo tiene un sabor característico y una textura espesa, como es de saber en la provincia de Imbabura se da variedades de chicha sin embargo cabe recalcar que la chica de jora es la única que en la antigüedad era dada solo a las personas de dinero. Las variedades que se incluyen a esta preparación son el canguil, la jora, el morocho, chulpi, maíz seco, maíz morado, morochillo y por ultimo mote, estas variedades deberán ser molidas y como lo hacían las abuelitas deberán ser hervidas durante mucho tiempo para que empiece a empezar, el secreto del sabor se debe al maíz jora, esta preparación debe ser puesta en un barril de madera o un fondo así llamado un recipiente de barro y ser tapado hasta que fermente. La fermentación depende de la cantidad de tiempo que se lo deje en reposo pues mientras más tiempo tenga en reposo la chicha mayor será su sabor ácido.

Durante estas fiestas existe un pregón lleno de música, danza y demostraciones de habilidades de varios colegios alrededor de la ciudad. En otro caso vienen visitantes de otras provincias para hacer demostración de su música y arte en el pregón más importan el Yamor, todo esto tiene inicio a las 6 p.m por lo es de saberse que los turistas de dentro fuera de la ciudad necesitaran algo o un lugar donde comer la cena para lo cual moradoras de Otavalo ocupan sitios o lugares como restaurantes en donde ofrecen el típico Yamor que consta de mote pelado, tostado, fritada y empanas rellenas, obviamente acompañado con una jarra de chicha de Yamor.

Inty raimy.- Esta es la fiesta del sol, si bien es cierto esta fiesta es en honor al sol por los productos que nos ha dado entre ellos el maíz que como cuenta la leyenda es una lagrima

del dios sol. Esta fiesta se caracteriza por que la gente sale a las calles disfrazada a tocar instrumentos muy nativos de la zona sin embargo uno de los premios por su música siempre será el mote, el choclo mote y tostado, siempre acompañado de una jarra o un balde de chica. Esta tradición también llamada san juan es muy popular en las calles de Otavalo, Cotacachi e Ibarra.

Pawkar Raimy.- una de las fiestas que se dan por la fechas de febrero son las de Pawkar Raimy, las mismas que son conocidas a nivel mundial por su gran acogida en la comunidad de Peguche, estas fiestas hacen referencia a la prosperidad de las cosechas de los nuevos años y del actual año. Estas fiestas sin lugar a duda tiene como representación la prosperidad de la cosechas del maíz, especialmente el choclo tierno, el mismo que durante toda la fiesta no se encuentra dentro de la celebración como punto focal, pero se encuentra presente dentro de los platos típicos vendidos mientras se celebra las fiestas pues los platos a ofrecer son las tortillas con mote y frita, colada de maíz con churos o colada, estos son los más vendidos aunque es de saberse que a través del tiempo las personas han ofrecido otro tipo de platos, y entre ellos está la colada morada hecha a base de harina de maíz morada y ya depende de cada cocinero que le de ese toque único para su restaurante o puesto de comida.

### **Usos gastronómicos actuales**

En la actualidad la cocina ha ido evolucionado de tal forma en que puede haber diferentes variedades de entradas, platos fuertes, y postres; sin embargo muchas de las recetas autóctonas no han sido modificadas en gran cantidad, pero eso si cada chef o cocinera le da su propio toque a su plato como entrada se encuentra la colada de choclo, colada de maíz

acompañado de cuy. Etc. Un sin número de variantes del maíz algo ligero puede ser una ensalada acompañada de choclo dulce o salado.

Platos fuertes.- dentro de los platos fuertes se encuentra algunas cosas más pesadas como son el mote el tostado, entre ellas se encuentra el plato típico de mote acompañado tostado tortillas y fritada.

Postres.- para los postres tiene un sin número de variantes ya que el maíz se transforma en harina, harina que puede ser usada para un pastel y para casi todo aquello que se prepara a base de harina.

## 7. Platos elaborados de manera autóctona

7.1. Choclo.- este platillo fue hecho por nuestros antepasados como primera opción de cocción para el maíz, ya que este en su etapa tierna tiene granos suaves y lactosas lo que provoca que sea fácil de cocinar, la Señora María Rosa cuenta que apenas sus hermanos traía la cosechas las mujeres de la casa es decir su mama y ella lo cocinaban para que sea la cena de las mimas personas que los trajeron por lo que siempre lo acompañaron con carne de res o a su vez simplemente con sal.



7.2. Choclo en tiesto.- este plato se trata de tomar los granos en su etapa tierna como su nombre lo dice cuando aún es choclo y están los granos tiernos. Estos granos se los pone sobre un tiesto de barro para luego untarle manteca de cerdo o simplemente tostarlos hasta que tengan un color dorado y negro por las partes que tocaron directamente el tiesto.

7.3. Humitas (Chucllu tanda).- en Imbabura existían tres formas de comer pan entre ellas esta las humitas mismas que se la hacían con sal o con dulce; la humitas eran hechas solo a base de choclo mismo que se pasaba por un molino pero antiguamente, estaba machacado con piedra. Al moler el choclo esta quedaba con residuos sin embargo esto era de menos ya que se hacía todo lo posible por tener una especie de crema muy espesa que se metía en sus propias hojas para luego ser cocidas a vapor, vapor que se conseguía al momento en el que se hervía el choclo mote con el frejol, pues se lo ponía justo en el momento en que el agua del choclo se está secando, para que el vapor cocinara las humitas y después tenerlas en el centro de la mesa, para el momento del desayuno.



7.4. Chucllu lusi.- se trata de aquel maíz que se encuentra un poco maduro pero cocido con agua, cuenta doña Rosa que este choclo no es difícil de cocinar pues este

se demora apenas una hora mientras que hay otros derivados del maíz que se demoran incluso un día entero o hasta dos dependiendo de la preparación.

7.5. Colada de maíz (chucllu Api).- Esta preparación se basa en el choclo tierno que se muele hasta obtener una crema de ella aumentándolo un poco de agua y dándole sabor con un fondo rápido de carne.



7.6. Chuchuca.- se cocina al maíz y después se lo deja secar al sol durante un día si es posible hasta obtener un grano sumamente duro que solo se pueda moler pero dejando granos grandes.



7.7. Maíz.- este es el producto de un secado de choclo que se utiliza por su textura harinosa, con la que se puede hacer harina, pero ancestralmente este maíz se lo hacía tostado en tiesto sin ningún producto mantecoso, tan solo con sal como condimento.



7.8. Mote pelado.- se trata del maíz cocido con “uchufa” como lo dicen las personas mayores indígenas pero en la actualidad se lo prepara con sementina, y se lo cocina por varias horas, todas las personas locales prefieren cocinar estas preparaciones largar en “tulpas” ( cocinas elaboradas en el campo que se asemeja a una parrilla con la única diferencia en que no se utiliza carbón, pues se utiliza ramas secas para que el fuego sea muy fuerte) esto porque el fuego que provoca es tan fuerte que posiblemente baje la cantidad de tiempo de cocción del mote.



7.9. Chaqui Tanda.- es una preparación de la harina de maíz, mezclado con agua panela, la misma que se junta y se amasa, se da forma redonda a modo de una guagua de pan, para posteriormente ponerlo sobre un tiesto muy caliente, o a su vez en un horno donde terminara su cocción; sin embargo Rosa dice que ya no ha visto

su preparación, pero ella tenía siempre una canasta llena de estos productos. Este pan muy tradicional en aquel tiempo el día de hoy no se conoce ni se encuentra muchos recuerdos de el con excepción de personas mayores de 70 años en adelante

6.10. Chicha (Azua).- Rosa comenta que la chicha era una de las preparaciones que se hacían solo en días festivos como matrimonio, bautizos o confirmaciones, estas preparaciones eran variadas según la ocasión pues durante los matrimonios se preparaba con un poco de maíz jora molida, hervida con hierbaluisa, toronjil para darle aroma, con un bloque de panela para que esta pueda fermentar, durante este proceso de fermentación se coloca algo de puro pues esto hará que a pesar de tomar mucho al otro día no tengan estragos, como el famoso chuchaqui.



7.11. Tortilla de maíz.- esta es muy conocida a nivel nacional, ya que esta se refiere a las tortillas de tiesto, que hoy en día se las hacen con cualquier tipo de harina sin embargo dentro de esta ciudad los habitantes molían el maíz para sacar su harina misma que se le agregaba algo de huevo y el agua de panela dependiendo del dulce necesario, un poco de leche en el caso de tener, luego esto se amasa hasta que se sienta una masa suave, para

luego pasar a darle forma de disco, mismas que se colocan sobre una tiesto muy caliente y toman el color negro tradicional que tiene las tortillas de tiesto, estas tortillas tienen un sabor único por lo que eran parte del famoso “cucabi” pues se lo acompañaba con plátano.



7.12. Colada de maíz.- esta colada en tiempos antiguos fue utilizado principalmente para los matrimonios, y ocasiones especiales, estas se prepara moliendo al maíz junto con un poco de achote para darle su color, este color característico. Su preparación es fácil ya que consta de mezclar la harina con agua fría y verterla sobre un fondo sea pollo o de res junto con un poco de papas. Esta deberá espesar y estará listo generalmente se lo acompañaba con cuy.



## **8. conclusiones.**

En conclusión el maíz es uno de los alimentos más completos que impulsa al desarrollo de varias sociedades a nivel mundial entre ellas esta México que se basa completamente en el maíz y por otro lado existen pueblos indígenas en Ecuador los mismo que constan con un aprecio al regalo de dioses, esto es en la provincia de Imbabura donde es de saberse que el maíz toma un papel muy importante dentro de la sociedad pues si no hubiera este alimento ¿cuáles serían la base de nuestras fiestas y costumbres tradicionales? El maíz al ser la base de una cultura ha sido consumido en una misma forma o con las mismas técnicas antiguas de cocina, por lo que en este caso la innovación del maíz será uno de los objetivos principales, siempre y cuando no modifique ese sabor característico que tienen. Es de saber que para la innovación de ciertos platos se requiere que se combinen productos de la zona con un derivado o con el fruto directamente.

## **9. Recomendaciones:**

El maíz es uno de los alimentos que es necesario seguirlo cultivando sea de manera casera o por hectáreas como lo haría cualquier personas que se dedica a la supervivencia por la venta de este producto, sin embargo es recomendable dar una petición especial para quienes tienen sus raíces y recuerdos en base al maíz, pues es cierto que este producto a trascendido el tiempo y ha sido parte de las tradiciones sin embargo poco a poco estas traiciones y costumbres van terminando y van acabando por lo que es necesario rescatarlas uno a uno en especial algunas preparaciones que al momento ya no existen.

## 10. Fotografías









11

## Bibliografía

- Dappen, N., & Losin, N. (Dirección). (2014). *Estalló el Secreto: El Misterioso Origen del Maíz | HHMI BioInteractive Video* [Película].
- Del Maiz . (23 de Noviembre de 2017). *Tipos o variedades del maíz existentes en el mundo*.  
Obtenido de Tipos o variedades del maíz existentes en el mundo:  
<http://delmaiz.info/tipos-de-maiz/>
- Deposito de documentos de FAO. (1993). *Tipos de maiz*. Obtenido de Tipos de maiz:  
<http://www.fao.org/docrep/t0395s/T0395S02.htm#Tipos de maiz>
- E., L. S. (s.f.). *PRODUCCIÓN HISTÓRICA DE MAÍZ DURO SECO*. Obtenido de PRODUCCIÓN HISTÓRICA DE MAÍZ DURO SECO:  
[http://sinagap.agricultura.gob.ec/pdf/estudios\\_agroeconomicos/produccion\\_historica.pdf](http://sinagap.agricultura.gob.ec/pdf/estudios_agroeconomicos/produccion_historica.pdf)
- El Norte . (02 de Noviembre de 2002). *Imbabura, rica en diversidad agrícola*. Obtenido de Imbabura, rica en diversidad agrícola:  
<https://lahora.com.ec/noticia/1000117872/imbabura-rica-en-diversidad-agrc3adcola>
- Iglesias, J. (08 de Agosto de 2008). *Historia del maíz*. Obtenido de  
<http://www.encyclopediade gastronomia.es/articulos/historias-de-los-alimentos/frutas-y-hortalizas/historia-del-maiz.html>
- INEC. (Agosto de 2011). *Reporte estadístico del SECTOR AGROPECUARIO*. Obtenido de Reporte estadístico del SECTOR AGROPECUARIO: [http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Presentaciones/espac\\_2010.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Presentaciones/espac_2010.pdf)
- Infoagro . (s.f.). *El cultivo del maiz* . Obtenido de El cultivo del maiz :  
<http://www.infoagro.com/herbaceos/cereales/maiz.htm>
- MAIZAR. (04 de Noviembre de 2011). *El maiz, primero en el mundo* . Obtenido de El maiz, primero en el mundo : <http://www.maizar.org.ar/vertex.php?id=392>
- Ministerio de agricultura y ganaderia . (2015). *Boletin situacional maiz duro seco* . Obtenido de Boletin situacional maiz duro seco :  
[http://sinagap.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin\\_situacional\\_maiz\\_duro\\_seco\\_2015.pdf](http://sinagap.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2016/boletin_situacional_maiz_duro_seco_2015.pdf)
- Municipio de Otavalo . (2014). *Historia del cantón Otavalo*. Obtenido de Historia del cantón Otavalo: <http://www.otavalo.gob.ec/otavalo/historia-de-otavalo.html>

Muñoz Cervera, M. (13 de Septiembre de 2015). *El grano de maíz y su aporte nutritivo*. Obtenido de El grano de maíz y su aporte nutritivo:

<https://consejonutricion.wordpress.com/2015/07/13/el-grano-de-maiz-y-su-aporte-nutritivo/>

Organizacion de las Naciones Unidas para la . (1993). *Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación: <http://www.fao.org/docrep/t0395s/T0395S02.htm#Capitulo>  
1 Introducción

Pliego, E. (19 de Octubre de 2105). *El maíz: su origen, historia y expansión*. Obtenido de El maíz: su origen, historia y expansión:

[http://www.panoramacultural.com.co/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3678:el-maiz-su-origen-historia-y-expansion&catid=17:gastronomia&Itemid=142](http://www.panoramacultural.com.co/index.php?option=com_content&view=article&id=3678:el-maiz-su-origen-historia-y-expansion&catid=17:gastronomia&Itemid=142)

Serratos Hernandez, J. A. (1 de Enero de 2009). *El origen y la diversidad del maiz en el continente americano*. Obtenido de

<http://www.greenpeace.org/mexico/global/mexico/report/2009/3/el-origen-y-la-diversidad-del.pdf>