

# JUCHO, SU VALOR HISTÓRICO, CULTURAL Y SOCIAL

## *JUCHO, ITS HISTORICAL, CULTURAL AND SOCIAL VALUE*

Rafael Santiago Ortega Quijosaca <sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía. Instituto Superior Tecnológico Tungurahua. Ecuador.  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9479-3459>. Correo: [rortega.istt@gmail.com](mailto:rortega.istt@gmail.com)

Carlos Fernando Inga Aguagallo <sup>2</sup>

<sup>2</sup> Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía. Instituto Superior Tecnológico Tungurahua. Ecuador.  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1929-4427>. Correo: [cinga.istt@gmail.com](mailto:cinga.istt@gmail.com)

Daniel Alfonso Villaroel Inca <sup>3</sup>

<sup>3</sup> Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía. Instituto Superior Tecnológico Tungurahua. Ecuador.  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8794-4121>. Correo: [kllarena.istt@gmail.com](mailto:kllarena.istt@gmail.com)

Karina Patricia Llerena Oñate <sup>4</sup>

<sup>4</sup> Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía. Instituto Superior Tecnológico Tungurahua. Ecuador.  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0443-1436>. Correo: [dvillaroel.istt@gmail.com](mailto:dvillaroel.istt@gmail.com)

\* Autor para correspondencia: [rortega.istt@gmail.com](mailto:rortega.istt@gmail.com)

### Resumen

El objetivo de la investigación es identificar la importancia del jucho como bebida patrimonial y su relación con la celebración del Pawkar Raymi en la provincia de Chimborazo, la metodología utilizada es recopilación de información bibliográfica de libros, artículos científicos, manifiestos, entre otros y mediante entrevistas con custodios de saberes. De los resultados obtenidos se pudo establecer que esta bebida tiene injerencia directa con la cultura Puruwa, la misma que, ha vivido transformaciones influidas por el mestizaje marcado a lo largo del tiempo por el uso de frutas de procedencia europea, y en la actualidad el uso de espesantes comerciales como la fécula de maíz para su elaboración. Lo que permite la validez de esta investigación son datos obtenidos de la revisión bibliográfica de cronistas que describen el uso del capulí antes de la conquista y sobre todo en la elaboración del jucho procedente del vocablo quichua, que se traduce como blando o aplastado, del mismo modo, se determinan referencias de la elaboración de esta bebida con productos americanos cuyo espesante era la máchica de maíz.

**Palabras clave:** jucho; pawkar raymi; bebida; patrimonio

### Abstract

*The objective of the research is to identify the importance of jucho as a patrimonial drink and its importance in the celebration of Pawkar Raymi in the province of Chimborazo. The methodology used in this research is bibliographical. From the results obtained, it was possible to establish that this drink has a direct influence from the Puruha culture, it has undergone a very marked miscegenation over time due to the use of fruits of European origin, and currently the use of commercial thickeners such as cornstarch for its preparation. What allows the validity of this research are data obtained from the bibliographic review of chroniclers who date the use of capulí before the conquest and especially in the elaboration of jucho from the Quichua word, which translates as soft or crushed. There are references to the elaboration of this drink with American products such as thickeners in specific corn machica.*

**Keywords:** jucho; pawkar raymi; drink; heritage

**Fecha de recibido:** 07/02/2023

**Fecha de aceptado:** 25/05/2023

**Fecha de publicado:** 08/06/2023

### Introducción

Haciendo énfasis en los saberes ancestrales gastronómicos de la provincia de Chimborazo, se elaboró el artículo de revisión, el cual, visibiliza la importancia y valor académico que genera la temática del jucho como bebida ancestral y poco conocida a nivel ecuatoriano puesto que, no existen artículos o referencias del tema, esto permitirá promover esta práctica cultural gastronómica de la provincia para su entendimiento y empoderamiento social.

Para ello, se genera un análisis teórico, donde se entiende que, estas prácticas culturales son de suma importancia en el desarrollo de una comunidad y el salvaguardar este tipo de actividades permite su representatividad a través del tiempo. Por otro lado, puede entenderse el patrimonio cultural como un vínculo entre el pasado y el presente de una sociedad, como herencia, como materialización de las continuidades y al mismo tiempo símbolo de su transmisión.

En un contexto general, existe relación directa entre el patrimonio cultural y la identidad social, lo cual, genera reconocimiento intergeneracional en una sociedad con las expresiones culturales vinculadas a la alimentación. En cualquier caso, se trata de un concepto cambiante, su sentido –sentidos- se inscriben en el tiempo y en el espacio, sirve a unos intereses, adquiere unos usos y es movilizad por unos agentes también cambiantes (Francisco, V. 2017). Del mismo modo, la alimentación es una experiencia que se encuentra articulada a diferentes dimensiones de la actividad humana, por lo cual, se evidencia su importancia, su estudio en la amplia variedad de ciencias y perspectivas que se han utilizado para su estudio. Se reconoce que, en el hecho

alimentario, se vinculan factores de diversa naturaleza, ecológicos, biológicos, médicos, económicos, ideológicos y socio-culturales que, se interrelacionan entre sí, siendo necesario acudir a esta multiplicidad de miradas para llegar a su comprensión (Unigarro, 2015).

En lo concerniente a bebidas ancestrales, una de las principales bebidas utilizada para celebraciones y rituales de agradecimiento a la madre tierra es la chicha, en quichua *azua*, 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 (Utrera & Jiménez, 2021). La chicha, es una bebida con base en maíz u otros productos que se dan en la zona como chonta, molle, frutas. Esta es una bebida patrimonial que data desde la época prehispánica, su consumo se generaliza en las comunidades quichuas de la serranía y amazonia ecuatoriana; esta se utiliza como bebida alcohólica y refrescante a la vez en celebraciones (Pazos, 2008). A lo largo de la región andina, las bebidas llegan a ser un símbolo de unión, respeto y estima tanto para quien las realiza como para la persona que las comparte; por consiguiente, su consumo, tanto ceremonial como festivo, es una de las prácticas más antiguas en los ámbitos religioso y social de las culturas nativas (Corzo, Argoti & Duque, 2020).

La salvaguardia de saberes y sabores de la provincia de Chimborazo es de vital importancia en la evolución de la culinaria local permitiendo con esto, visibilizar las bases de la cultura gastronómica de la zona, el uso de productos, técnicas y artefactos evidencia el mestizaje que ha existido en esta práctica humana vinculada con la alimentación. Para esta recolección de información se utilizó como fuente primaria, entrevistas a custodios de saberes de diferentes comunidades de la provincia de Chimborazo y Tungurahua con el fin de obtener información fidedigna que establezca el punto de partida para la revisión bibliográfica, puesto que, es un tema donde existe información dispersa.

## Materiales y métodos

La metodología planteada para la revisión bibliográfica está basada en una argumentación con óptica epistemológica aplicable a cualquier tema de investigación, determinando su relevancia y garantizando la originalidad de una investigación. Esto permite que los investigadores indaguen en las fuentes primarias y secundarias citadas y de verlo necesario continuar la investigación (Luna, Navas & Butriago, 2014).

Como consecuencia, el trabajo se centró en las provincias de Chimborazo y Tungurahua, ubicada en la región sierra centro, y utilizó el método de revisión bibliográfica a través de tres etapas:

- **Primera: Búsqueda de información.** Contempló un universo de 100 documentos, compuestos por artículos presentados para conferencias nacionales e internacionales, reportes técnicos, informes y proyectos universitarios, tesis con valiosas referencias bibliográficas y memorias publicadas como resultados de investigaciones, además de artículos científicos, revistas de divulgación, sitios web, libros y entrevistas a 5 yachaks de la provincia de Chimborazo y Tungurahua, localizados en la cantón Colta parroquia Cajabamba, parroquia Cacha del cantón Riobamba y parroquia Salasaka del cantón Pelileo.
- **Segunda: Organización de la información.** Al respecto, Navas et al. (2014:160) afirman que “esta fase es de gran importancia en todo proyecto de investigación, consiste en organizar de manera

sistemática la documentación encontrada. Se puede realizar tanto de manera básica o detallada”. Es necesario mencionar que la sistematización de la información debe seguir la norma o estilo bibliográfico estipulado. Las normas bibliográficas ofrecen generalmente información detallada para describir cualquier clase de fuente. Por lo tanto, la información se almacenó de forma manual en carpetas virtuales y también mediante el uso de programas libres que facilitaron la organización del estudio, estos fueron: Mendeley y Zotero.

Del mismo modo, mediante el criterio de inclusión de información se obtuvieron 100 documentos, a los que se aplicó el criterio de exclusión, por presentar condiciones y características que podían modificar o alterar los resultados; lo que los convirtió en información no elegible y se incluyó información de artículos publicados en revistas con mayor factor de impacto y publicaciones más recientes. Quedaron 50 documentos de mayor relevancia para el estudio relacionado con las variables del tema: saberes ancestrales-turismo cultural, identidad alimentaria-patrimonio cultural inmaterial, tradiciones culinarias-cultura gastronómica, gastronomía y patrimonio alimentario.

- **Tercera: Análisis de la información.** Para ello se aplicó un pensamiento crítico y trabajo en conjunto con la primera etapa, debido a que es un proceso constante donde se consolidan las ideas planteadas en la formulación del problema permitiendo con esto consolidar el conocimiento generado.

## Resultados y discusión

### Patrimonio y saberes ancestrales

La identidad cultural de un país refiere a un sin número de memorias que se pueden materializar o no, las mismas que se han divulgado en una población determinada lo cual, genera particularidades que marcan su historia, dentro de las más notables están, vivienda, expresiones artísticas, costumbres y tradiciones, las mismas que aportan valor a los saberes ancestrales (Villasis, 2018).

La alimentación tiene una connotación de orden social, político y ritual equiparable en nivel de importancia a su valor fisiológico. Por lo tanto, el acto de comer más allá de la nutrición, se entiende como un fenómeno social, económico, simbólico, religioso, cultural en el más amplio sentido del término. La función ceremonial de la comida permite ver el comportamiento de los actores entre sí y su papel social en este acto de compartir humano (Lojano, 2019).

El Patrimonio Alimentario de un pueblo contiene una importancia simbólica. En lo concerniente al patrimonio natural alimentario, está ligado a los productos nativos de la zona, que es la base como productos primarios para la producción de alimentos procesados. Por su parte, el patrimonio cultural alimentario, hace referencia a los saberes ancestrales, técnicas y tradiciones, que han sido transferidos de generación en generación a través del tiempo, en lo referente a prácticas culinarias (Ango, 2022).

El patrimonio alimentario presente en un conglomerado humano, es un conjunto de prácticas, conocimientos, creencias, asociadas a la alimentación que se pueden agrupar en cuatro tipos, siendo, aprovisionamiento, almacenaje, preparación y consumo (Goody, 1998). Las representaciones, creencias y conocimientos relativos a estos aspectos, forman parte de la memoria colectiva y constituyen el patrimonio alimentario heredado y valorizado o desvalorizado por cada generación (Moreira, 2006). Cada uno de estos aspectos vinculados a la

alimentación deben ser considerados y estudiados de manera individual puesto que cada uno tiene su ritualidad vinculada.

Los actos festivos y rituales constituyen la esencia de la vida de las comunidades y grupos étnicos, reafirmando la identidad de su pueblo, sus costumbres, su religión. Estos actos están íntimamente relacionados con la visión del mundo y presentes en los aspectos más cotidianos de la vida, que se concentran en lo que generalmente se denomina como fiesta religiosa, cultos y rituales de siembra y cosecha; que afloran en sus fiestas tradicionales.

Las fiestas religiosas han legado un sistema estructurado por prácticas rituales que han mantenido la identidad del pueblo; estas manifestaciones se han conservado con el paso del tiempo. Los conquistadores pretendieron cambiar la religión existente, destruyeron los centros de adoración externos entre ellos templos, lugares sagrados, sustituyéndolos por lugares de adoración cristianos, pretendiendo con esto instituir la nueva religión. Con el paso del tiempo se generó un sincretismo religioso que se ve presente en las manifestaciones culturales de los pueblos, claro ejemplo de esto es el Pawkar Raymi o fiesta del florecimiento, el cual fue remplazado por el carnaval.

Según lo descrito por el Padre Juan de Velasco dentro de las festividades más importantes en las comunidades indígenas están los *raymis* que giran en torno al ciclo agrícola y dentro de cada uno un sistema de alimentación específico. Las comunidades andinas en los meses de enero hasta marzo, especialmente en este último, celebran hasta la actualidad el *Pawkar Raymi*, con mayor énfasis a partir de junio 21 de 1992 en el que se inicia el tiempo denominado *Achik Kawsay*, o tiempo de luz para la humanidad.

El carnaval tiene como origen occidente con la conquista en América especialmente en el territorio del *Tawantisuyu* esta situación interrumpe los rituales celebrativos del pueblo andino en tal efecto se suplen a las fiestas andinas (*Pawkar Raymi*, *Inti Raymi*, *Koya Raymi* y *Kápak Raymi*). El carnaval es una expansión de la vida, que desde el sincretismo mestizo se convierte en la fiesta de la abundancia antes de la abstinencia de la cuaresma. Por ser fruto de ese mestizaje, en la fiesta se fusiona lo cósmico andino con lo pagano europeo en coloridos personajes que se ven reflejados en las fiestas tradicionales donde el comer y beber son parte importante de la celebración (Arellano, 2012).

Esta celebración coincide con el equinoccio de primavera en marzo, conocido como *mushuk nina* o fuego nuevo, en donde los rayos del sol caen perpendicularmente sobre el Ecuador y marcan el inicio del año nuevo para los pueblos andinos. Con la incursión del catolicismo, esta fiesta se ha convertido en el famoso carnaval, concepto salido definitivamente del pensamiento ancestral y ritual (León, 2014).

El 15 de agosto de 1534, los españoles, fundan en tierras del Reino de Quito, la primera ciudad castellana, con el nombre “Ciudad Santiago de Quito” sobre la ciudad india de Liribamba, que por fenómenos fonéticos se convirtió en Riobamba, a los seis meses de dicha fundación se celebra lo que se pudiera considerar como el primer carnaval celebrado en tierras ecuatorianas, generando una simbiosis entre melodías aborígenes y coplas que armonizaban perfectamente. Desde entonces tomo carta de naturalización en las regiones con conforman la serranía ecuatoriana (Costales, 2013).

En la alimentación de esta época destaca la *uchucuta* una especie de mazamorra en base a calabazas andinas y granos tiernos (Burmeo & Barona. 2016) que, dentro del menú mestizo se denomina fanesca consumida

desde el mes de marzo y abril, sin dejar a un lado el *Juchu*, bebida Puruhá con base en capulí y frutas de la zona que generalmente forma parte de las celebraciones del Carnaval y específicamente del Jatun Jucho celebración instituida por el Municipio de Riobamba (Ortega & Fraga, 2014).

### Los Puruhaes

Los pueblos que conformaron la confederación Puruhá datan aproximadamente de 6900 años AC, y habitaron las regiones correspondientes a las provincias de Chimborazo, Bolívar, Tungurahua y Cotopaxi. Se dice que los primeros asentamientos Puruháes estaban ubicados entre los ríos Guano y Chibunga. Los Puruháes, guerreros indomables, ofrecieron dura resistencia a la conquista tanto de los incas como de los españoles (Godoy, 2011). Por su contacto con la naturaleza, su mundo gira en torno a la agricultura, cultivando laderas aterrazadas de las montañas y valles interandinos, se destaca el cultivo del maíz, quinua, papas, ocas, mellocos, camote, ají, bledo, guabas, capulí (León, 2014). Se cree que domesticaron a la llama y al cuy, puesto que se encontraron restos de los indicados animales junto a sus viviendas (Freire, 2005).

Eran idolatras, tenían como dioses tutelares al sol, al taita Chimborazo y a la mama Tungurahua como su nombre lo indica, según Jijón y Camaño la palabra Puruhá viene de “puru” o “Buru” que en lengua cayapa significa “eminencia por naturaleza” y “hua” “filiación” o sea hijo, de las montañas mencionadas (Arrieta, 1984) La idolatría por los animales como el venado, el puma, curiquingue, el cóndor, era expresada en celebraciones, no solo en honor al rayo y al relámpago sino también a las abejas que les dan miel. Dentro de las deidades campestres destaca el culto por el *Ussún* o capulí, ya que sus frutos constituían parte de su dieta al momento de elaborar el “Jucho” (Haro, 1977). La identidad puruhá se ha mantenido a través de las manifestaciones culturales que se evidencian en un calendario festivo anual, con rituales vinculados a los ciclos agrícolas de siembra y recolección, también se observan en la alimentación y en los saberes ancestrales.

### Descripción de la alimentación Puruhá

El hablar sobre gastronomía es entender que la cocina nace cuando el hombre descubre las cocciones y el uso de utensilios para realizarla dicha acción gira en torno a la *tullpa* o fogón, constituyendo el fuego como elemento simbólico, integra el centro térmico y de fertilidad de los hogares. A su alrededor se organizan actividades concéntricas como cocinar, comer, dormir, almacenar alimentos, y estar y compartir con la familia alrededor de él.

El fogón no cumple solamente la función de permitir la cocción de los alimentos sino más bien cumple la función térmica. La población andina tiene una concepción de salud que enfatiza el equilibrio térmico frío - calor. Si la ecología en la que viven presenta condiciones frías, la vivienda, el vestido y la alimentación debe ser caliente en el sentido térmico energético (Banco Central del Ecuador, 1985). Al hablar de fogón no se debe confundir con *tushpa* o tulipa. *Tushpa* se denomina a cada una de las tres piedras que forman el fogón. Por ello la voz quichua significa lugar donde se enciende fuego, para guisar los alimentos. La tulipa o *tushpa* indígena, caracteriza al grupo étnico, mientras el bracero pertenece a blancos y mestizos (Costales, 1981).

No consta mucha información sobre la alimentación en esta cultura ya que no existe huella de escritos de los primeros españoles que llegaron a esta tierra, tan solo se trabaja basado en estudios realizados de costumbres y tradiciones de la población indígena de la zona, que en el caso de la cultura Puruhá no ha cambiado por generaciones, en el contexto de cocina patrimonial. Se pudo recabar la siguiente información en lo referente

a transformación y consumo de alimentos: el abastecimiento de alimentos de los pobladores proviene de tres fuentes: agricultura, crianza y cuidado de animales de corral y el mercado.

Los alimentos de mayor consumo en esta etnia fueron las papas, el maíz, la quinua, la achira, el camote, el capulí, el babaco, el chocho, el fréjol, el sambo, el zapallo, el ají, la mashua, la oca, el melloco, la jícama, el camote. La región andina fue un importante centro de domesticación animal que ha aportado varios ejemplares al mundo. Los camélidos como la llama y la alpaca abundaban, dichos animales ya existían antes de la llegada de los Incas, pero con la conquista se produjo un desarrollo importante de este tipo de ganadería (Ramírez, M. & Willians, D. 2013).

Con la llegada de los españoles, la población natural de camélidos se fue extinguiendo, siendo desplazada y prácticamente reemplazada por ovinos, equinos, porcinos. El cuy también fue parte de la dieta de la zona, constituyéndose en un alimento de alto valor nutricional y más apetecible para el indígena que los productos traídos por los españoles. Este es un elemento principal de muchas preparaciones de la cocina ecuatoriana que se mantienen hasta hoy.

Los xuta o culta, patos silvestres, eran parte de la dieta de nuestros aborígenes, quedando como muestra los patos silvestres en lo que hoy es la Laguna de Colta. Para la obtención de productos especializados como la sal, elemento muy importante en la alimentación Puruhá, realizaban el trueque con los indígenas chimbos, dicha sal contenía yodo, por tal motivo los que la consumían carecían de bocio y cretinismo, enfermedades producidas por la carencia de yodo (Espinoza, 1988).

### **Función ritual de los alimentos**

Como punto de partida para la introducción del tema es necesario identificar el concepto de protocolo alimenticio o culinario el mismo que es un conjunto de normas y comportamientos que deben cumplir los sujetos dentro de un sistema preestablecido con el fin de formalizar la jerarquía de los individuos en los espacios culturales, físicos y sociales puesto que son normativas dictadas por la tradición, costumbres o decretos (Sanz, 2011).

Tomando como punto de partida lo mencionado anteriormente se hace referencia de la función social y ritual de los alimentos, en especial de las bebidas; tanto fermentadas, como bebidas utilizadas en celebraciones.

Cuando se observa detenidamente las ocasiones y el modo en que las bebidas son utilizadas por los indígenas, se llega a las siguientes conclusiones:

- El uso de las bebidas es un medio de expresión de diversos tipos de relación entre personas: amistad, festejo, cariño, celebración.
- El uso como ofrenda o como objeto ritual para entrar en relación con el mundo de lo sobrenatural o el ámbito sagrado (el *Chahuarmishqui*).

Una de las principales bebidas utilizada para celebraciones y rituales de agradecimiento a la madre tierra es la chicha (en quichua *azua*), 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. (Utrera & Jiménez, 2021). La chicha es una bebida que en Ecuador se una bebida fermentada por lo general a base de maíz u otros productos que se dan en la zona (chonta, molle, frutas). Esta

es una bebida patrimonial que data desde la época prehispánica, su consumo se generaliza en las comunidades quichuas de la serranía y amazonia ecuatoriana; esta se utiliza como bebida alcohólica y refrescante a la vez en celebraciones (Pazos, 2008). A lo largo de la región andina, las bebidas llegan a ser un símbolo de unión, respeto y estima tanto para quien las realiza como para la persona que las comparte; por consiguiente, su consumo, tanto ceremonial como festivo, es una de las prácticas más antiguas en los ámbitos religioso y social de las culturas nativas (Corzo, Argoti & Duque, D. A. S. 2020).

El ritual de la bebida formaba parte del protocolo cortesano de los incas y constituía el primero y más importante gesto de pleitesía que establecía el inca con las embajadas y los vasallos. El brindar la bebida no solo constituía una relación, sino que podía ser la expresión de un acto demostrativo; y podía significar tanto las relaciones de un orden vertical entre superiores o inferiores, como de igualdad. Teniendo en cuenta que dentro de la práctica cortesana, convidar a beber, era un gesto selectivo y discriminatorio. Por esto el Inca sol él personalmente convidaba de beber a sus parientes, pero delegaba en ellos el brindis a sus vasallos.

El ritual de la bebida permitía en el brindis una estricta jerarquía que debía ser respetada en razón de la eficacia de su significación, y donde el componente social adquiría un carácter político: “el inca enviaba a sus parientes a que en su nombre fuesen a los indios más señalados que había de las otras nacionalidades. Convidaba primero a los capitanes y luego convidaba a beber a los curacas”. El protocolo de la bebida era tan estricto que si un curaca había actuado también como capitán, se hacía digno de un doble brindis. La formalidad en el servicio de la bebida es seguido con una escrupulosa fidelidad en otro medio social y tanto en el orden descendente de la jerarquía como el ascendente.

Según el estatuto de codificación del sentido, era distinta: “el primer convite era de mayor a menor en señal de merced y favor que el superior hacía. Donde a poco iba el inferior a convidar al superior, en reconocimiento de su vallasaje y servitud ” La ritualidad de la bebida iba más allá de la jerarquía en el brindis, concernía también a la simbólica de los vasos donde todos debían ser iguales, del mismo tamaño o del mismo material (oro, plata, madera, barro) demostrando igualdad en el círculo social. (Banco Central del Ecuador, 1985). Dentro de lo que se refiere a bebidas es necesario citar infusiones, cuyo consumo es habitual en muchas regiones continentales de América, utilizando una diversa gama de hierbas gastronómicas, tales como altamisa, hierba buena, hierba mora, manzanilla, hierba luisa, albahaca, poleo, sangoracha, etc (Placencia, 2011).

### **El capulí**

Existe una discrepancia del origen del capulí por la existencia de un árbol mexicano llamado “capulquaitl” y el nombre sería de origen Natuatl. En Ecuador, Acosta Solís ha reivindicado el origen andino del capulí, utilizando datos de la lingüística, la arqueología y la etnohistoria. Al parecer “*ussun*” sería el nombre aborigen del capulí. De acuerdo con Acosta Solís, la antigüedad del capulí se certifica con las muestras arqueológicas obtenidas en las provincias del Chimborazo e Imbabura (Estrella, 1988).

### **Significado del capulí en el mundo andino**

El fruto maduro se comía directamente, pero también se utilizaba en la elaboración de diferentes potajes. Su consumo no era solamente ocasional sino era considerado como un verdadero alimento, especialmente en épocas donde escaseaban otros productos.

Unos de los alimentos básicos en la denomina tonga o *cucayu* era el capulí por su fácil obtención ya que su producción es silvestre. Se hace referencia al uso del capulí en la elaboración de bebidas fermentadas y el jucho.

### **Objeto ceremonial**

Se consideraba al capulí como una deidad campestre a la que se le rendía culto, según entrevistas realizadas a pobladores de Cacha, Salasaca, el vínculo que tienen los indígenas con este árbol es estrecho, se lo considera como un miembro de la familia; se lo respeta y se lo cuida. En las casas de pobladores indígenas se puede observar la presencia del capulí como árbol ornamental que cuida y protege la familia.

En la provincia de Chimborazo, las ramas de capulí son plantas sagradas que, utilizadas en atados, sirven para la limpia del llamado mal aire y espanto de los niños, jóvenes y adultos. Es necesario destacar el uso de la hoja de capulí como instrumento musical amenizando las largas jornadas de trabajo en el campo.

### **Medicina**

Esta fruta también ha sido utilizada con fines medicinales ya que un preparado con sus hojas puede ayudar a calmar dolores musculares, reumáticos, cólicos y de articulaciones. En diferentes provincias del Ecuador se usa la infusión de las hojas del capulí para acelerar las contracciones y facilitar la labor de parto. El extracto del fruto ayuda a cicatrizar heridas (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

Sus usos curativos datan desde el período precolombino. Usado como preparado farmacéutico a base de hojas calma cólicos, molestias reumáticas, dolor en los músculos y articulaciones.

### **Propiedades nutricionales**

El capulí es rico en hidratos de carbono y en azúcares. Al poseer calcio contribuye para la formación de los huesos y fósforo para el desarrollo cerebral, por lo que es importante en la composición de huesos, dientes y tejidos vivos. Ayuda a reducir el colesterol. Contiene vitamina B3, además de vitamina C que previene la anemia porque permite la absorción del hierro. La corteza, hojas y semillas en contacto con el agua deben manipularse cuidadosamente debido a que liberan ácido cianhídrico o cianuro de hidrógeno, sustancia que puede causar síntomas de envenenamiento si se consume en grandes cantidades (Ministerio de Patrimonio y Cultura Ecuador, 2013).

### **El jucho como bebida ritual**

La alimentación de nuestros ancestros desde siempre estuvo ligada a la cosmovisión, donde el vínculo con la naturaleza está intrínseco en el ritual del comer; tomando como punto de partida, esta forma de ver el mundo, el acto de alimentarse toma otra perspectiva. El uso ritual de los alimentos está vinculado al agradecimiento a la madre tierra por los alimentos recibidos durante todo el año, bebidas como la chicha, el chaguarmishqui son claro ejemplo de esto. En el libro Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero escrito por Juan Pablo Sanz García en el año de 1882 considerado uno de los primeros recetarios de cocina ecuatoriana no existe referencia sobre esta bebida lo que permite deducir que la preparación pertenecía exclusivamente a la comunidad indígena (Sanz, 2010).

El Patrimonio Alimentario es todo aquel alimento con importancia simbólica, identitaria y cultural. El alimento patrimonial no solo hace relación a la preparación de los alimentos o bebidas tradicionales, sino también de los productos que se utilizan como ingredientes. Toda comida ecuatoriana es importante, sin embargo, no todo alimento puede ser considerado patrimonial, para ello debe tener un valor cultural y natural, en extremo trascendental para una sociedad (Ango, 2022).

La palabra jucho o *juchu* es de “origen quichua, teniendo varias definiciones: blando, aplastado, suave; dulce de cabuya” (Ministerio de Educación y Cultura, 1982); “colada de dulce de manzana, capulíes, membrillos, duraznos, con canela, panela, máchica mezclados con agua” (Torres, 2002); “colada de harina de maíz, capulí, durazno y manzana” (Naranjo, 2004), según el padre Vargas, el jucho es el “cocimiento de capulíes, peras, duraznos hechos en la provincia de Chimborazo y Tungurahua, para despedir el carnaval” (Carvalho Neto, 1964).

Al hablar de jucho se habla de una bebida ritual Puruhá que pudo tener su origen en la zona de lo que hoy conocemos como el cantón Guano y el Chibunga, que fue reconocido por los mitimaes por su fácil elaboración que se fue expandiendo hacia otras zonas (Peñaherrera & Costales, 1957), elaborada en los meses de febrero y marzo, que tiene como finalidad agradecer a la *pacha mama* por la llegada de los granos tiernos y el tiempo de florecimiento o *Pawkar Raymi*. El capulí como ingrediente principal de esta elaboración tiene una representación simbólica, ya que dicho producto representa a los ovarios de la mujer y la fertilidad.

La elaboración de esta bebida para las comunidades indígenas tiene una connotación festiva, puesto que, la elaboración de la misma trae unión familiar y se convierte en un tiempo de compartir. Según entrevistas realizadas a indígenas de las zonas de Cacha, Salasaca, el elaborar *juchu* requiere como requisito esencial, la presencia de toda la familia para poder realizar el ritual de agradecimiento a la madre tierra.

Cabe recalcar que la receta del jucho ha generado cambios con el paso del tiempo, existen referencias de los ingredientes ancestrales que eran: capulí, *chaguarmishqui* y harina de maíz. Con la llegada de los españoles se incorporaron nuevos ingredientes a esta preparación como la cebada, durazno y manzana.

En la zona de Azuay se elabora la puchaperra o puchaperro, que consiste en una especie de colada dulce con capulí y pedazos de durazno, aderezado con especies aromáticas como la canela y pimienta de olor, muy apetecido en la época de carnaval. El puchaperra, del quichua *pucha*, deyección y del castellano perra, es que dicha vianda se parece a la deyección del perro que ha comido capulíes con todas sus pepas (Carvalho, 1964).

## Conclusiones

Existe influencia marcada de la cultura Puruwa, en la ritualidad de la cocina en la provincia de Chimborazo, se ve expresada en patrones alimentarios que se conservan hasta la actualidad en la zona rural, así mismo, es necesario determinar que también se desarrollaron ciertos cambios con el paso del tiempo, incorporándose alimentos traídos en la conquista, lo cual genera procesos de mestizaje, muy marcado en preparaciones como el jucho.

Las bebidas fermentadas o no fermentadas forman parte principal de las celebraciones indígenas y mestizas de la provincia como elemento de unión y que al mismo tiempo generan jerarquías en el momento del servicio,

se identifica con esto los rangos que se han mantenido como referencia de edad e importancia en el grupo social.

El jucho es una bebida con mucha influencia de la denominada cocina indígena, con mayor presencia en la provincia de Chimborazo, Tungurahua y Cotopaxi, donde el capulí forma parte principal de dicha receta. Con el pasar de los años se han incorporado elementos como maicena, espesante que permite que su réplica en los hogares sea óptima y sencilla.

## Referencias

- Acosta, M. Gonzales, I. (1992). Plantas Medicinales del Ecuador. Quito: Fundación ecuatoriana de Estudios Sociales.
- Arellano, C. (2012). Coplas de Carnaval. Riobamba – Ecuador: Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Chimborazo.
- Arrieta, M. (1984). Cacha Raíz de la nacionalidad ecuatoriana. Quito: Foderuma - Banco Central del Ecuador.
- Banco Central del Ecuador (1985) La vivienda andina: Espacio, simbolismo y ritualidad en Cangahua. Revista Cultura; Volumen VII (21 a). Quito: Autor
- Banco Central del Ecuador. (1985). La bebida en los andes ecuatorianos. Revista Cultura; Volumen VII (21 a). Quito: Autor
- Burmeo, M. & Barona, D. (2016). Relatos de una Fanesca. Quito: UDLA – Quito Turismo
- Carvalho Neto, P. (1964). Diccionario del Folklore Ecuatoriano. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- Costales, E. (2013). Pawcar Raymi y El carnaval. Riobamba: Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Chimborazo.
- Espinoza, W. (1988). Etnia Chimbo al Oeste de Riobamba: Testimonio de la etnohistoria. Guayaquil: Museo del Banco Central del Ecuador.
- Francisco, V. C. (2017). Patrimonio alimentario y cocina ancestral. HOLOPRAXIS, 1(1), 061-075.
- Freire, C. (2005). Origen de los Puruháes. Riobamba: Editorial Freire
- Godoy, M. (2011). El Carnaval de Chimborazo: Realidad y vigencia de un modo de producción musical. Riobamba: Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo de Chimborazo.
- Haro, S. (1977). Puruhá, Nación Guerrera. Quito – Ecuador: Editora Nacional
- León, A. (2014). Territorio y Gobierno Comunitario. Quito: Derechos Editoriales
- Ministerio de Educación y Cultura. (1982). Caimi Ñucanchic Shimiyuc-Panca. Quito: PUCE
- Ministerio de Patrimonio y Cultura Ecuador. (2013, Noviembre). Come sano, come con identidad. Patrimonio Alimentario, Fascículo 4, 9 – 13.
- Naranjo, M. (2004). La cultura popular en el Ecuador, Tomo X. Cuenca: CIDAP

- Ortega, R & Fraga, A. (2014). Jucho “Sabor y Tradición”. Riobamba: Casa de Cultura Ecuatoriana Núcleo de Chimborazo. (1, 10)
- Pazos, J. (2008). El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña. Quito: FONSA
- Peñaherrera, P.& Costales, A.(1957). Katekil o Historial Cultural del campesinado del Chimborazo. Quito: Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía
- Placencia, P. (2011) Gastronomía Precolombina. Madrid- España: Maraguano Ediciones
- Ramírez, M. & Willians, D. (2013). Guía Agro - Culinaria de Cotacachi, Ecuador y alrededores. Cali – Colombia: IPGRI- Américas
- Sanz, J. (2010). Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero. Quito: FONSA
- Sanz, J. P. (2011). Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el Tratado de Cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897).
- Torres, G. (2002). Lexicón Etnolectológico del quichua andino; Tomo II. Cuenca: Universidad de Cuenca
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. Antropología Cuadernos de investigación, (15), 21-34.
- Utrera Velázquez, Ana Isabel, & Jiménez Jerez, Karina Maribel. (2021). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador. Revista Universidad y Sociedad, 13(3), 418-425. Epub 02 de junio de 2021. Recuperado en 18 de abril de 2023, de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2218-36202021000300418&lng=es&tlng=es](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000300418&lng=es&tlng=es).
- Corzo, F. C., Argoti, C. A. B., & Duque, D. A. S. (2020). La chicha, producto gastronómico y ritual: caso Chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador). Turismo y Sociedad, 26, 205-224.