



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“ESTUDIO ANTROPOLÓGICO DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS
ANCESTRALES EN LA COMUNIDAD TSA´CHILA NARANJOS, 2014”

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

Licenciada en Gestión Gastronómica

NOEMI ELIZABETH YÁNEZ CASTRO

RIOBAMBA-ECUADOR

2014

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

.....
Lic. Carlos Cevallos H.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación, titulado “ESTUDIO ANTROPOLÓGICO DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES EN LA COMUNIDAD TSA´CHILA NARANJOS, 2014”, de responsabilidad de la Señorita Noemi Elizabeth Yáñez Castro, ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Lic. Carlos Cevallos H.

DIRECTOR DE TESIS

.....

Lic. Pedro Badillo A.

MIEMBRO DE TESIS

.....

FECHA: 23 de enero de 2015

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, por brindarme la oportunidad de alcanzar un escalón más en mi formación académica.

Al Lic. Carlos Cevallos Director de Tesis, al Lic. Pedro Badillo miembro de tesis, mi más sincero agradecimiento porque con paciencia y dedicación supieron contribuir con sus valiosos conocimientos para que sea posible la realización de esta investigación.

A la Nacionalidad Tsa'chila de la comuna "Naranjos" radicada en las afueras del cantón Santo Domingo de los Colorados quienes compartieron sus vivencias conmigo y permitieron el desarrollo de esta investigación.

A todos se dirige mi agradecimiento eterno, solo ustedes son testigos del trabajo realizado.

Noemi Elizabeth

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo va dedicado en primer lugar a Dios, quien es el eje fundamental en mi existencia, ya que sin su amor y compañía no podría haber logrado nada en mi vida.

A mi querido abuelo, Don Segundo Castro por toda la confianza depositada, por sus sabios consejos que me alentaron en el triunfo y me levantaron en la derrota.

A toda mi familia, en especial a Anita Castro, mi querida madre quien con su esfuerzo y apoyo supo sacar adelante todos mis sueños y convicciones.

A mi amado esposo Diego Salazar, por todo el cariño y la paciencia entregada como el mejor apoyo durante el largo tiempo que necesite para culminar esta disertación. A la hermosa criatura que llevo en mi vientre, por el simple hecho de estar ahí y darle el mayor sentido a mi existencia.

A mis hermanos Mayra, Martin, Mauricio, Marco, Tania, Micaela y Anthony y mi princesita Michelle que son parte esencial en vida y este logro va dedicado a ellos como ejemplo de superación.

A las amigas y los amigos que me acompañaron durante mis años de estudio y me enseñaron que en la universidad no solo se instruye, también se comparten experiencias de vida.

RESUMEN

El objetivo de esta investigación se fundamentó en el estudio antropológico de las técnicas culinarias ancestrales de la comunidad Tsa'chila "Naranjos", fue un estudio descriptivo, con una población de 45 nativos. Se midieron las variables Técnicas gastronómicas ancestrales, análisis de las técnicas utilizadas y guía gastronómica.

La alimentación Tsachila se basa la pesca, caza y producción agrícola en los cuales se destacan productos como: plátano, carne de guanta, guatuso, armadillo, perdices, venados, pavos de monte, guaña, tilapia, bocachico, mayones, chonta, yuca, caña de azúcar; utilizados en preparaciones como lu'kupi, anoi-la, uru, mala, piyu – bilú y malum.

De los resultados encontrados se determinó que su principal técnica culinaria ancestral es el ahumado puesto que todas las carnes son sometidas a este tipo de método como medio de conservación así como también la cocción por medio hervido, que la utilizan en la elaboración de los lu'kupi; ciertas veces utilizan la técnica del asado en preparaciones como lo es el ayampaco y los mayones.

Mantener vivas las tradiciones ecuatorianas no solo es cuestión del gobierno, sino también del compromiso de la comunidad, ya que si hay más personas que se interesen por este tipo de culturas, su permanencia se mantendrá por mucho tiempo.

SUMMARY

The objective of this research was based on the anthropological study of the ancestral culinary techniques in the Tsa'chila "Naranjos" community, it is a descriptive study, with a population of 45 native people. The measured variables were: ancestral gastronomic techniques, used techniques analysis, and culinary guide.

The Tsa'chila diet is based on fishing, hunting and agricultural production which includes products such as green plantain, guanta meat, guatuso, armadillo, partridge, deer, wild turkey, guaña, tilapia, bocachico, mayones, chonta, yucca, and sugar cane used to prepare traditional dishes as lu'kupi, anoíla, uru, mala, piyu-bilu and malum.

From the results, it was determined that the main ancestral culinary technique is smoked meat since all meat is prepared with this process as a way of preservation, another technique is boiled cooking which is used to prepare some dishes as lu'kupi; the roasted technique as for the ayampaco and mayones is also used.

Keeping Ecuadorian traditions alive is not only the government responsibility but also a community commitment, because if there are more people interested in this type of cultures, their customs and tradition will remain for a long time.

INDICE

I.	INTRODUCCIÓN.....	1
II.	OBJETIVOS.....	4
A.	GENERAL	4
B.	ESPECÍFICOS.....	4
III.	MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	5
1.	ESTUDIO ANTROPOLÓGICO CULINARIO.....	5
1.1.	LA ANTROPOLOGÍA.....	5
1.2.	CULTURA GASTRONÓMICA.....	6
1.3.	GASTRONOMÍA ANCESTRAL.....	7
2.	TECNICAS CULINARIAS.....	8
2.1.	INTRODUCCIÓN.....	8
2.2.	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA.....	10
3.	COMUNIDAD TSA ´CHILA.....	11
3.1.	ETNOHISTORIA.....	12
3.2.	TERRITORIO E IDENTIDAD.....	13
3.3.	UBICACIÓN GEOGRÁFICA.....	16
3.4.	CLIMA.....	18
3.5.	POBLACIÓN.....	18
3.6.	PATRIMONIO NATURAL Y CULTURALPRODUCCIÓN.....	19
3.7.	ESTRUCTURA DEL PODER.....	22
3.8.	TURISMO.....	23
3.9.	COMUNA LOS NARANJOS.....	25
3.10.	APARIENCIA FENOTÍPICA.....	26

3.11.	IDIOMA.....	27
3.12.	CULTURA MATERIAL: INDUMENTARIA, TOCADO, PINTURAS Y ADORNOS PERSONALES.....	28
3.12.1.	VESTIMENTAS Y ADORNOS DEL HOMBRE.....	28
3.12.2.	VESTIDOS Y ADORNOS DE LA MUJER.....	30
3.12.3.	ELEMENTOS Y EJECUCIÓN DE LAS PINTURAS FACIALES.....	31
3.13.	VIVIENDA Y CONTRUCCIONES.....	32
3.14.	ANTROPOLOGÍA CULINARIA TSA´CHILA.....	33
3.14.1.	HÁBITOS ALIMENTICIOS.....	33
3.14.2.	DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS.....	34
3.14.2.1.	AGRICULTURA.....	34
3.14.2.2.	PESCA Y CAZA.....	36
3.15.	TÉCNICAS GASTRONÓMICAS.....	37
3.15.1.	TÉCNICA DEL AHUMADO.....	38
3.15.2.	LA COCCIÓN POR HERVIDO.....	39
3.15.3.	ENTIERRO.....	39
3.15.4.	TOSTADO.....	39
3.15.5.	A LA PARRILLA O ASADO.....	40
3.15.6.	FERMENTACIÓN.....	40
3.16.	UTENSILIOS TSA´CHILAS.....	40
3.16.1.	EL FOGÓN O NIFÚ.....	41
3.16.2.	EL NIFÚKIÓ.....	41
3.16.3.	EL FORÓ.....	42

3.16.4.	LERUNZA O ELAMPÉ.....	42
3.16.5.	JERUNDÁ.....	42
3.16.6.	TONIDÁ.....	43
3.16.7.	EL CUCHILO O CUCHILLO.	43
3.16.8.	LAS WISHILLAS.....	43
3.16.9.	LOS FURINES O PILCHES.....	44
3.16.10.	LA HUANGÁ.....	44
3.16.11.	CHURARETA O BATIDORES.....	44
3.16.12.	ILASHÚ.....	45
3.16.13.	EL TRAPICHE O ELAMPÉ PEDÉ.....	45
3.16.14.	CHAPÁN.....	45
3.17.	GASTRONOMÍA TSA´CHILA.....	45
3.17.1.	CALDOS.....	46
3.17.1.1.	WATZA- TUNPI O CALDO DE PESCADO.....	46
3.17.1.2.	NA-LU´KUPI O CALDO DE HUEVECILLOS DE PESCADO.....	47
3.17.1.3.	LU´KUPI O CALDO DE CARNE.....	47
3.17.1.4.	MALÚM LU´KUPI.....	47
3.17.2.	PLATOS FUERTES.....	47
3.17.2.1.	AYAMPACO.....	48
3.17.2.2.	PANDADO.....	48
3.17.2.3.	MAYONES O MALÚM.....	49

3.17.3. BEBIDAS.....	49
3.17.3.1. CHICHA DE MADURO O LUMPABAGA.....	50
3.17.3.2. CHICHA DE CHONTA.....	50
3.17.3.3. CHICHA DE YUCA O CHUCUMALÁ.....	51
3.17.3.4. CHICHA DE MAÍZ O PAJKÓ.....	51
3.17.3.5. CHICHA DE CAÑA DE AZÚCAR, MALÁ O MALÁKACHISA.....	51
4. GUIA GASTRONOMICA.....	52
4.1. LAS GUÍAS TURÍSTICO-GASTRONÓMICAS.....	53
4.2. LAS GUÍAS GASTRONÓMICAS DE AUTOR.....	53
IV. METODOLOGÍA.....	55
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	55
B. VARIABLES.....	55
1. IDENTIFICACIÓN.....	55
1.1. TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES.	55
1.2. ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS UTILIZADA.	55
2. DEFINICIÓN.....	55
2.1. TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES.....	55
2.2. ANÁLISIS DE TÉCNICAS.....	55
3. OPERACIONALIZACIÓN.....	56
C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO.....	57
1. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO.....	57
2. TÉCNICAS.....	57

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO.....	57
1. POBLACIÓN.....	57
2. MUESTRA.....	58
E. DESCRIPCIÓN Y PROCEDIMIENTO.....	59
F. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN.....	60
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	61
1. GUIA DE OBSERVACION.....	61
1.1. QUÉ TÉCNICAS CULINARIAS SE APLICAN EN LA CULTURA TSA´CHILA?	62
1.2. ¿QUÉ MATERIAS PRIMAS SON UTILIZADAS EN LA COCINA TSA´CHILA?	63
1.3. ¿QUÉ HÁBITOS ALIMENTICIOS TIENEN LOS TSA´CHILAS?.....	64
1.3.1.1. DESAYUNO	64
1.3.1.2. MERIENDA (DE 3PM A 4PM)	65
1.4. ¿DE DÓNDE OBTIENEN LOS TSA´CHILAS LA MATERIA PRIMA PARA SU ALIMENTACIÓN?	66
1.5. ¿CUÁLES SON LOS PLATOS REPRESENTATIVOS DE LA CULTURA TSA´CHILA?	67
2. ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	68
VI. CONCLUSIONES.....	72
VII. RECOMENDACIONES.....	73
VIII. PROPUESTA.....	74
IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	111

X.	ANEXOS.....	113
----	-------------	-----

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 1 COMUNAS Y PARROQUIAS TSA´CHILAS.....	17
TABLA N° 2 OPERALIZACIÓN DE VARIABLES.....	56
TABLA N° 03 HABITANTES COMUNA NARANJOS.....	58
TABLA N° 4 TÉCNICAS CULINARIAS.....	63
TABLA N° 5MATERIAS PRIMAS.....	64
TABLA N° 6 ALIMENTOS DEL DESAYUNO.....	65
TABLA N° 7 ALIMENTOS DE LA MERIENDA.....	66
TABLA N° 8 PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA.....	67
TABLA N° 9 PLATOS TÍPICOS.....	68

ÍNDICE DE GRAFICOS

GRÁFICO NO. 1: TÉCNICAS CULINARIAS.....	63
GRÁFICO NO. 2 MATERIA PRIMA.....	64
GRÁFICO NO. 3: ALIMENTOS QUE SE SIRVEN EN EL DESAYUNO.....	65
GRÁFICO NO. 4: ALIMENTOS QUE SE SIRVEN EN LA MERIENDA.....	66
GRÁFICO NO. 5 PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA.....	67
GRÁFICO NO. 6 PLATOS TÍPICOS.....	68

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

FOTOGRAFÍA NO 1. APARIENCIA FENOTÍPICA TSA´CHILA.....	76
FOTOGRAFÍA NO. 2 IDIOMA DE LA CULTURA TSA´CHILA.....	77
FOTOGRAFÍA. NO 3. FAMILIA TSA´CHILA.....	78
FOTOGRAFÍA. NO 4. VESTIMENTA Y ADORNOS DEL HOMBRE TSA´CHILA.	78
FOTOGRAFÍA. NO 5. INDUMENTARIA DEL HOMBRE TSA´CHILA.....	79
FOTOGRAFÍA NO. 6 VESTIMENTA Y ADORNOS DE LA MUJER TSA´CHILA.	80
FOTOGRAFÍA NO. 7 ADORNOS DE LA MUJER TSA´CHILA.....	81
FOTOGRAFÍA NO.8 TOCADO DEL HOMBRE TSA´CHILA.....	82
FOTOGRAFÍA NO.9 VIVIENDA TSA´CHILA.....	83
FOTOGRAFÍA NO. 10 ORATÓ DE LA VIVIENDA TSA´CHILA.....	84
FOTOGRAFÍA NO. 11 KIÓ TSA´CHILA.....	85
FOTOGRAFÍA NO. 12 TORALI.....	86
FOTOGRAFÍA NO. 13 RED DE PESCAR.....	87

FOTOGRAFÍA NO. 14 PESCADO AHUMADO.....	89
FOTOGRAFÍA NO.15 COCCIÓN DE WATZA-TUNPI.....	89
FOTOGRAFÍA NO. 16 MAYONES.....	90
FOTOGRAFÍA NO. 17 PANDADO.....	91
FOTOGRAFÍA NO. 18 JERUNDÁ.....	91
FOTOGRAFÍA NO. 19 NIFÚ.....	92
FOTOGRAFÍA NO. 20 NIFUKIÓ.....	93
FOTOGRAFÍA NO. 21 LERUNZA.....	94
FOTOGRAFÍA NO. 22 JERUNDÁ DOS.....	95
FOTOGRAFÍA NO. 23 TONIDÁ.....	96
FOTOGRAFÍA NO.24 BAUBISHILÁS.....	97
FOTOGRAFÍA NO.25 FURÍN.....	97
FOTOGRAFÍA NO. 26 ILASHÚ.....	98
FOTOGRAFÍA NO. 27 TRAPICHE.....	99
FOTOGRAFÍA NO. 28 GASTRONOMÍA TSA´CHILA.....	100

FOTOGRAFÍA NO.29 LU´KUPI.....	101
FOTOGRAFÍA NO. 30 MAITO.....	102
FOTOGRAFÍA NO. 31 PANDADO A LA PARRILLA.	103
FOTOGRAFÍA NO. 32 MALÚM CRUDO.....	104
FOTOGRAFÍA NO. 33 LUMPABAGA.....	105
FOTOGRAFÍA NO. 34 CHICHA DE CHONTA.....	106
FOTOGRAFÍA NO.35 CHUCUMALÁ.....	106
FOTOGRAFÍA NO. 36 PAJKÓ.....	107

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO Nº 1 MODELO DE ENTREVISTA

ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS JEFES DE FAMILIAS DE LA NACIONALIDAD TSA´CHILA DE LA COMUNA LOS NARANJOS EN LA PARROQUIA DE PUERTO LIMÓN EN CIUDAD DE SANTO DOMINGO DE LOS COLORADOS, PROVINCIA DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁ´CHILAS.....11

3

ANEXO Nº 2 MODELO DE GUIA DE OBSERVACIÓN

GUÍA DE OBSERVACIÓN APLICADA A LA COCINA DE LAS ANCIANAS Y MUJERES DE LA NACIONALIDAD TSA´CHILA DE LA COMUNA LOS NARANJOS EN LA PARROQUIA DE PUERTO LIMÓN EN CIUDAD DE SANTO DOMINGO DE LOS COLORADOS, PROVINCIA DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁ´CHILAS.....115

I. INTRODUCCIÓN

La cultura gastronómica se consolida con la identidad de los pueblos, su cultura y sus costumbres, en nuestro país las tradiciones se conciben en los hogares transmitiéndose de generación en generación. Lastimosamente nuestra vida cotidiana que a la vez es globalizada va cambiando constantemente, cada vez es más difícil encontrar personas que le den verdadero valor a nuestra gastronomía típica, acorde los años transcurren nuestra identidad propia se va opacando a tal grado de estar a punto de desaparecer, nuestros sabores tradicionales están casi extintos y las técnicas culinarias de nuestros antepasados han quedado en el olvido.

Esta investigación tomó como referente a la nacionalidad Tsa'chila, cuya variedad cultural es extensa, entre sus principales actividades está el shamanismo practica ancestral a la que se dedican los hombres de esta etnia, además cuentan con la explotación de sus recursos paisajísticos naturales en donde se destacan sus sitios sagrados constituidos por enormes rocas ubicadas en el corazón de la selva Tsa'chila, las tradiciones gastronómica practicadas por las mujeres de esta comunidad ha llamado mucho la atención a turistas nacionales y extranjeros, marcado un historial a nivel internacional.

Fue de gran transcendencia el identificar las técnicas culinarias ancestrales de esta nacionalidad y conocer los alimentos que se utilizan en la preparación de sus comidas y bebidas típicas, cabe recalcar que los productos que les sirven

como sustento diario los obtienen de la caza y la pesca artesanal además de la recolección de frutos que la naturaleza de la zona les puede brindar.

A diferencia de la cultura mestiza, los Tsa´chilas se alimentaba dos veces al día, con la variación de que en todas sus comidas ya sea desayuno o merienda ellos se sirven un caldo de carne o pescado ahumado acompañada de una anoilá o bala de plátano cocido, una pieza de carne ahumada y una chicha. Como dato importante esta que ellos no usaban sal puesto que en la zona era inexistente.

Entre sus platos principales se destaca el Ayampaco, el malúm ninpuga; en sus bebidas se encuentran las chichas ya sean elaboradas de yuca, maíz, maduro o chonta; así como también el Malá que es la bebida tradicional de Kasama, hecha a base de zumo de caña de azúcar fermentada. La costumbres y tradiciones Tsa´chilas han ido transmitiendo de generación en generación, manteniendo viva así su identidad propia y la sabiduría que -sus ancestros les transfirieron.

Esta investigación ha permitido diferenciar de las técnicas gastronómicas ancestrales del pueblo Tsa`chila , con lo cual podremos inventariar, rescatar y difundir esta identidad cultural pues pocos saben las cualidades que mantienen dichos procesos culinarios que son utilizados en la preparación de los platillos exquisitos que se sirven en sus mesas , pues no solo se tratan de ingredientes

procesados, son modos de vida, tradiciones milenarias que han desarrollado y potenciado a mujeres y hombres luchadores y aguerridos, que enfocados de manera correcta podrían servir de márgenes para crear y posesionar nuevas tendencias.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Estudiar la antropología de las técnicas culinarias ancestrales en la comunidad Tsa'chila Naranjos.

B. ESPECÍFICOS

1. Identificar las técnicas ancestrales utilizadas por la población femenina de la comunidad Tsa'chila Naranjos, a través de la aplicación de encuestas y entrevistas.
2. Analizar las técnicas ancestrales identificadas y su aporte en las preparaciones a la gastronomía propia de la región.
3. Elaborar una guía gastronómica con las técnicas ancestrales para la difusión de la cultura Tsa'chila.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

1. ESTUDIO ANTROPOLÓGICO CULINARIO

Para definir las características que este tipo de estudio se necesita conocer lo que la antropología y la gastronomía constituyen como tal presentando así las siguientes definiciones:

1.1. LA ANTROPOLOGÍA

La antropología es la ciencia que se encarga del análisis biológico, social y humanístico de los seres humanos. Se divide generalmente en dos campos muy amplios: la antropología física, estudia la parte evolutiva biológica y la adaptación fisiológica que tienen los seres humanos donde la alimentación cumple un rol extremadamente trascendente y la antropología social o cultural, que se encarga de los hábitos y costumbres de vida de las personas dentro sociedad.

Es decir que la antropología una ciencia que se encarga del estudio de la interacción de los seres humanos con el medio en donde se desenvuelven, con sus habitud natural y la forma de relacionarse con el resto de la gente. Esta ciencia analiza al hombre completamente como tal, incluyendo la cultura como factor diferencial del resto de seres humanos.

1.2. CULTURA GASTRONÓMICA

La gastronomía, como cualquier otra ciencia y disciplina, posee una definición nominal o etimológica. Según el Diccionario etimológico de la lengua castellana, escrito por Pedro Felipe Monlau, en la palabra gastronomía se define como:

Gastronomía: Del g. gáster, estómago, bajo vientre, ventrículo, vientre, etc. y de nomos, ley, regla, base. Arte, colección de reglas, para comer bien; afición a los buenos bocados.

En un principio los griegos que crearon la palabra decidieron terminarla con "logia" que se refiere a tratado, conocimiento, saberes. Así fue como el término "gastrología" se utilizó para denominar a los libros de cocina, hasta que en el siglo IV antes de Cristo, Arquestrato sintetizó sus experiencias y comentarios en el poema "Gastronomía, Gastrología o Edypatheia" (tratado de los placeres), que a la vez era la guía del perfecto cocinero y un compendio gastronómico.

Aunque esta definición como muchos en otros casos resulta ambigua, se puede deducir que la gastronomía es un arte que estudia la conexión que surge entre una cultura y su alimento.

La Gastronomía es una ciencia muy compleja, y para descifrarla debemos tomar en cuenta cada uno de los detalles que en ella se conjugan, así como también su relación con el resto de ciencias ya sea la biología, la fisiología, las ciencias naturales y sociales o tal vez aquellas que se manifiestan como bellas artes, en

donde la alimentación es un eje central que se fusiona con la danza la pintura, el teatro, la música, la literatura o la escultura.

Después de haber analizado las definiciones por separado de lo que es la antropología y la gastronomía podemos deducir que un estudio antropológico culinario nos permite definir los procesos etnogastronómicos que se dan en una cultura determinada así como también identificar los ritos, costumbres y tradiciones que giran alrededor de la comida dentro de un pueblo específico.

1.3. GASTRONOMÍA ANCESTRAL

La gastronomía ancestral hace referencia tanto a la alimentación como a los procesos particulares de una región o comunidad del mundo, ya que cada uno de ellos mantiene su propia etnia. La etnia a más de ser la raza a la que se pertenece conlleva a todo el trasfondo cultural que hace que una raza se diferencie del resto.

La noción de comida ancestral nace como antepuesto de la comida tradicional que tiene sus raíces en Europa y Estados Unidos. Toman en cuenta y robusteciendo diferentes sabores, texturas, formas de cocción y de presentación provenientes de lugares muy lejanos y diversos.

En nuestro país los estudios en cuanto a cocina ancestral se desarrollan en base a las investigaciones de enseres y utensilios prehispánicos, proponiendo

de esta manera el dar a conocer los procesos culinarios ancestrales y su prevalencia en las cocinas actuales.

Se sabe que los incas llevaron de un lugar a otro los grupos humanos, que aportaron sabidurías, técnicas y costumbres a las zonas a las que visitaron, intercambiando conocimientos y tradiciones. Sobre la base de una misma cultura, difundida por incas y españoles, cada región desarrollo tradiciones nuevas. El resultado es lo que tenemos hoy: pueblos con utensilios y técnicas culinarias similares que se emplean para la elaboración de preparaciones diferentes. (**Pazos Barrera, J.** 2010)

2. TECNICAS CULINARIAS

2.1. INTRODUCCION.

Cuando la humanidad conoció que aquellos alimentos que consumían para calmar su apetito aparte de lograr su persistencia, podían complacer su paladar, reconoció la manifestación de “La Gastronomía”. Comprendió que al conjugar distintos alimentos podía encontrar nuevos sabores que le hacía mucho más agradable la obligación que tenía de efectuar varias comidas al día para lograr su subsistencia.

La vista. Conjuntamente con el olfato es el primer sentido que se pone en situación de alerta dentro de la gastronomía. Quién no ha pasado por un escaparate o mostrador de una tienda y al contemplar un producto determinado

no ha sentido una picazón en el estómago, o un aumento de saliva en su boca al observar un producto expuesto en ella. Más aún si la visión es en un tiempo cercano a la hora de comer o en un momento de apetito.

El olfato. El olor que describe el producto que está en el fuego nos deja un aroma que entra por nuestra nariz. No sabemos su sabor, tampoco conocemos su apariencia, pero sí el olor que nos hace aumentar nuestro apetito y el deseo de catar aquella comida.

El gusto. Hemos podido observar el producto crudo o cocinado y su visión nos ha producido unas sensaciones inmejorables, y un deseo de poder tenerlo en nuestro plato. Nos lo han presentado y el aroma que desprende ha hecho aumentar esas sensaciones que al principio teníamos de él, ahora solo nos queda empezar a consumirlo y comprobar que las expectativas que teníamos en un principio se corresponden a nuestros deseos. (Pazos Barrera, J. 2010)

No obstante, debemos recordar que el gusto, aunque constituye el más débil de los sentidos, va unido al olfato, que completa su función en nuestro organismo. Una demostración de ello, la tenemos si estamos resfriados y tenemos la nariz tapada cuando comemos que en muchos casos encontramos la comida insustancial y esto es simplemente, porque el aroma de los alimentos que consumimos no asciende hacia la mucosa olfativa.

2.2. TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA

Las técnicas básicas de cocina varían según el experto y el país. Así tenemos que para el antropólogo norteamericano Marvin Harris, en su libro “Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura” (1985), hay tres técnicas básicas para cocinar un alimento:

- **Asado:** es la aplicación directa de calor al alimento. Fue la primera técnica que empleó el hombre.
- **Cocción:** es la inmersión en un líquido caliente, cuando el líquido es agua, se habla de hervido, y cuando es aceite se habla de fritura
- **Putrefacción:** es otra forma de tornar más digestible la carne, en muchas recetas con piezas de caza, se comienza por dejar la pieza varios días para su putrefacción. Esta técnica puede resultar sorprendente, pero aún hoy se emplea en algunas culturas, como por ejemplo en Francia.

Para los japoneses, las técnicas de cocina básicas son cuatro:

- **Cocción lenta:** esta técnica está muy ligada a su cultura, y a la paciencia que llega a todos los ámbitos, incluida la cocina.
- **Asado a la parrilla:** aunque es una técnica muy asociada a pueblos americanos y mediterráneos, es también usado en Japón.
- **Cocción al vapor:** es originaria de la cocina oriental, y uno de los grandes legados que trajeron a occidente. Su valor nutricional la convierte en la forma

idónea de preparar las verduras y hortalizas, pero es muy poco usada, no obstante ser la más recomendada por los médicos.

- Fritura- este fue el legado que españoles y portugueses llevaron a Japón. Lo introdujeron los jesuitas que llegaron a esas tierras para evangelizar. Allí se adaptó a la cocina local y crearon su propia variante, la tempura, que se aplica principalmente a mariscos y vegetales, donde se fritan rápidamente, cortados en trozos del tamaño de un bocado.

Hervir: Consiste en cocinar un alimento en líquido hirviendo, excepto en grasas. Lo más habitual es emplear agua, pero puede también ser: leche, caldo, vino, etc. Una parte del sabor y los nutrientes de los alimentos, pasan al agua durante la cocción. Es la única técnica que puede emplearse para alimentos particularmente duros, como carnes duras, legumbres secas, etc.

3. COMUNIDAD TSA´CHILA

El Ecuador, un país privilegiado por todas sus bondades naturales, mantiene gran diversidad en todo aquello que le rodea, tomando especial preferencia a su amplia gama de culturas expresadas en 14 nacionalidades y 18 pueblos indígenas (CODEMPE), tanto afroecuatorianos como montubios que con sus múltiples tradiciones realzan la majestuosidad de nuestro país.

La nacionalidad Tsa´chila sin lugar a duda es una de las culturas mejor conservadas en el país, a pesar de estar expuestos al contacto con la cultura mestiza ellos han sabido mantener su idioma, ideología, vestimenta, costumbres

y tradiciones que las han transmitido de generación en generación, manteniéndose gracias a su extendido y muy poco explorado hábitat natural que les permitió sobrevivir con relativo aislamiento.

Los Tsa'chilas, denominados tradicionalmente como "Colorados" debido a su costumbre de pintarse todo el cuerpo y el cabello de color rojo con achiote (*bixa orellana*), está asentado en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, cantón Santo Domingo, en las parroquias de Puerto Limón, San Miguel y Chigüilpe.

Hasta mediados del siglo XX, la economía de este pueblo indígena se basó en la agricultura itinerante, la pesca, la caza, y la recolecta de los frutos que la madre naturaleza le podía ofrecer. Su organización social se concentraba alrededor de su numerosa familia en un hábitat disperso: dirigidos por un pone o chaman, que representaba la figura de autoridad y de prestigio junto con el miya (jefe).

3.1. ETNOHISTORIA

En los estudios realizados por el padre Juan de Velasco, se narra cómo los caras conquistaron el Reino de Quito y en muy pocos años se apoderaron de la región noroccidental de la Provincia de Pichincha; de la unión entre los Caras con los Quitus surgen los Yumbos, después de prolongados periodos se forman las distintas familias Tsa'chilas.

Pedro Vicente Maldonado, en el siglo XVII, distingue dos subtribus de tsachilas, la una en Santo Domingo y la otra en Angamarca. Según la historia oral tsa'chila, los primeros asentamientos de este pueblo fueron en una zona denominada Cocaniguas, de la cual partieron por la peste de viruela que atacó a esta nacionalidad, solo lograron salvarse dos familias las mismas que se dirigieron a Santo Domingo y a San Miguel. Según otras narraciones orales de los tsa'chilas afirman que cuando este grupo vino a la zona ya existían en lo que hoy es Santo Domingo otros asentamientos tsa'chila.

3.2. TERRITORIO E IDENTIDAD

Una constante de la reflexión en los talleres de diagnóstico es la referencia al territorio como elemento fundamental de la esencia misma de la Nacionalidad; sin embargo es necesario considerar que esta referencia no se limita al acceso y a la necesidad de seguridad de la tenencia de las tierras ancestrales -como es entendida la relación con la tierra en la concepción occidental-, sino que tiene connotaciones más complejas en cuanto aspiración de control y gobierno sobre la territorialidad, relación con su entorno natural, espacio de convivencia, etc.

Sin bien los Tsa'chilas habían entrado en contacto desde tiempos coloniales con el mundo occidental asumiendo entre otros elementos la religión cristiana, hasta bien avanzado el siglo XX, su extenso y poco explorado hábitat natural les permitió sobrevivir con relativo aislamiento, manteniendo lo fundamental de su

cultura. Las incursiones de aventureros y religiosos no tuvieron como finalidad la ocupación de sus territorios, sino la evangelización o la extracción o compra de productos vegetales como el caucho. La región de lo que hoy es la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas y su área de influencia fue hasta entonces una inmensa selva considerada inhóspita y poco atractiva para la economía y el asentamiento mestizo.

Esta circunstancia permitió a los tsa'chila mantener una relación con su territorio no fundamentada en su explotación, límites definidos y propiedad que caracterizan la relación con la tierra en la civilización occidental, sino en la compleja relación simbólica y de vida, en la que, si bien estaba presente la agricultura, las principales actividades eran la cacería, la pesca, la recolección de frutos y vegetales para la alimentación y la medicina, así como la presencia de sitios sagrados.

El proceso de colonización y ampliación de la frontera agrícola en la región de Santo Domingo, que se acelera a mediados del siglo XX en base a un agresivo programa de "adjudicación de tierras baldías", rompe de manera brutal esta relación con su territorio; la inmensa selva, espacio de vida sin límites precisos, se transforma en pocas décadas por obra del mestizo en un espacio dividido en parcelas, cada una de ellas con dueño.

En un gesto que difícilmente podemos calificar de acertado o no, el Gobierno de Velasco Ibarra incorpora en esta lógica a la “tribu de los indios colorados”. En efecto, a inicios de los años sesenta el Instituto Ecuatoriano de Reforma Agraria y Colonización (IERAC) impulsa la organización de las familias tsa’chila en comunas y, con un evidente etnocentrismo, les “reconoce” a cada una la titularidad de restringidos espacios territoriales de lo que fuera hasta entonces su hábitat natural. “Hoy son siete comunas dispersas que se distribuyen en el territorio del cantón de la siguiente manera; en el ámbito rural de la cabecera cantonal de Santo Domingo se encuentran la Comuna Chigüilpe y la Comuna Otongo Mapalí. En la parroquia Puerto Limón están las comunas El Poste, Peripa, Los Naranjos y la mayor parte de la comuna Cóngoma Grande que se extiende hasta la parroquia Luz de América. La Comuna Colorados del Búa se asienta principalmente en el ámbito rural de la cabecera cantonal de Santo Domingo y se extiende hasta las parroquias San Jacinto del Búa y Valle Hermoso. Tahuasa o Filomena Aguavil es el nombre de una comuna que desapareció debido a la reducción del territorio provocada por la venta de terrenos. Se ubicaba en la vía a Puerto Limón entre las comunas Los Naranjos y Cóngoma”. (Torres 2009, 2-3)

La adjudicación legal por parte del IERAC de tierras para las comunas, que tenía como finalidad preservar en alguna medida parte de los territorios para la sobrevivencia de la “tribu de los indios colorados”, no siempre fue suficiente como instrumento de contención ante la avalancha de colonizadores, muchos de

los cuales a través de diversas estrategias mermaron los territorios originalmente reconocidos, produciendo incluso la desaparición de una de las Comunas.

“Las incursiones de colonos en estas áreas se iniciaron con mayor fluidez a partir de 1958, año en que se construyó la carretera asfaltada que relaciona Quito con Santo Domingo de los Colorados. A partir de la expedición de la Ley de Reforma Agraria y Colonización se consolida este proceso casi con caracteres de invasión, lo que territorialmente le ha dejado a la etnia en calidad de pequeñas islas que se pierden en el mar inmenso de predios grandes y medianos de propiedad de empresas y personas naturales” (HCPP 1995, 15).

3.3. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Los territorios de la Nacionalidad Tsa`chila se localizan en la actual Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, provincia constituida como tal en el año de 2007, ubicada en la parte noroccidental del país .

Su territorio está integrado por siete comunas sin continuidad territorial y que son: CHIGUILPE, COLORADOS DEL BÚA, CÓNGOMA GRANDE, LOS NARANJOS, PERIPA, POSTE Y OTONGO MAPALÍ, ocupando un territorio de 10.050,1 hectáreas de conformidad con las escrituras públicas legalmente notariadas.

Estas siete comunas se distribuyen espacialmente, según la división político administrativa de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, de la siguiente manera:

TABLA N° 1 COMUNAS Y PARROQUIAS TSA´CHILAS

Comuna	Parroquia
Puerto Limón	El Poste Peripa Los Naranjos Cóngoma Grande (su mayor parte)
Luz de América	Cóngoma Grande
Ámbito rural de la parroquia urbana	Chiguilpe Otongo Mapalí Colorados del Búa (su mayor parte)
San Jacinto del Bua	Colorados del Búa
Valle Hermoso	Colorados del Búa

Elaborado por: Yánez. N.

3.4. CLIMA

El clima de la región en la que se asientan las comunas Tsa´chila corresponde a la Región Lluviosa Sub-Tropical (Cañadas) o Tropical Húmedo (Thornwhite)

Son características de esta región las condiciones naturales de calor, lluvia, humedad, nubosidad e insolación reducida gran parte del año. En efecto, la temperatura media de la región fluctúa en torno en los 220 C, siendo los meses más calurosos los comprendidos entre enero y mayo; la precipitación media anual es de 3.127 mm, siendo los meses de mayor precipitación los comprendidos entre diciembre y mayo; y la humedad relativa no presenta mayor variación en el transcurso del año, oscilando sus valores promedio en el 90 %. La cantidad de horas con brillo solar fluctúa entre 700 y 800 horas al año, con predominio de días brumosos y/o nublados.

3.5. POBLACIÓN

La población de la Nacionalidad Tsa'chila bordea los 2.500 habitantes, que representa menos del 2% de la población de la provincia.

No se dispone de datos históricos confiables sobre la población Tsa'chila como para realizar estudios comparativos que nos permitan establecer tasas de crecimiento de este grupo; incluso si nos referimos a los datos estadísticos oficiales de los censos nacionales de Población y Vivienda, encontramos grandes discrepancias que nos hacen desconfiar de los mismos; por ejemplo, según el censo de 2001 la población tsa'chila sería de 1.406 personas y, sin embargo, datos obtenidos en diagnósticos realizados a partir de 2002 fijan la población en más de 2.000 personas, situación que no puede ser explicada por un incremento demográfico, sino por fallas censales.

3.6. PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL PRODUCCIÓN

Hasta hace pocas décadas, los tsa'chilas se proveían de alimentos y otros bienes de la caza, pesca fluvial y recolección; una agricultura itinerante no extensiva complementaba su economía y el intercambio con otras realidades sociales era limitado. Para la alimentación familiar se producía plátano, yuca, banano y frutas, gallinas, cerdos, peces y caracoles de tierra, Incluso se sembraba algodón para la confección del mishili (corona que llevan en la cabeza).

“La caza de animales pequeños (guanta, guatusa, armadillo, oso hormiguero, cuchucho, ardilla y diversas clases de aves), cada vez más escasa, sigue constituyendo un complemento alimenticio para los Tsachila. La pesca, sin embargo, se ha convertido en el recurso más asequible, siendo las presas más comunes el Campeche, el bocachico y el barbudo. El método tradicional es la pesca con barbasco, especialmente de liana (silibun); también se pesca con atarraya, en algunas ocasiones todavía tejida por hombres o mujeres, o bien adquirida en el mercado. Hacia el final del invierno, cuando las aguas de los ríos bajan, es la época ideal para la pesca con batán (sere), una trampa confeccionada en unas tres horas, cuya duración alcanza la época seca (unos dos meses después). Dicha trampa, elaborada por toda la familia con bejucos y cañas ribereñas, permite retener los peces que han sido desviados del curso natural de los ríos mediante piedras. (Ventura 2010; 5).

“En cuanto a las tareas relacionadas con la selva (jelen) o la chacra (wita), el trabajo masculino se centra en las actividades de gran envergadura, como la tala y la quema o el desbroce del monte, mientras que la siembra, aunque es realizada por los hombres especialmente para los cultivos extensivos, a pequeña escala es una tarea también femenina, para la cual se reconocen personas mejor dotadas que otras. En el ámbito doméstico, es la mujer quien se encarga del cuidado de la casa, la cocina, la obtención de leña, los cultivos aledaños a la casa y los animales domésticos (Ventura 2010; 7).

“Formalmente existe el trabajo comunitario entre los Tsachila -la minka-, declarada obligatoria por los Estatutos bajo pena de multa. Sólo se practica para tareas eventuales que conciernen a la comunidad, como el mantenimiento de los caminos o de los pocos espacios comunales de que disponen. Cuando se trata de colaboraciones interdoméstica, se recurre a la familia extensa o a la vecindad -que muy a menudo todavía coinciden-, según la lógica de la reciprocidad (Ventura 2010; 6).

“Hasta hace cincuenta años era frecuente la cooperación interdoméstica, para el desbroce de nuevas parcelas o la construcción de una casa. Estas ayudas daban lugar a fiestas todavía muy celebradas por la memoria de los Tsachila más ancianos. En ciertos casos, algunas familias más acomodadas acogían un joven Tsachila de una familia económicamente menos holgada o demasiado

numerosa, o un huérfano, quien trabajaba para la familia de acogida compartiendo las mismas condiciones de vida. Actualmente, este rol es raramente desempeñado por los Tsachila y esta figura ha sido substituida progresivamente por trabajadores del exterior” (Ventura 2010; 7).

“Estos jornaleros viven en una casa de la parcela de la familia Tsachila que los contrata. Se trata de individuos provenientes de otros grupos étnicos como los Chachi (Cayapas) y afroecuatorianos de la costa, mestizos o indígenas de la sierra e incluso algunos campesinos colombianos emigrados con la oleada de colonos sin tierra. En el pasado reciente muy a menudo intentaban quedarse, recurriendo al derecho a la tierra trabajada durante un cierto tiempo o bien intentando unirse con muchachas Tsachila, hecho que les permitía recibir tierras del suegro. Esto ha agravado los conflictos por la tierra, dando lugar a una paradoja: los Tsachilas, aun siendo detentores de los medios de producción, han sido también víctimas de la expropiación de su tierra. Por otro lado, existe desigualdad económica, acuciada por la diferente cantidad de hectáreas que cada familia estaba trabajando en el momento de la legalización de las tierras por la vía comunal y que actualmente, como ya hemos visto, ya no puede ser ampliada; al contrario, sufre de una división sucesiva y sin solución para ciertas familias; este fenómeno genera una preocupación por la maximización de los rendimientos y la introducción progresiva de las formas occidentales de producción. Esta visión conflictiva de su realidad no impide mantener una

peculiar relación con el medio, que les sigue ofreciendo la base de su universo cultural”.

3.7. ESTRUCTURA DEL PODER

El poder político de los tsa'chilas se asocia al poder espiritual de los shamanes, quienes ejecutaban diversas instancias del poder, su prestigio se debía a la jerarquía y su capacidad de controlar tanto los fenómenos físicos como los metafísicos del grupo. Esta forma de estructuración del poder permite la consolidación del grupo en función de lograr una identidad cultural fuerte, capaz de resistir con éxito los embates de la sociedad occidental que siempre ha tratado de absorberla.

En estas circunstancias el shamán mayor o más importante ejecutó el control político y espiritual de la etnia, administrando e imputando normas diferentes a las de la cultura occidental.

En la actualidad la gobernación y sus cabildos son las únicas instancias del poder formal que adquiere importancia frente a la estructura del contexto mestizo.

Las siete comunas que integran la unidad étnica tsachila, política y organizativamente funcionan bajo el control del Gobernador tsa'chila Nicanor Calazacón Aguavíl, quien por disposición estatutaria lo heredó de su padre

Abraham Calazacón, opera con el apoyo del Consejo de Gobernación, integrado por los tenientes que son representantes de cada comuna y son los encargados de velar por la continuidad cultural del grupo. Este Consejo es el organismo máximo de la etnia y depende orgánicamente del Ministerio de Gobierno.

Según la ley que rige las comunas Tsa'chilas, cada unidad nombra un cabildo que lo constituye: el presidente, el vicepresidente, el secretario, el tesorero y el síndico; que administrativamente dependen del Ministerio de Agricultura que se encarga de velar el uso y goce de los bienes comunitarios, defender su territorio y buscar al mejoramiento moral, intelectual y material de los asociados.

3.8. TURISMO

El turismo se está convirtiendo en una actividad económica de gran importancia dentro de las comunidades, se están explotando los recursos paisajísticos naturales y sitios sagrados, el potencial de su riqueza cultural está siendo desarrollado con actividades desde una perspectiva autogestionada. La práctica de desarrollo de proyectos turísticos inicia en la nacionalidad en los años setenta y ochenta. El proyecto turístico existente en la comuna "Aldea Colorada" es de carácter familiar, liderada por Manuel Calazacón, y apoyada por la Municipalidad y el INPC; los recursos que allí se generan no benefician a la comuna. El proyecto Tolón Pelé en Chiguilpe es una iniciativa asociativa, apoyada por el Consejo Provincial y el IEPS - MIES. Los servicios que se ofertan son: gastronomía, artesanías, shamanismo, bebida típica, danza.

No se cuenta con redes de turismo entre comunas. Los centros turísticos compiten entre sí por atraer turismo, generando así una mala imagen. Un proyecto es crítico del otro, afectando así la imagen de la nacionalidad. Lo oportuno sería ofertar paquetes y hacer turismo profesional.

La comunas cuentan con lugares sagrados que deben ser recuperados, a la vez que los mismos podrían ser aprovechados para el desarrollo del turismo, lo mismo podría suceder con el turismo agro-ecológico, para estas iniciativas es necesario desarrollar estrategias de turismo comunitario. “A pesar de que la mayor parte la población se dedica a la agricultura, son aquellos que están vinculados a proyectos turísticos quienes reciben mayor apoyo financiero y técnico. Las instituciones estatales han ofrecido apoyo a personas individuales, sin considerar a la organización, esto perjudica la convivencia y empobrece la forma de gobierno de la nacionalidad. Se desconoce y pasa por alto la forma de gobierno a través de la cual se organiza el pueblo Tsa’chila” (Testimonio Talleres Plan de Vida).

No existen propuestas de turismo comunitarios desde la Gobernación. Lo oportuno sería que la Gobernación como organismo rector plantee políticas claras sobre desarrollo turístico y diseñe proyectos comunitarios-solidarios. La infraestructura con que se cuenta para desarrollar proyectos turísticos sigue

siendo pobre. En general las propuestas existentes a nivel de la nacionalidad han sido iniciativas de tipo familiar o individual.

3.9. COMUNA LOS NARANJOS

El ex-instituto de Reforma Agraria y Colonización, su Dirección Ejecutiva, en la ciudad de Quito, el 9 de julio de 1966, reconoce a favor de la Comuna "Los Naranjos", un lote de terreno de cabida total de cuatrocientos cuarenta y ocho hectáreas, (448 ha.), ubicado en la zona doscientos diez y ocho perteneciente al Cantón Santo Domingo, Provincia Santo Domingo de los Tsáchilas. Los linderos son los siguientes:

NORTE: Lote cuarenta y ocho-"A" de Adolfo Urgirles en doscientos cincuenta y cinco metros. Lote cuarenta y nueve de Héctor Vaca en cuatrocientos cuarenta y cinco metros en línea quebrada, lote cincuenta de Alberto Vélez en ochocientos cincuenta y cinco metros en línea quebrada, lote cincuenta y uno de los hermanos Palma en 790 metros en la línea quebrada en sentido nor-este, Lote cincuenta y cuatro de Froven Navarrete en 740 metros línea quebrada en sentido norte-este.

SUR: Lote 61 de Salvador Gaviria en quinientos diez metros y lote 62 de Rosa Ocampo en cuatrocientos metros en sentido norte- este y setecientos cincuenta metros en sentido sur-este, Colonia Vicente Rocafuerte en novecientos setenta metros en sentido norte-este, Lote setenta y tres de Jorge Bustamante en

cuatrocientos setenta y cinco metros en sentido nor-oeste y novecientos treinta y cinco metros en sentido nor-este.

ESTE: Terrenos de la Providencia en mil ochocientos treinta y cinco en sentido nor-oeste.

OESTE: Lote 47 de Luís Pinargote en trescientos cincuenta metros y lote de Porfirio Urgirles en doscientos setenta metros en sentido norte-este.

3.10. APARIENCIA FENOTÍPICA

En términos generales un Tsa'chila promedio mide 1.60 m de estatura, es de contextura robusta, tiene piel bronceada, boca pequeña con labios medianos, poseen nariz aguileña y sus fosas nasales son abovedadas. Su fisionomía es ancha debido a la adaptación al medio en que se desarrollaron, sus manos son grandes, un poco toscas aunque muy ágiles por ser utilizadas en la pesca y caza de animales silvestres.

A pesar del gran asombro de algunos mestizos la mayoría de los tsa'chilas tienen ojos claros ya sean verdes, azules o color miel, aunque algunos también los poseen cafés oscuros. Su mirada franca pero perdida denota humildad y gentileza, además de un escondido anhelo de paz y tranquilidad, lejos de cualquier tipo de discordia o guerra, razón por la cual los hombres Tsa'chilas llevan en su atuendo una corona de algodón que se colocan en la cabeza.

3.11. IDIOMA

Según Edison Aguavil uno de los dirigentes de la comunidad. La palabra TSA'CHILA proviene de dos vocablos: "TSA" que significa VERDAD y "CHILA" que significa GENTE, que traducido significa VERDADERA GENTE. Es por esta razón que los Tsa'chilas aseguran que son originarios del Ecuador y que no llegaron a este territorio por huir de los españoles, fundamentándose con la explicación que ninguna otra cultura a nivel mundial posee un idioma o dialecto igual o parecido.

El idioma de este grupo social es el TSA'FIKI, que pertenece a la familia lingüística Chibcha y que quiere decir: "TSA" VERDADERA "FIKI" PALABRA, es decir VERDADERA PALABRA, su segunda lengua es el castellano o español, aun cuando no lo pronuncian bien, su español llega a ser lo más parecido a la traducción que utilizan los asiáticos que viven en nuestro país, es decir que sustituyen la "r" por la "l".

3.12. CULTURA MATERIAL: INDUMENTARIA, TOCADO, PINTURAS Y ADORNOS PERSONALES

La vestimenta tsa'chilas es muy simple y ligera en comparación con la que utilizan los indios de la sierra. Debido al clima tropical de la zona usan vestidos de algodón que confecciona las mujeres en pequeños telares verticales.

El vestido está hecho de tela de algodón silvestre, llamada umbátsompa o mápsomp, las mujeres tsa´chilas son las encargadas de la labor del tejido para lo cual después de recolectar el algodón lo secan, hilan y lo telan en sus rústicos telares, de esta manera se confecciona toda la indumentaria de esta cultura.

3.12.1. VESTIMENTAS Y ADORNOS DEL HOMBRE

El traje del hombre en tsafiqui se lo conoce como palompoé, y está constituido de un mapchozmp, una berequé, el jalí y la paniú. En mapchozmp es una especie de taparrabo o pampanilla elaborada en algodón, es una tela rectangular con franjas blanca y azul, con esta los varones cubren sus piernas de la cintura para abajo, dejando una abertura en la parte delantera que facilita sus movimientos al caminar.

El berequé es una faja de algodón bastante larga con la que sujetan a la cintura el taparrabo mediante dos o tres vueltas, amarrándola al costado derecho. Esta faja tiene dos propósitos: el primero es sujetar el taparrabo y el segundo es guardar el dinero con los espejos, a manera de bolsillo.

El paniú es una pieza de tela de que se coloca sobre el hombro izquierdo. El jalí es un tipo de abrigo de color blanco que se utiliza en la tarde o en los días más fríos, por la noche, ya para dormir, el jalí le sirve de cobija aunque en este caso lo denominan ali. A pesar que los tsachilas llevan una vida muy sencilla, le gusta

portar muchos adornos, entre los más empleados están el calastushilli y el mishilli.

El calastushilli es una pulsera de plata maciza con una ligera abertura para insertar la muñeca. En los dos extremos tienen dos orificios en los que se pasan hilos de colores para sujetarla, este adorno significa de virilidad y se la comienza a utilizar en el momento en que se casan; si un Tsa'chila enviuda se lo retiran como señal de luto. En mishilli es una especie de coronita de algodón que se colocan en la cabeza en el casco de pelo endurecido. El significado de esta corona blanca es de paz ya que el tsa'chila es un hombre humilde y pacífico.

Algo muy trascendental es la manera en la que han llevado el cabello los hombres: cortado en forma ovoide y untado con una pintura roja, compacta, que da la apariencia de un casco. El color rojo lo obtienen del achiote y su consistencia se debe al uso del aceite de un árbol llamado tangaré.

3.12.2. VESTIDOS Y ADORNOS DE LA MUJER

La vestimenta de la mujer Tsa'chila a pesar de ser muy colorida, es muy sencilla, va acorde a sus necesidades cotidianas, al igual que la del varón, consiste en un tuná, un tipo de la falda amplia en la que alterna colores como el verde, el azul, el amarillo, el rojo con fuxia, en franjas angostas y anchas. En este caso la mujer no usa faja para ceñir la cintura; en la espalda, anudada al cuello llevan una ligera tela de colores. El pecho lo llevaban desnudo, costumbre

que se ha perdido con el transcurso de los años debido el contacto con los mestizos.

Entre los principales adornos tenemos:

Bitadé son las manillas que acostumbra a lucir dos en cada brazo, que se fabrican con abalorios multicolores. Una de ellas, de una o de cinco vueltas, va en la muñeca y la otra en la parte superior del antebrazo. En la primera manilla prefieren los colores blanco mezclado con azul (fibacán y lo´sinba); y en la otra el verde (lo´sinba).

El bipoé es el adorno más complicado que se distingue en las mujeres tsachilas. Esta hecho de pepas de San Pedro, churos grandes y pequeños, huesecillos de aves o animales de monte unidos con semillas silvestres. Las mujeres se lo colocan con cinco o seis vueltas hasta que les llegue hasta el abdomen. Los Bitadé y bipoé los utilizaban como amuletos, para protegerse de las enfermedades y para alejar a los malos espíritus.

Las tsa´chilas han añadido a sus atuendos espejuelos redondos, que los usan de tal forma que los senos queden totalmente cubiertos; a esto agregan los pañuelos y otras telas que se anudan al cuello. No usan orejeras y el pelo lo llevan suelto a las espaldas.

3.12.3. ELEMENTOS Y EJECUCIÓN DE LAS PINTURAS FACIALES

El maliquedé es proceso del pintado que llevan los tsa´chilas en la cara y en el cuerpo. El proceso de pintura del cuerpo y la cara son diferentes y cada uno tiene un nombre diferente, la pintura del cuerpo (pecho, brazo y piernas) se conoce como pucharé quedé; y la del rostro, caforó quedé. El tocado del cabello es originalísimo. El embijamiento consiste en untar con una pasta preparada con leche de Sandi y achiote, que convierte el cabello, en una visera consistente.

Para las pinturas corporales y faciales se emplean vegetales que según creencias ancestrales las puso Sejoé (el señor que creó todo) para que se adornen sus criaturas; entre ellas tenemos: el mali (huito), la hueva, la loncaca y el mu (achiote).

La pintura varía dependiendo del gusto, edad y el capricho de cada persona, pero por lo general las líneas son sencillas trazadas horizontalmente. Las líneas de la cara son delgadas y anchas las del cuerpo. El mu o achiote da la coloración roja que usa casi exclusivamente el varón. El mali o huito, pepa semejante al aguacate, da la coloración negro azulado, así como el verde claro que usan las mujeres.

Las pinturas faciales de la mujer son más complicadas que las del varón. Las líneas son finas con ligeros puntitos en los bordes, de suerte que, miradas a cierta distancia, parecieran que han dibujado un ciempiés.

3.13. VIVIENDA Y CONTRUCCIONES

Ya es la palabra en tsafiqui que se utiliza para denominar a la vivienda. La casa tsachila se encuentra cercana a los ríos preferiblemente sobre un montículo de tierra. Es una construcción rectangular, mide más o menos trece metros de largo por siete metros de ancho y cinco de altura. Su armazón se sustenta sobre pilares redondos o tuctangas, elaborados de bisolá, una palmera muy dura. La casa es completamente de pambil y no tiene cimientos. En el piso bien terraplenado se entierran los puntales que sostienen la armazón. El techo o yaburé en tsafiqui, está hecho de hojas de paja toquilla también llamada yabfín, sujetadas a las soleras o pactarun con bejucos resistentes e irrompibles.

La casa tiene dos puertas, una a cada lado y está dividida en dos compartimentos más o menos iguales. En el primer ambiente está el dormitorio o tamó termina en una mediagua menos alta que el resto de la casa y sirve de tragaluz o chimenea. Este ambiente servía para reposar de las largas jornadas de pesca y casa, los tsachilas en un principio dormían solo en el suelo, después fueron adecuando camas hechas de hojas secas de plátano.

Al otro extremo en un costado, sin topar la pared, se encuentra el fogón o nifú, encima del nifú se encuentra una especie de estrado de dos niveles, confeccionado de caña partida, aquí se colocan los enseres y alimento.

El corredor u orató es el segundo ambiente de la vivienda, pero en este caso no tiene paredes. En este sector se colocan un tipo de banquetas hechas de balsas que se denominan chipoló en donde se reciben a las visitas, estas banquetas son troncos redondos de palo de balsa rematados con pequeños tarugos de chonta. En este recibidor también se guardan los aperós de labranza, el tangaré, las redes de pescar o shía, la marimba y el telar o istá. También el piso de esta habitación es de tierra, ni la habitación cerrada, ni el corredor tiene cielo raso.

Todas las casas tienen dos puertas, pero carecen de ventanas. La una puerta es la del acceso al corredor, de un metro diez de largo por dos de ancho; y la otra se sitúa en la parte posterior de la casa en la esquina derecha; esta mide ochenta centímetros de ancho por uno cincuenta de alto.

3.14. ANTROPOLOGÍA CULINARIA TSA´CHILA

3.14.1. HÁBITOS ALIMENTICIOS

A diferencia de los mestizos, los tsa´chilas comía solo dos veces al día, ya que las largas jornadas de trabajo en el campo eran hasta avanzadas horas de la tarde; razón por la cual, a manera de fiambre llevaba un maduro con maní envuelto en hoja de bijao.

La primera comida o desayuno era más o menos a las nueve de la mañana y consistía en un hervido de verde rallado con carne o pescado ahumado, una

pieza grande de pescado o carne ahumada acompañado de una bala o anoíla; para beber podían servirse una chicha ya sea de maduro, chonta o yuca.

La segunda comida o merienda era tipo 4 de la tarde y al igual que en el desayuno se servía un caldo, una pieza de carne ahumada, una bala y una chica con la variante en el género principal.

3.14.2. DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS

3.14.2.1. AGRICULTURA

Para los tsachilas la agricultura no es tomada como fuente principal de su existencia, es solo una actividad que complementa sus ocupaciones diarias.

Sus pequeños cultivos son de plátano, yuca, maíz o piyó, piña y achiote. Para esta etnia el cultivo de achiote era de gran relevancia, para ellos significa sustento para la familia, razón por la cual su cuidado queda a manos de las mujeres, ellas son la encargadas de conservar los árboles para posteriormente recolectar los frutos. Generalmente estas plantaciones suelen estar dispersas alrededor del patio semi ovalado, de manera que las tienen cerca para sus diferentes usos como pintura facial y corporal.

El plátano o panda es un fruto tropical que se cultiva en la zona, es un elemento básico en la dieta de los tsachilas puesto que lo utilizan en la elaboración de la bala, que es el acompañamiento indispensable de todo plato en esta cultura. Se

consume en todo el año, por costumbre se siembra en luna creciente, ya que esto asegura una buena cosecha.

La variedad que más se da en la zona es el dominico, de tamaño considerable, de cascara verde y gruesa, comida rosada de gran sabor; al madurar este fruto se lo utiliza como bocadillo con maní o en la elaboración de la gran mayoría de chichas. Otras variedades que se cultivan son el guineo o anó, el harton o peyaino, el morado o lo'pcan.

La yuca o ku'chu en tsafiqui es un tubérculo natural de forma alargada, su piel es café y de aspecto leñoso con pulpa blanca un tanto dura. Este fruto es utilizado en la elaboración de la chicha que se denomina en este caso chucumalá. Se cultiva todo el año, para la siembra se toma como semilla una raíz mediana del tubérculo, similar al tamaño del dedo índice. Esta raíz introduce en la tierra preparada y suavizada con anterioridad a una profundidad considerable.

El producto no debe pasarse del año ya que envejece y no podrá ser utilizada su raíz como semilla, porque las raíces tienden a podrirse. La cosecha se realiza cuando las hojas están amarillentas, escarbando la parte superior del tubérculo ahí existe una mejor adquisición del producto.

El maíz amarillo o piyó pishu se siembra dos veces al año se cosecha en invierno, para esto se bota las semilla sobre el terreno, después de dos semanas

los brotes empiezan a nacer. No es necesario ningún fertilizante porque el suelo es fértil para el producto. Cuando la planta ya está seca se procede a cosechar de forma manual. Este maíz es utilizado en la elaboración del pajkó o chicha de maíz fermentado.

3.14.2.2. PESCA Y CAZA

Siempre esta etnia se ha caracterizado por ser una cultura de río y de monte, por esta razón su dieta dependía en gran cantidad de la pesca y de la caza silvestre dedicando la mayor parte de su tiempo a este tipo de actividad; para ello el jefe de familia reunía a sus hijos casados, yernos, primos, sobrinos, u otros parientes que puedan participar en la faena, entre todos organizan el trabajo; mientras unos preparan las flechas y lanzas otros remiendan las redes o acomodan las chalas. Las mujeres son las encargadas de preparar los alimentos necesarios para los tres o cuatro días que durara la faena.

Las jornadas comenzaban a la madrugada donde todos los participantes acuden con sus implementos a las casa del jefe, desde ahí parten en dirección a los grandes ríos y montes poco frecuentados. En la mañana se dedican a la pesca usando sus redes llamada shía, colocan los utatza cayabi, que son una especie de armazón de maderos que instalan en los ríos, llegada la noche aprovechan la obscuridad para cazar todo tipo de animales de monten entre ellos guantas, guatusas (hualé), armadillos, saínos, venados.

3.15. TÉCNICAS GASTRONÓMICAS

A pesar que el tiempo ha transcurrido sin piedad, el pueblo tsachila es uno de los que mejor ha sabido conservar su cultura gastronómica y fortalecer su identidad como tal.

Todos los alimentos que consumen, son naturales, provenientes de cultivos originarios de la zona. Para la elaboración de sus comidas utilizan fuego natural obtenido del choque entre piedras sobre un poco de yesca y avivado con leña, con ramas o troncos secos de los árboles, especialmente el copal un madero aceitoso que permite la permanencia del fuego por mucho más tiempo; los alimentos se sirven en hojas frescas de plátano o bijao ahumadas para mantener calientes los alimentos, y las bebidas se sirven en vasos hechos de mate.

Su distinción en la preparación de alimentos es extraordinaria, continúan cocinando como lo hacían desde sus antepasados, no quieren perder sus costumbres y raíces en ninguna generación.

3.15.1. TÉCNICA DEL AHUMADO

Esta técnica de conservación alimentaria es una de las más antiguas, fue descubierta por el hombre cuando se volvió sedentario y conoció el fuego, este se dio cuenta que al exponer los alimentos al humo del fogón su tiempo de conservación se prolongaba y su sabor cambiaba, tornándose más agradable a su paladar.

Los tsa'chilas utilizaban el ahumado como técnica principal, ya que era el único método para conservar las carnes obtenidas de la pesca y de la caza. Este proceso se realiza a carnes de animales como saíno, venado, guanta, guatusa, además de peces de río o aves silvestres.

Para esto se debía pelar, limpiar y lavar la carne, se dividen en piezas pequeñas que se colocan en el fogón directamente o envueltas en hojas de bijao. Para mantener un tiempo de conservación más largo se realiza el ahumado cada tres días, esto evita que el alimento pierda sus características organolépticas. La carne ahumada dura de ocho a quince días después de la caza.

3.15.2. LA COCCIÓN POR HERVIDO

El hervido implica calentar un líquido en este caso agua a una temperatura elevada. En él se colocan alimentos para ser cocinados por un cierto tiempo. Los alimentos son cocinados en leña, se utilizan calderas de barro que facilita la cocción de los productos.

Esta técnica se utiliza en la preparación de caldos que se elaboran con verde rallado y una pieza del cárnico ahumado.

3.15.3. ENTIERRO

Este método se utiliza a manera de refrigerador en donde los alimentos son envueltos en hojas de bijao y enterrado en un hueco (foro) que se cava en la cocina las piezas son extraídas del hueco, se ocupa lo necesario y el resto se vuelve a enterrar.

3.15.4. TOSTADO

Es un método que se aplica en la preparación de mayones o malum, debido a la gran cantidad de grasa que posee facilita su cocción. Para tostar los mayones se arrojan sobre la braza caliente y se mueven de vez en cuando con la ayuda de una rama verde hasta que su piel haya tomado un color dorado y quede completamente tostada

3.15.5. A LA PARRILLA O ASADO

Es una cocción por calor directo e intenso, sobre una parrilla entretejida de ramas verdes, en esta se coloca un envuelto de hojas de bijao (maito) en cuyo interior se encuentran los pescados descamados y limpios; este método permite que se forme una costra exterior con la hojas, la cual impide la salida de los jugos naturales. Muchas veces la hoja de bijao se quema pero no causa ningún daño al alimento.

3.15.6. FERMENTACIÓN

Consiste en reposar los jugos o aguas extraídos de un fruto para que tengan un mejor sabor y logre embriagar, toma un sabor agrietado y aromático. En la cultura Tsa'chila la fermentación se hacía en ollas de barro; al producto a fermentar se le adicionaba un hongo rojizo que crece en el maduro o la yuca y luego se lo cubría con hojas de bijao. Esta técnica es utilizada principalmente en la elaboración del Malá, bebida típica de las fiestas como los matrimonios y el Kasama.

3.16. UTENSILIOS TSA'CHILAS

Para la etnia Tsa'chila el medio ambiente es de gran significado puesto que es el contacto con sus dioses o el vínculo con los seres que cruzaron al más allá, por eso para ellos es muy importante cuidar su lugar de origen. Esta cultura no utiliza ningún producto artificial, todos sus instrumentos o utensilios para la caza, pesca, alimentación y vestimenta son hechos con sus propias manos, con productos obtenidos de su zona silvestre.

3.16.1. EL FOGÓN O NIFÚ

Es colocando directamente en el suelo apisonado, Para encender el fuego las mujeres chocaban dos piedras que producían chispas sobre un montículo de hojas de plátano bien secas, se soplaba hasta hacer candela, luego lo alimentaban de maderos duros y secos como el pambil, naranjillo, soda, entre otros pero especialmente se usaba el copal debido a que tiene una encima

aceitosa que permite que el fuego dure un poco más. Para aventar se usaba un abanico elaborado con plumas de pavo de monte.

Las ollas de barro se asentaban en piedras dispuestas alrededor del fogón, también sobre estas piedras se colocaban ramas verdes para que no se quemaran a manera de parrilla, para asar los wuasapaká o maitos de pescado.

3.16.2. EL NIFÚKIÓ

Es una repisa de tres pisos, elaborados de caña de guadua (pajkika), pambil (shiponpo) y bístola (bintsala), que se ubica directamente sobre el fogón. En el primer piso se colocan las carnes para secar y ahumar, en el segundo los pescados grandes, el tercer piso es utilizado para colocar las ollas de barro recién hechas para que se endurezcan cogiendo humo, además de los pandaditos envueltos en hoja de bijao.

3.16.3. EL FORÓ

Es un orificio de ochenta centímetros de diámetro por un metro de profundidad, que se cava en el suelo y se lo cubre con hojas de bijao. En él se entierran las piezas de carne que no se van a consumir inmediatamente, para mantenerla por más tiempo. Para los tsa'chilas sirve a manera de refrigerador.

3.16.4. LERUNZA O ELAMPÉ

Es uno de los utensilios más importante en la cocina tsa'chila. Consiste en una tabla rectangular gruesa y larga (tulú katacal), ligeramente elevada en un extremo por un trozo de madera clavada en la parte que se asienta directamente en el piso cubierto de hojas frescas de plátano, está hecha de hihua una madera muy fuerte y resistente. Sirve para majar el plátano verde cocinado con la ayuda de un bolillo de pambil o elampé tedé.

3.16.5. JERUNDÁ

Es una vasija a manera de olla que usan lo tsa'chilas para hacer sus caldos, está fabricada de barro rojo o lo'pito (lo'pi: características roja de la tierra y to: suelo, tierra o territorio); esta tierra se humedecida y se iba moldeando con las manos hasta lograr su figura hueca, luego se la ahumaba en el tercer piso del nifukió para q se endurezca. A manera de tapa se colocaban hojas de bijao que aparte de concentrar el calor aportaban con su inigualable sabor.

3.16.6. TONIDÁ

Eran los platos hondos que se usaban para comer los caldos, al igual que las jerundás los Tonidá se hacían de barro rojizo y se ahumaban para endurecer. Antes de existir los tonidás los tsa'chilas cavaban huecos en el suelo y los cubrían con hojas de plátano ahumadas para colocar los caldos.

3.16.7. EL CUCHILO O CUCHILLO

El tsa´chila estaba hecho de piedras de rio, para lo cual se chocaban las piedras de tal forma que se lograra obtener una figura filosa, la misma que servía para destripar y limpiar los pescados o las piezas de carne de caza. Para pelar el plátano o la yuca utilizaban los dientes.

3.16.8. LAS WISHILLAS

Existen tres tipos de cucharas, las primeras que eran hechas de cascara de plátano verde, las segundas llamadas baubishilás elaboradas a base de mates o furines alargados y las ultimas son las wishilás fabricadas de caña guadua o cualquier otro madera suave.

3.16.9. LOS FURINES O PILCHES

Eran infaltables en la cocina tsa´chila, tanto para coger agua como para beber líquidos. Con estos se hacían los vasos o ba´ku que servían para beber las chichas, el agua dulce o el aguardiente.

Para el transporte del agua desde el rio hasta las viviendas se utilizaba la matirika, una calabaza grande bien gecha que se enteraba en el suelo por un mes hasta que su comida se pudra completamente, luego se huequeada con cuidado y se retiraba todo lo podrido quedando una especie de cascaron que servía como una especie de balde.

3.16.10. LA HUANGÁ

Es una canoa que al principio era de barro pero debido a su dificultad de elaboración y ahumado además de su delicadez o fragilidad después se sustituyó por balsa, mide 3 a 10 metros y sirve para fermentar el malá.

3.16.11. CHURARETA O BATIDORES

Se obtienen de las ramas de cacao, son similares a las horquetas con la diferencia que tienen 4 o 5 divisiones, con ellas los tsa´chilas majan y baten el maduro o la yuca que se utilizan en la elaboración de las chichas.

3.16.12. ILASHÚ

Es una especie de mortero donde se molían los granos de maíz que eran utilizados en la elaboración de las chichas, está constituido por una piedra grande de río de forma rectangular con una cavidad un tanto cóncava y una piedra pequeña que sirve para machacar los granos.

3.16.13. EL TRAPICHE O ELAMPÉ PEDÉ

Es una especie molino que utilizan los tsa´chilas para extraer el jugo de la caña de azúcar que se usa en la elaboración del malá, está hecho con dos troncos de

pambil labrados y unidos con lianas de cortezas de árboles, asentado en los extremos en bístolas.

3.16.14. CHAPÁN

Entre otros utensilios tenemos el rallador o chapán que consistía en un tablón de cedro con tiras de pambil clavadas de tal forma que servían para rallar el plátano verde utilizado en los caldos; el pilón de amdera o bunki con su respectivo mazo o tulenkade que servía para pilar arroz.

3.17. GASTRONOMÍA TSA´CHILA

Son las costumbres, tradiciones y preferencias que mantiene la nacionalidad tsa´chila en cuanto a los productos que se conjugan para la elaboración de sus comidas y bebidas autóctonas.

Los tsa´chilas no fríen sus alimentos, los asan, cocinan al vapor o los hierven. Se alimentaban dos veces al día, la primera vez lo hacían entre las nueve de la mañana y la segunda era a las tres de la tarde. Para matar el hambre llevaban a sus jornadas de trabajos un bocadillo elaborado de plátano maduro y maní.

3.17.1. CALDOS

Son preparaciones muy sencillas con un alto porcentaje de líquido, carbohidratos y proteínas, está elaborado básicamente con un género principal

que puede ser cualquier carne de monte ahumada ya sea de guatusa, guanta, armadillo, sajino, guangana, o también con cualquier variedad de peces.

Todos los caldos van acompañados por la anoíla o bala de verde. Estas preparaciones carecen de sal y se consumen en todas sus comidas, es decir que se sirven tanto en el desayuno como en la merienda.

3.17.1.1. WATZA- TUNPI O CALDO DE PESCADO

Su preparación es muy fácil y rápida, para ello se coloca en el fogón una olla con agua, se adiciona el pescado limpio bien destripado, se deja hervir por diez o quince minutos. Dependiendo el pescado que se utilice el nombre del caldo varía. Teniendo así el de: bocachico o wili-watza, guaña o keré-watza, tilapia o bantú-watza, lisa o lamin-watza, el caldo que se elabora con pescados pequeños que se lo denomina nawatza

3.17.1.2. NA-LU´KUPI O CALDO DE HUEVECILLOS DE PESCADO

Lleva el mismo proceso de elaboración que el watza-tunpi, con la diferencia de que en este caso se utilizan los huevecillos que se les extraen a los pescados cuando se los destripa.

3.17.1.3. LU´KUPI O CALDO DE CARNE.

Es un caldo a base de carne ahumada ya sea de guanta, guatuso, perdiz, pavos, venados, saíno o armadillo, que se hervía con una masa de verde rallado, su consistencia es similar a la del sango aunque un poco más ligera.

3.17.1.4. MALÚM LU´KUPI.

Este caldo se lo consume dos veces al año, solo en temporada de cosecha de los mayones, los cuales se extraen del tronco partido del papayuelo, chonta, pambil o caucho. Su preparación es muy sencilla, para esto se coloca los mayones en agua hirviendo y se los deja cocer por unos 5 minutos.

Todos los platos se sirven acompañado con anoíla, una bala de plátano verde cocinado y amasado en la lerunza.

3.17.2. PLATOS FUERTES

También considerados como platos principales, son preparaciones básicas y sencillas, se preparan sin ningún condimento, ya que para esta cultura la utilización de ajo, cebolla o sal es nula.

3.17.2.1. AYAMPACO

Conocido también como maito, es una preparación que consiste en envolver la carne o un pescado grande en dos hojas de bijao dando la forma de una bolsa y atándola con un bejuco hecho del tallo del mismo bijao. Hay dos formas de prepararlo una en la que se hace un hueco en el nifú para que se cocine con el calor de la tierra y otro en que se coloca sobre la parrilla hecha de ramas verdes de naranjo para que se ase por 15 minutos el pescado y 20 a 25 el resto de carnes.

Para servir extiende la hoja de bijao, y se acompaña con la bala o anoíla.

3.17.2.2. PANDADO

Es un plato cotidiano, similar al ayampaco, para su elaboración se colocan sobre las hojas de bijao dos o tres pescados pequeños previamente limpios y destripados, se envuelven y amarran bien con la ayuda de un pequeño bejuco, luego se llevan a la parrilla para que se cocinen al vapor y se condimenten con las misma hoja, la cual le aporta un sabor aromático muy exquisito.

Se sirve acompañado de la anoilá que es una especie de bala elaborada a base plátano verde, para lo cual se cocinan los verdes hasta que estén muy suaves luego con la ayuda de la lerunza se majan por un largo tiempo hasta conseguir una forma ovoide alargada de consistencia pastosa y pegajosa.

3.17.2.3. MAYONES O MALÚM

Los mayones son unos gusanos especiales que se consiguen cada seis meses, son extraídos del tronco del pambil, la palma, el papayuelo, la chonta o el caucho. Dependiendo del tronco de procedencia varía su sabor siendo los más apetecidos por esta cultura los del pambil y la palma, ya que son los más gruesos. La carne de los mayones es un tanto dura y esponjosa, su sabor es similar al chancho con grandes propiedades nutritivas y curativas contra el asma, los reumas y el colesterol según la medicina nativa.

Para su consumo los tsa´chilas los arrojan directamente al fogón, este procedimiento se lo denomina como Maun –ninpoca que viene de los vocablos nin que significa candela o fuego y poca que quiere decir lanzarlos o ponerlo. Este plato se sirve acompañado de plátano verde cocido.

3.17.3. BEBIDAS

A diferencia de otras culturas no todas las chichas tsa´chilas son preparaciones fermentadas, algunas son simplemente coladas cuyo ingrediente principal es el maduro por el dulzor que le aporta a la preparación. Estas bebidas son consumidas varias veces al día como acompañamiento de las comidas o para calmar la sed y el hambre que producen las largas jornadas de trabajo.

Las chichas se sirve en pilches o furines que son recipientes hondos, ovalados de gran tamaño, están hechos de la fruta del mismo nombre, para obtener los furines se esperar que se seque el pilche en la mata y caiga al suelo.

3.17.3.1. CHICHA DE MADURO O LUMPABAGA

Es la bebida tradicional más simple, la cual se elabora con el plátano maduro bien cocinado, aplastado y batido con la horqueta, se adiciona poco a poco el agua con el que fue cocinado hasta encontrar la textura y el dulzor deseado.

Si la familia desea disponer de esta bebida por varios días, hace el preparado de plátano y lo envuelve en hojas de bijao, lo coloca sobre el fogón para que se ahúme y conserve de esta manera. Sacando poco a poco esta preparación y mezclándola con agua en el momento deseado.

3.17.3.2. CHICHA DE CHONTA

Para su elaboración se desgrana los frutos de la chonta madura, se lavan, se pelan y se cocinan con el plátano maduro, ya fría la preparación se sigue el mismo procedimiento de la chicha de maduro, es decir que aplasta y baten los ingredientes con la horqueta, se adiciona poco a poco el agua en que se cocinó hasta encontrar la textura y el dulzor deseado.

3.17.3.3. CHICHA DE YUCA O CHUCUMALÁ

Es una bebida natural y dulce elaborada en el pueblo Tsa'chila, que se consume durante todo el año, para esto las mujeres pelan la yuca con los dientes y las cocinan hasta que este sumamente suave, las aplastan y majan con la horqueta, le agregan agua común, la mezclan bien y la dejan reposar. Esta bebida se la consume fresca o fermentada, para lo cual se coloca la chicha en una olla de barro se deja tapado con hojas de bijao por 3 o 4 días.

3.17.3.4. CHICHA DE MAÍZ O PAJKÓ

Para elaborar esta bebida se busca el maíz semimaduro, se lo coloca en una olla de barro en la cual se adiciona un moho rojizo que se extrae del maduro en

proceso de descomposición; y se deja reposar por dos o tres días, transcurrido este periodo se procede a moler con el llashú, se deja colar para después mezclar con la pasta de maduro con un poco de agua hasta conseguir la textura ideal.

3.17.3.5. CHICHA DE CAÑA DE AZÚCAR, MALÁ O MALÁKACHISA.

Para preparar esta chicha es esencial contar con un trapiche para moler la caña de azúcar. Este trabajo lo hacen entre varias personas, hombres y mujeres de la comuna, mientras los hombres van girando los troncos de pambil, las mujeres se encargan de introducir los tallos de caña madura, luego de extraer el jugo este es cocinado por mucho tiempo en una olla de barro hasta que se reduzca a la mitad, luego se coloca en una canoa de balsa, se siembra el moho de plátano o yuca y se deja reposar por cuatro días mínimo tapado con hojas de bijao.

4. GUIA GASTRONOMICA

Para poder entender que es una guía gastronómica comenzaremos por analizar las definiciones que existen en el diccionario.

Libro de consulta donde se puede encontrar la información necesaria para conocer un país, una ciudad o una zona geográfica a la que se va de viaje.

Libro de consulta donde se puede encontrar una serie de datos e informaciones acerca de un servicio; generalmente se ordena por orden alfabético o por materias: guía de restaurantes; guía telefónica.

La guía gastronómica es un documento impreso o digital, que recopila la información más importante acerca de los sitios gastronómicos más distinguidos de una ciudad, región o país. Sirve para orientar a una persona o grupos de personas, mostrándole los espacios más destacados del lugar que están visitando o pretenden visitar. Existen dos clases de guías gastronómicas, las turísticas y las de autor, que pretenden cumplir diferentes objetivos.

4.1. Las guías turístico-gastronómicas

Son aquellas que por definición incluyen hoteles, mapas, itinerarios e incluso información sobre los monumentos de cada zona, normalmente se desarrollan para localizar los mejores restaurantes y más próximos al destino.

Algunas de estas guías incluyen establecimientos especialmente distinguidos con estrellas, soles o elevadas puntuaciones que por sí solos valdrían el viaje de cualquier gastrónomo.

Algunos ejemplos de este tipo de guías gastronómicas son la Michelin o guía roja, la Repsol (antigua Campsa) y la Gourmetour.

4.2. Las guías gastronómicas de autor.

Menos populares que las turísticas, suelen ser dogma de fe para sus conversos usuarios que incluso se desplazan muchos kilómetros para cumplimentar la soñada visita, pues no en vano la clave esencial de estas es el establecimiento de una estrecha complicidad gastronómica entre el lector y el autor de la guía, que siempre se identifica con su nombre y apellidos.

Una situación análoga ocurre con la crítica gastronómica de la prensa escrita y la mayoría de los portales webs, ya sean primitivamente gastronómicos o la versión digital de los diarios disponible en Internet. Entre las guías de autor editadas en papel la más valorada es Lo Mejor de la Gastronomía de Rafael García Santos, editada por Destino, y de la que soy corresponsal en el sur de España.

Las principales limitaciones de estos medios son la enorme dificultad para su actualización anual por lo que la información que contienen puede quedarse obsoleta y su carácter subjetivo dependiente del gusto personal del autor, lo cual le resta objetividad y potenciales usuarios. Ambas circunstancias también motivan que este tipo de medios contengan menos referencias gastronómicas (unos pocos cientos para España) que las guías turísticas.

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La investigación se llevó a cabo en la Comunidad Tsa'chila del Ecuador, en la comuna Naranjos ubicada en el cantón Santo Domingo de los Colorados, Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, Ecuador.

El tiempo empleado en la investigación fue de 6 meses.

B. VARIABLES

1. IDENTIFICACIÓN

1.1. Técnicas gastronómicas ancestrales.

1.2. Análisis de las técnicas utilizadas.

2. DEFINICIÓN

2.1. **Técnicas Gastronómicas ancestrales:** Son procesos o métodos particulares y específicos que aplicaban nuestros ancestros en la preparación de alimentos para conservarlos y haciéndolos digeribles o asimilables y palatables.

2.2. **Análisis de técnicas:** Es un proceso mediante el cual se estudia la técnica culinaria, se descompone en sus unidades más simples con el fin de definir, clasificar y comprender cuáles son sus principios de funcionamiento, los cuales nos dan como resultado un determinado plato típico de la zona.

3. OPERACIONALIZACIÓN

TABLA N° 2 OPERALIZACION DE VARIABLES

VARIABLE	CATEGORÍA / ESCALA	INDICADOR
Técnicas gastronómicas Ancestrales	Ahumado Cocción por hervido Entierro Asado Tostado Fermentación	En que preparaciones se aplican las técnicas.
Análisis de técnicas	Utensilios Infraestructura Materia prima	Barro Madera Elementos de la zona Materiales importados Elementos de la zona Materiales importados

Elaborado por: Yánez. N.

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

1. Tipo y diseño de estudio

Se llevó a cabo un estudio de tipo descriptivo, enfocado prospectivamente hacia el estudio de las técnicas culinarias ancestrales de la comunidad Tsa'chila Naranjos del Ecuador, mismo que fue de corte transversal.

2. Técnicas

Se trabajó con la aplicación de una entrevista a los líderes comunitarios (anexo 1) y mediante la observación directa con la aplicación de una matriz (anexo 2) hacia los diferentes métodos que ejecutan en el procesamiento de sus alimentos.

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO

1. POBLACIÓN

Según la " ENCUESTA SOCIO-ECONÓMICO DE LA COMUNA LOS NARANJOS, 2011. Existen 206 habitantes constituidos de la siguiente forma:

DATOS: HABITANTES					
MAYORES		MENORES		FLOTANTES	TOTAL HABITANTES
HOMBRES MAYORES	MUJERES MAYORES	HOMBRES MENORES	MUJERES MENORES		
53	56	50	45	2	206
109		95			
204					

Elaborado por: Yánez. N.

2. MUESTRA

La muestra se extrajo direccionando el estudio hacia las personas netamente relacionadas con el mismo, es decir hacia líderes comunitarios, ancianas y manipuladoras de alimentos. Cifra que se vio reducida a 25 hogares tsa'chilas.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

A continuación se describen todos los procesos desarrollados para la ejecución del trabajo investigativo.

- La información bibliográfica fue recolectada de fuentes primarias y analizada mediante una revisión crítica de la información recopilada.
- En cuanto al trabajo de campo, se ejecutaron las entrevistas con los Jefes de Familia de la Nacionalidad Tsa'chila, quienes respondieron a planteamientos en el orden de generalidades, costumbres y tradiciones Tsa'chilas. (Anexo 1)
- Para la investigación sobre la Gastronomía local, rituales, técnicas y procesos culinarios, se trabajó con las mujeres y ancianas de la nacionalidad Tsa'chila. (Anexo 2)
- Se obtuvieron las conclusiones para cada objetivo planteado.
- Se estudiaron los resultados para emitir las respectivas recomendaciones.
- El informe se elaboró mediante la implementación de la metodología específica para el efecto.
- A partir de la generación de conclusiones y recomendaciones se ha diseñado las estrategias de promoción de la cultura gastronómica Tsa'chila
- Posteriormente se elaboró una guía de promoción y difusión de la gastronomía de esta cultura.

F. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

Concluida la etapa de descripción y procesamiento de datos, comienza una de las más importantes fases de la investigación que es el análisis de datos, en esta etapa se determina como analizar los datos y que herramientas de análisis estadístico son necesarias para este propósito.

Para poder realizar el procesamiento de la información es importante analizar los resultados estadísticos. El tipo de análisis de los datos depende de los siguientes factores.

- El nivel de medición de las variables
- El diseño de la investigación que se utiliza indica el tipo de análisis requerido para la presente investigación.

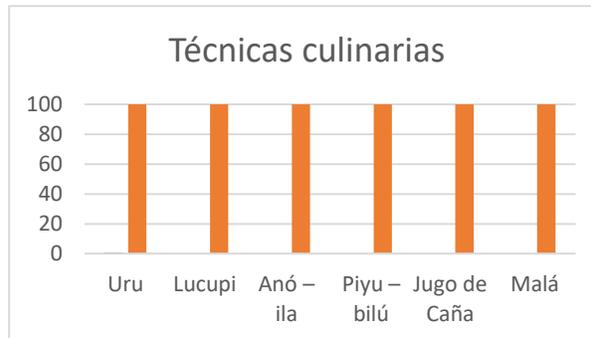
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

1. GUIA DE OBSERVACION

Guía de observación aplicada a la cocina de las ancianas y mujeres de la nacionalidad Tsa'chila de la comuna los Naranjos en la parroquia de Puerto Limón en Ciudad de Santo Domingo de los Colorados, Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

1.1. ¿Qué técnicas culinarias se aplican en la cultura tsa'chila?

Grafico No. 1: **TÉCNICAS CULINARIAS**



Elaborado por: Yánez. N.

TABLA N° 4 **TÉCNICAS CULINARIAS**

TÉCNICAS CULINARIAS	SI	%	NO	%
Asado	25	100	0	0
Ahumado	25	100	0	0
Fermentación	25	100	0	0
Tostado	23	92	2	8
Cocción por hervido	25	100	0	0
Entierro	25	100	0	0

Elaborado por: Yánez. N.

INTERPRETACION:

Entre las primeras culturas que existieron en nuestro país se destacan los tsa'chilas una etnia que ha sabido mantener vivas sus costumbres y tradiciones con el transcurso de los años, en donde se destacan como principales técnicas culinarias el asado, el ahumado, la fermentación, la cocción por hervido y el entierro, técnicas que se han ido transmitiendo de generación en generación por las mujeres de esta etnia.

1.2. ¿Qué materias primas son utilizadas en la cocina tsa'chila?

Grafico No. **MATERIA PRIMA**



Elaborado por: Yánez. N.

TABLA N° 5 **MATERIAS PRIMAS**

MATERIAS PRIMAS	SI	%	NO	%
Plátano	25	100	0	0
Yuca	25	100	0	0
Maduro	25	100	0	0
Pescado	25	100	0	0
Carne	25	100	0	0
Mayones (chontacuros)	25	100	0	0
Choclo	25	100	0	0
Cebolla	0	0	25	100
Sal	0	0	25	100

Elaborado por: Yánez. N.

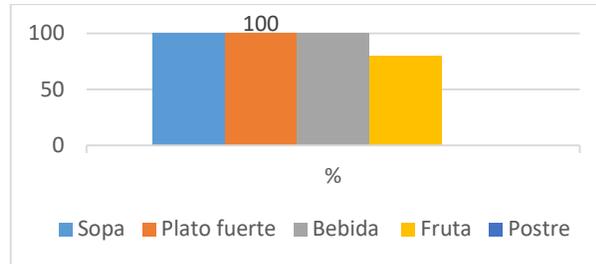
INTERPRETACION:

La cultura tsa'chila utiliza como ingredientes principales de sus preparaciones los productos que ellos cultivan en sus terrenos los mismos que se ven detallados en la tabla anterior, para lo cual se reúnen todos integrantes de las familias mientras los hombres se encargan de la caza y la pesca las mujeres se encargan de recolectar los frutos. El uso de condimentos como la sal y la cebolla es nulo.

1.3. ¿Qué hábitos alimenticios tienen los tsa´chilas?

1.3.1.1. Desayuno (de 8am a 9am)

Grafico No. 3: **ALIMENTOS QUE SE SIRVEN EN EL DESAYUNO**



Elaborado por: Yánez. N

TABLA N° 6 **ALIMENTOS DEL DESAYUNO**

ALIMENTO	SI	%	NO	%
Sopa	25	100	0	0
Plato fuerte	25	100	0	0
Bebida	25	100	0	0
Fruta	20	80	5	20
Postre	0	0	25	100

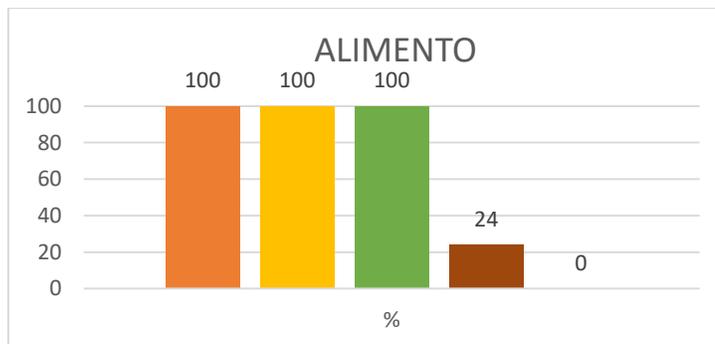
Elaborado por: Yánez. N.

INTERPRETACION:

En contraste con otras culturas de nuestro país, el desayuno típico de la comunidad tsa´chila está integrado por un caldo hecho a base de verde rallado saborizado con una carne de monte, un plato fuerte que consiste en una bala de plátano cocinado o anoilá, una bebida o chicha y en algunos casos fruta que puede ser naranja, guineo, el desayuno en esta cultura se lo sirve a las nueve de la mañana.

1.3.1.2. Merienda (de 3pm a 4pm)

Grafico No. 4: **ALIMENTOS QUE SE SIRVEN EN LA MERIENDA**



Elaborado por: Yánez. N.

TABLA Nº 7 ALIMENTOS DE LA MERIENDA

ALIMENTO	SI	%	NO	%
Sopa	25	100	0	0
Plato fuerte	25	100	0	0
Bebida	25	100	0	0
Fruta	6	24	19	76
Postre	0	0	25	100

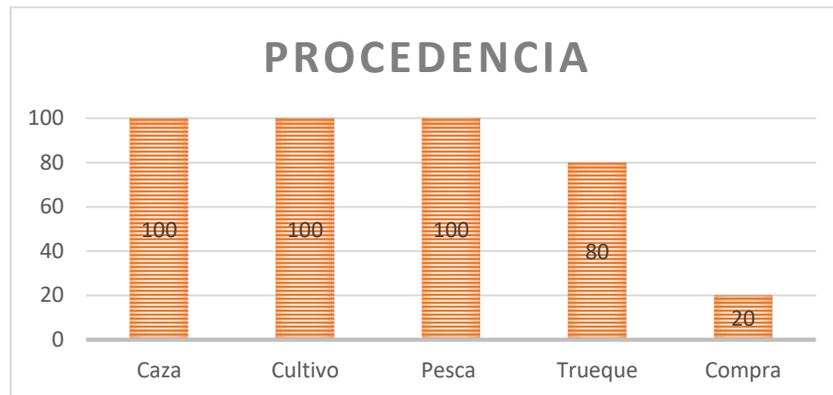
Elaborado por: Yánez. N.

INTERPRETACION:

Debido a las largas faenas de trabajo en el cultivo y recolección de los alimentos los tsa'chilas solo se sirven dos comidas al día, la primera es el desayuno y la segunda la merienda para lo cual se reúne toda la familia a las cuatro de la tarde y que se integra de un caldo, un plato fuerte, una bebida, de vez en cuando una pequeña fruta. El Tsa'chila no conoce el postre.

1.4. ¿De dónde obtienen los tsa'chilas la materia prima para su alimentación?

Grafico No. 5 PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA



Elaborado por: Yánez. N.

TABLA N° 8 PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA

PROCEDENCIA	SI	%	NO	%
Caza	25	100	0	0
Cultivo	25	100	0	0
Pesca	25	100	0	0
Trueque	20	80	5	20

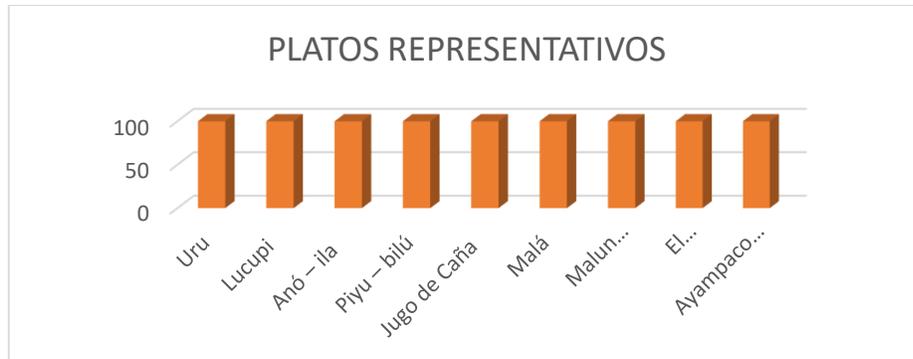
Elaborado por: Yánez. N.

INTERPRETACION:

La mayoría de alimentos que se consumen en esta cultura diariamente provienen de la caza y pesca artesanal de mano de los hombres tsa'chilas, además de los pequeños cultivos o el trueque que existe entre familias. Cuando no habido una buena cosecha o jornada de pesca se hacen pequeñas compras de alimento.

1.5. ¿Cuáles son los platos representativos de la cultura tsa´chila?

Grafico No. 6 **PLATOS TIPICOS**



Elaborado por: Yánez. N.

TABLA N° 9 PLATOS TIPICOS

Plato	SI	%	NO	%
Uru	25	100	0	0
Lucupi	25	100	0	0
Anó – ila	25	100	0	0
Piyu – bilú	25	100	0	0
Jugo de Caña	25	100	0	0
Malá	25	100	0	0
Malun Ninpuga	25	100	0	0
El chontaduro	25	100	0	0
Ayampaco de pescado.	25	100	0	0

Elaborado por: Yánez. N.

INTERPRETACION:

Los tsa´chilas poseen una amplia variedad de platos típicos, todos muy apetecidos por esta cultura debido a que ellos consideran que deben honrar todo lo que les provee la madre naturaleza, un platillos muy especial es el malun ninpuga conocido en nuestro medio como chontacuro mismo que proviene de la palma, el caucho o el papayo y que solo se lo consigue dos veces al año.

2. ANALISIS DE RESULTADOS

El Ecuador es un país pluricultural que posee 14 nacionalidades y 18 pueblos indígenas, una de ellas es la nacionalidad Tsa'chila ubicada en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, cantón Santo Domingo. Los también conocidos como "colorados" por su hábito de pintarse el cabello y el cuerpo con achiote son individuos de estatura mediana, fisionomía ancha con piel bronceada que debido al territorio poco explorado en que se desenvuelven han sabido conservar su idioma, ideología, vestimenta, costumbres y tradiciones trasladándolas por generaciones.

El idioma de esta cultura es el TSA'FIKI perteneciente a la familia lingüística Chibcha como segunda lengua tienen el castellano o español, su vestimenta es muy simple y ligera, confeccionada por las mujeres tsa'chilas en pequeños telares verticales a base de algodón silvestre. El traje del hombre en tsafiqui llamado palompoé está constituido de un mapchozmp (taparrabo) con franjas blanca y azul, una berequé (faja), el jalí y la paniú que es una pieza de tela de que se coloca sobre el hombro izquierdo. En mishilli es una especie de coronita de algodón que se colocan en la cabeza en el casco de pelo endurecido con achiote.

La vestimenta de la mujer Tsa'chila a pesar de ser muy colorida, es muy sencilla, va acorde a sus necesidades cotidianas, consiste en un tuná, un tipo de la falda amplia en la que alterna colores como el verde, el azul, el amarillo, el rojo con fuxia, en franjas angostas y anchas. En este caso la mujer no usa faja para ceñir la cintura; en la espalda, anudada al cuello llevan una ligera tela de colores. El pecho lo llevaban desnudo, costumbre que se ha perdido con el transcurso de los años debido el contacto con los mestizos.

Algo muy particular de esta cultura es que su alimentación la dividían en dos partes es decir que ellos tenían un desayuno que era a las nueve de la mañana y la merienda que era a las cuatro de la tarde, en las dos comida el menú es el mismo: un caldo de verde rallado, un pedazo de carne de monte o pescado ahumado, una bala o anoilá y un chicha.

Aun con el paso de los años los tsa'chilas han demostrado que son una etnia con una identidad bien definida lo cual se ve reflejado en su gastronomía misma que se mantiene intacta y se ha transmitido de generación en generación. La materia prima que se utiliza para la elaboración de sus platos es cien por ciento natural, proveniente de las largas jornadas tanto de caza como de pesca a los que se dedicaban los hombres al igual que de los pequeños cultivos de plátano, yuca, maíz o piyó y achiote en los que las mujeres ocupaban su tiempo.

Entre las principales técnicas de cocción que se manejan están las del ahumado aplicado en la conservación de piezas de carne y pescado, la cocción por hervido mediante la cual se preparan los caldos, el entierro que sirve a manera de refrigeración, el Tostado, a la parrilla y el asado para la cocción de las carnes así como también fermentación que se aplican para la preparación de ciertas chichas.

Los utensilios de cocina son hechos con sus propias manos con productos obtenidos de su zona silvestre. El nifú o fogón es colocando directamente en el suelo apisonado, avivado con troncos de maderos duros y secos, las ollas de barro se asentaban en piedras dispuestas alrededor del fogón, el nifúkió una repisa de caña de guadua sirve para ahumar y secar las carnes que posteriormente serán guardadas en el foró un orificio que se cava en el suelo y se lo cubre con hojas de bijao para mantenerlas por más tiempo.

Lerunza o elampé es uno de los utensilios más importante en la cocina tsa'chila. Puesto que con ella se prepara la anoilá el acompañante de todos sus platos, los tonidás eran los platos hondos que se usaban para comer los caldos, para beber las chichas se usan los furines que como las cucharas o baubishilás están hechos de pilches. La huangá es una canoa que sirve para fermentar el malá, la bebida típica del Kasama.

Los tsa´chilas no fríen sus alimentos, los asan, cocinan al vapor o los hierven, los platos más representativos de esta cultura son: el lu´kupi, la anoilá, el pandado, los mayones, el ayampaco, sus bebidas populares son las chichas que en contraste con otras culturas no son necesariamente fermentadas sino son como una colada refrescante hechas a base de frutos como el plátano maduro la chonta el maíz o la yuca.

VI. CONCLUSIONES

- Mediante las entrevistas realizadas y la observación directa de campo se pudo identificar que entre las técnicas culinarias más importantes están: el ahumado, cocción por hervido, asado y fermentado; entre las principales productos que se utilizan como materia prima para la elaboración de sus platillos tenemos carne proveniente de la pesca y caza artesanal, mayones provenientes de los tallos secos de palma o caucho además de los productos que recogen de sus propios cultivos.
- A través del análisis se pudo determinar que todas las técnicas culinarias son aplicadas diariamente en la preparación de sus alimentos como es el caso del ahumado que se emplea como método de cocción y conservación de carnes; la cocción por hervido en la elaboración de caldos al igual que en las chichas de maduro, chonta o yuca, el asado aplicado en la preparación de maitos tanto de pescado así como también de mayones, además de la técnica del fermentado utilizado para la elaboración de la chicha de maíz y el malá.
- Para exteriorizar los conocimientos adquiridos durante esta investigación se debe diseñar y socializar una revista como método de difusión de esta cultura, en donde se destacan sus principales costumbres y tradiciones gastronómicas.

VII. RECOMENDACIONES

- La gastronomía típica del Ecuador es muy exuberante y variada, por eso se recomienda conservar las técnicas ancestrales de cocina y revivir con ello todos los procesos culinarios que en ellas se conjugan, de esta forma podremos seguir degustando de las delicias que tiene nuestro país.
- Es muy importante establecer el verdadero concepto de la gastronomía responsable como lo hace la cultura Tsa'chila, sugiriendo tanto en aulas como en la vida profesional, enfatizar que un platillo perfecto no solo es aquel que posee el mejor sabor, sino el que mantiene también el equilibrio entre el hombre, la naturaleza y el medio ambiente.
- Se recomienda seguir investigando la Gastronomía Ecuatoriana en especial realizando los análisis in situ, pues de esta manera podremos conocer desde otra perspectiva las culturas de nuestro país, resaltando los sabores, platos, técnicas y procesos propios de un lugar determinado.
- Para exteriorizar los conocimientos adquiridos durante esta investigación se debe diseñar y socializar una revista como método de difusión de esta cultura, en donde se destacan sus principales costumbres y tradiciones gastronómicas.

VIII. PROPUESTA



“GUIA ANTROPOLÓGICA DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS
ANCESTRALES EN LA COMUNIDAD TSA´CHILA NARANJOS, 2014”

I. INTRODUCCIÓN

La nacionalidad Tsa'chila sin lugar a duda es una de las culturas mejor conservadas en el país puesto que su idioma, ideología, vestimenta, costumbres y tradiciones se han transmitido de generación en generación manteniéndose así gracias a su extenso y muy poco explorado hábitat natural que les permitió sobrevivir con relativo aislamiento, conservando lo elemental de su cultura.

La alimentación Tsachila se basa la pesca, caza y producción agrícola en los cuales se destacan productos como: plátano, carne de guanta, guatuso, armadillo, perdices, venados, pavos de monte, guaña, tilapia, bocachico, mayones, chonta, yuca, caña de azúcar; utilizados en preparaciones como lu'kupi, anoi-la, uru, mala, piyu – bilú y malum.

II. GENERALIDADES

1. UBICACIÓN GEOGRAFICA

Los Tsa'chilas, denominados tradicionalmente como “Colorados” debido a su costumbre de pintarse todo el cuerpo y el cabello de color rojo con achiote (*bixa orellana*), está asentado en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, cantón Santo Domingo, en la parroquia de Puerto Limón, San Miguel hasta Chigüilpe.

2. APARIENCIA FENOTÍPICA

Un Tsa´chila promedio mide 1.60 m de estatura, es de contextura robusta, tiene piel bronceada, boca pequeña con labios medianos, poseen nariz aguileña con fosas nasales abovedadas. Su fisionomía es ancha debido a la adaptación al medio en que se desarrollaron, sus manos son grandes un poco toscas aunque muy ágiles por ser utilizadas en la pesca y caza de animales silvestres.

FOTOGRAFÍA. NO 1. APARIENCIA FENOTÍPICA TSA´CHILA



Fotografía: Yánez, N. 2014.

A pesar del gran asombro de algunos mestizos la mayoría de los tsachilas tienen ojos claros ya sean verdes, azules o color miel, aunque algunos también los poseen cafés oscuros. Su mirada franca pero perdida denota humildad y gentileza, además de un escondido anhelo de tranquilidad y paz lejos de cualquier tipo de discordia o guerra que se ve expresado en la corona de algodón que se colocan en la cabeza.

3. IDIOMA

TSA'CHILA proviene de dos vocablos: "TSA" que significa VERDAD y "CHILA" que significa GENTE, que traducido significa VERDADERA GENTE.

FOTOGRAFÍA NO. 2 IDIOMA DE LA CULTURA TSA'CHILA



Fotografía: Yáñez, N. 2014

El idioma de este grupo social es el TSA'FIKI, que pertenece a la familia lingüística Chibcha y que quiere decir: "TSA" VERDADERA "FIKI" PALABRA, es decir VERDADERA PALABRA, su segunda lengua es el castellano

4. CULTURA MATERIAL: INDUMENTARIA, TOCADO, PINTURAS Y ADORNOS PERSONALES

La vestimenta tsa'chilas es muy simple y ligera en comparación con la que utilizan los indios de la sierra. Debido al clima tropical de la zona usan vestidos de algodón que confecciona las mujeres hilándolo en pequeños telares verticales.

FOTOGRAFÍA. NO 3. FAMILIA TSA'CHILA



Fotografía: Yánez, N. 2014

4.1. VESTIMENTAS Y ADORNOS DEL HOMBRE

FOTOGRAFÍA. NO 4. VESTIMENTA Y ADORNOS DEL HOMBRE

TSA´CHILA.



Fotografía: Yánez, N. 2014

El traje del hombre en tsafiqui se lo conoce como palompoé, está constituido de un mapch ozmp, una berequé, el jalí y la paniú.

En mapchozmp es una especie de taparrabo o pampanilla elaborada en algodón, es una tela rectangular con franjas blanca y azul con esta los varones cubren sus piernas de la cintura para abajo dejando una abertura en la parte delantera que facilita sus movimientos al caminar.

El berequé es una faja de algodón bastante larga con la que sujetan a la cintura el taparrabo mediante dos o tres vueltas, amarrándola al costado derecho. Esta faja tiene dos propósitos: el primero es sujetar el taparrabo y el segundo es guardar el dinero con los espejos a manera de bolsillo. El jalí es un tipo de abrigo de color blanco que se utiliza en la tarde o en los días más fríos por la noche ya para dormir, el jalí le sirve de cobija aunque en este caso lo denominan ali. El paniú es una pieza de tela de que se coloca sobre el hombro izquierdo.

FOTOGRAFÍA NO 5. INDUMENTARIA DEL HOMBRE TSA´CHILA.



Fotografía: Yánez, N. 2014

A pesar que los tsachilas llevan una vida muy sencilla, le gusta portar muchos adornos, entre los más empleados están el calastushilli y el mishilli. El calastushilli es una pulsera de plata maciza con una ligera abertura para insertar la muñeca que en los dos extremos tienen dos orificios en los que se pasan hilos de colores para sujetarla, este adorno significa virilidad y se la comienza a

utilizar en el momento en que se casan; si un Tsa'chila enviuda se lo retiran como señal de luto.

En mishilli es una especie de coronita de algodón que se colocan en la cabeza en el casco de pelo endurecido, el significado de esta corona blanca es de paz ya que el tsachila es un hombre humilde y pacífico. Algo muy trascendental es la manera en la que han llevado el cabello los hombres: cortado en forma ovoide y untado con una pintura roja, compacta, que da la apariencia de un casco. El color rojo lo obtienen del achiote y su consistencia se debe al uso del aceite de un árbol llamado tangaré.

4.2. VESTIDOS Y ADORNOS DE LA MUJER

FOTOGRAFÍA NO. 6 VESTIMENTA Y ADORNOS DE LA MUJER TSA'CHILA



Fotografía: Yánez, N. 2014

A pesar de ser muy colorida es muy sencilla y va acorde a sus necesidades cotidianas; consiste en un tuná, un tipo de la falda amplia en la que alterna colores como el verde, el azul, el amarillo con el rojo, en franjas angostas y

anchas; en la espalda anudada al cuello llevan una ligera tela de colores. El pecho lo llevaban desnudo.

Entre los principales adornos tenemos:

Bitadé o manillas, que acostumbra a lucir dos en cada brazo y que se fabrican con abalorios multicolores. Una de ellas, de una o de cinco vueltas, va en la muñeca y la otra en la parte superior del antebrazo. En la primera manilla prefieren los colores blanco y azul (fibacán y lo'sinba); y en la otra el verde (lo'sinba).

FOTOGRAFÍA NO. 7 ADORNOS DE LA MUJER TSA'CHILA



Fotografía: Yánez, N. 2014

El bipoé es el adorno más complicado que se distingue en las mujeres tsachilas. Esta hecho de pepas de San Pedro, churos grandes y pequeños, huesecillos de aves o animales de monte y semillas. Las mujeres se lo colocan con cinco o seis vueltas y hacen que les llegue hasta el abdomen. Los Bitadé y bipoé los utilizaban como amuletos, para protegerse de las enfermedades y para alejar a los malos espíritus.

4.3. ELEMENTOS Y EJECUCIÓN DE LAS PINTURAS FACIALES

El malikedé es proceso del pintado que llevan los tsa´chilas en la cara y en el cuerpo. El proceso de pintura del cuerpo y la cara son diferentes y cada uno tiene un nombre diferente, la pintura del cuerpo (pecho, brazo y piernas) se conoce como pucharé quedé; y la del rostro, caforó quedé.

Para las pinturas corporales y faciales se emplean vegetales que según creencias ancestrales las puso Sejoé (el señor que creó todo) para que se adornen sus criaturas; entre ellas tenemos: el mali (huito), la hueva, la loncaca y el mu (achiote). La pintura varía dependiendo del gusto, edad y el capricho de cada persona, pero por lo general las líneas son sencillas trazadas horizontalmente. Las líneas de la cara son delgadas y anchas las del cuerpo.

FOTOGRAFÍA NO. 8 TOCADO DEL HOMBRE TSA´CHILA



Fotografía: Yánez, N. 2014

El mu o achiote da la coloración roja que usa casi exclusivamente el varón. El mali o huito, pepa semejante al aguacate, da la coloración negro azulado, así como el verde claro que usan las mujeres. Las pinturas faciales de la mujer son

más complicadas que las del varón. Las líneas son finas con ligeros puntitos en los bordes, de suerte que, miradas a cierta distancia, parecieran que han dibujado un ciempiés.

El tocado del cabello es originalísimo. El embijamiento consiste en untar con una pasta preparada con leche de Sandi y achiote, que convierte el cabello, en una visera consistente.

5. “YA” VIVIENDA Y CONTRUCCIONES

FOTOGRAFÍA NO. 9 VIVIENDA TSA´CHILA



Fotografía: Yánez, N. 2014

Ya es la palabra en tsafiqui que significa vivienda.

La casa tiene dos puertas, una a cada lado y está dividida en dos compartimentos más o menos iguales. En el primer ambiente está el dormitorio o tamó termina en una mediagua menos alta que el resto de la casa que sirve de tragaluz o chimenea. Este ambiente servía para reposar de las largas jornadas de pesca o casa, los tsa´chilas en un principio dormían solo en el suelo, después fueron adecuando camas hechas de hojas secas de plátano.

Al otro extremo en un costado, sin topar la pared, se encuentra el fogón o nifú, encima del nifú se encuentra una especie de estrado de dos niveles, confeccionado de caña partida, aquí se colocan los enseres y alimento.

FOTOGRAFÍA NO. 10 ORATÓ DE LA VIVIENDA TSA´CHILA



Fotografía: Yánez, N. 2014

El corredor u orató es el segundo ambiente de la vivienda, pero en este caso no tiene paredes, en este sector se colocan un tipo de banquetas hechas de balsas que se denominan chipoló en donde se reciben a las visitas, estas banquetas son troncos redondos de palo de balsa rematados con pequeños tarugos de chonta. En este recibidor también se guardan los aperós de labranza, el tangaré, las redes de pescar o shía, la marimba y el telar o istá. También el piso de esta habitación es de tierra, ni la habitación cerrada, ni el corredor tiene cielo raso.

Todas las casas tienen dos puertas, pero carecen de ventanas. La una puerta es la del acceso al corredor, de un metro diez de largo por dos de ancho; la otra se sitúa en la parte posterior de la casa en la esquina derecha; esta mide ochenta centímetros de ancho por uno cincuenta de alto.

6. ANTROPOLOGÍA CULINARIA TSA´CHILA

FOTOGRAFÍA NO. 11 KIÓ TSA´CHILA



Fotografía: Yánez, N. 2014

6.1. HÁBITOS ALIMENTICIOS

A diferencia de los mestizos, los tsa´chilas comía solo dos veces al día, ya que las largas jornadas de trabajo en el campo eran hasta avanzadas horas de la tarde; razón por la cual a manera de fiambre llevaba un maduro con maní envuelto en hoja de bijao.

FOTOGRAFÍA NO. 12 TORALI



Fotografía: Yánez, N. 2014

La primera comida o desayuno era a las nueve de la mañana y consistía en un hervido de verde rallado con carne o pescado ahumado, una pieza grande de pescado o carne ahumada acompañado de una bala o anoíla; para beber podían servirse una chicha ya sea de maduro, chonta o yuca. La segunda comida o merienda era tipo 4 de la tarde y al igual que en el desayuno se servía un caldo, una pieza de carne ahumada, una bala y una chica con la variante en el género principal.

6.2. DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS

6.2.1. AGRICULTURA

Para los tsachilas la agricultura no es tomada como fuente principal de su existencia, es solo una actividad que complementa sus ocupaciones diarias. Sus pequeños cultivos son de plátano, yuca, maíz o piyó, piña y achiote. Para esta etnia el cultivo de achiote era de gran relevancia, para ellos significa sustento para la familia, razón por la cual su cuidado queda a manos de las mujeres, ellas son la encargadas de conservar los árboles y recolectar los frutos. Generalmente

estas plantaciones suelen estar dispersas alrededor del patio semi ovalado, de manera que las tienen cerca para sus diferentes usos como pintura facial y corporal.

6.2.2. PESCA Y CAZA

Para la pesca y la caza el jefe de familia reúne a sus hijos casados, yernos y otros parientes que puedan participar en la faena, las jornadas comienza a la madrugada en donde todos los participantes acuden con sus implementos a la casa del jefe para posteriormente partir en dirección a los grandes ríos o montes poco frecuentados.

FOTOGRAFÍA NO. 13 RED DE PESCAR



Fotografía: Yánez, N. 2014

En la mañana se dedican a la pesca usando sus redes llamada shía, colocan los utatza cayabi, que son una especie de armazón de maderos que instalan en los ríos, ya en la noche se aprovecha para cazar guantas, guatusas (hualé), armadillos, saínos, venados.

7. TÉCNICAS GASTRONÓMICAS

A pesar que el tiempo ha transcurrido sin piedad, el pueblo tsa'chila es uno de los que mejor ha sabido conservar su cultura gastronómica y fortalecer su identidad como tal. Su distinción en la preparación de alimentos es extraordinaria, continúan cocinando como lo hacían desde sus antepasados porque no quieren perder sus costumbres y raíces en ninguna generación.

Todos los alimentos que consumen los tsa'chilas son naturales, obtenidas cultivos originarios de la zona.

Para la elaboración de sus comidas utilizan fuego natural obtenido del choque entre piedras sobre un poco de yesca y avivado con leña, con ramas o troncos secos de los árboles, especialmente el copal un madero aceitoso que permite la permanencia del fuego por mucho más tiempo; los alimentos se sirven en hojas frescas de plátano o bijao ahumadas para mantener calientes los alimentos, y las bebidas se sirven en vasos hechos de mate

7.1. TÉCNICA DEL AHUMADO

Esta técnica de conservación alimentaria es una de las más antiguas, al exponer los alimentos al humo del fogón, su tiempo de conservación se prolongaba y su sabor se torna más agradable. Este proceso se realiza a carnes de animales como saíno, venado, guanta, guatusa, además de peces y aves silvestres. Para mantener un tiempo de conservación más largo se realiza el ahumado cada tres días, esto evita que el alimento pierda sus características organolépticas. La carne ahumada dura entre ocho y quince días después de la caza

FOTOGRAFÍA NO. 14 PESCADO AHUMADO



Fotografía: Yánez, N. 2014

7.2. LA COCCIÓN POR HERVIDO

FOTOGRAFÍA NO.15 COCCIÓN DE WATZA-TUNPI



Fotografía: Yánez, N. 2014

El hervido implica calentar un líquido en este caso agua a una temperatura elevada. Los alimentos son cocinados en leña, en calderas de barro. Esta técnica se utiliza en la preparación de caldos que se elaboran con verde rallado y una pieza del cárnico ahumado.

7.3. ENTIERRO

Este método se utiliza a manera de refrigerador en donde los alimentos son envueltos en hojas de bijao y enterrado en un hueco que se cava en la cocina las piezas son extraídas del hueco, se ocupa lo necesario y el resto se vuelve a enterrar.

7.4. TOSTADO

Es utilizado en la preparación de mayones o malum, debido a la gran cantidad de grasa que posee facilita su cocción. Para tostar los mayones se arrojan sobre la braza caliente y se mueven de vez en cuando con la ayuda de una rama verde hasta que su piel haya tomado un color dorado y quede completamente tostada

FOTOGRAFÍA NO. 16 MAYONES



Fotografía: Yánez, N. 2014

7.5. A LA PARRILLA O ASADO

FOTOGRAFÍA NO. 17 PANDADO

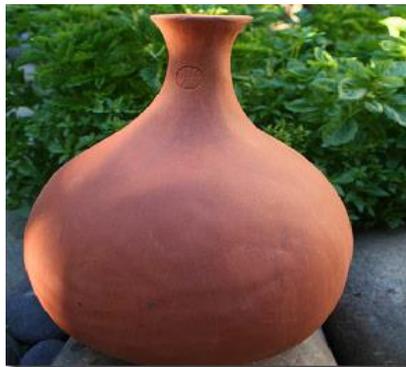


Fotografía: Yáñez, N. 2014

Es una cocción por calor directo e intenso, sobre una parrilla entretejida de ramas verdes, en esta se coloca un envuelto de hojas de bijao (maito) en cuyo interior se encuentran los pescados descamados y limpios; este método permite que se forme una costra exterior con la hojas, la cual impide la salida de los jugos naturales.

7.6. FERMENTACIÓN

FOTOGRAFÍA NO. 18 JERUNDÁ



Fotografía: Yáñez, N. 2014

Consiste en reposar los jugos o aguas extraídos de un fruto para que tengan un mejor sabor logrando embriagar a aquel que lo consuma, con este procedimiento el jugo toma un sabor agrietado y aromático. En la cultura Tsa'chila la fermentación se hacía en ollas de barro; al producto a fermentar se le adicionaba un hongo rojizo que crece en el maduro o la yuca y luego se lo cubría con hojas de bijao.

8. UTENSILIOS TSA'CHILAS

Para la etnia Tsa'chila el medio ambiente es de gran significado puesto que es el contacto con sus dioses y los seres que cruzaron al más allá, por eso para ellos es muy importante cuidar su lugar de origen. Esta cultura no utiliza ningún producto artificial, todos sus instrumentos o utensilios para la caza, pesca, alimentación y vestimenta son hechos con sus propias manos, con productos obtenidos de su zona silvestre.

8.1. EL FOGÓN O NIFÚ

FOTOGRAFÍA NO. 19 NIFÚ



Fotografía: Yánez, N. 2014

Es colocando directamente en el suelo apisonado, para encender el fuego las mujeres chocaban dos piedras que producían chispas sobre un montículo de hojas de plátano bien secas, se soplaban y se hacía candela y luego lo alimentaban de maderos duros y secos como el pambil, naranjillo, soda, entre otros pero especialmente se usaba el copal debido a que tiene una encima aceitosa que permite que el fuego dure un poco más. Para aventar se usaba un abanico elaborado con plumas de pavo de monte.

Las ollas de barro se asentaban en piedras dispuestas alrededor del fogón, también sobre estas piedras se colocaban ramas verdes para que no se quemaran a manera de parrilla, para asar los wuasapaká o maitos de pescado.

8.2. EL NIFÚKIÓ

FOTOGRAFÍA NO. 20 NIFUKIÓ



Fotografía: Yánez, N. 2014

Es una repisa de tres pisos, elaborados de caña de guadua (pajkika), pambil (shiponpo) y bístola (bintsala), que se ubica directamente sobre el fogón. En el

primer piso se colocan las carnes para secar y ahumar, en el segundo los pescados grandes al final en el tercer piso las ollas de barro para que se endurezcan cogiendo humo además de los pandaditos envueltos en hoja de bijao.

8.3. EL FORÓ

Es un orificio de ochenta centímetros de diámetro por un metro de profundidad, que se cava en el suelo y se lo cubre con hojas de bijao. En él se entierran las piezas de carne que no se van a consumir inmediatamente, para mantenerla por más tiempo.

8.4. LERUNZA O ELAMPÉ

FOTOGRAFÍA NO. 21 LERUNZA



Fotografía: Yáñez, N. 2014

Es uno de los utensilios más importante en la cocina tsa'chila. Consiste en una tabla rectangular gruesa y larga que está hecha de hihua una madera muy

fuerte y resistente es utilizada para majar el plátano verde cocinado con la ayuda de un bolillo de pambil o elampé tedé

8.5. JERUNDÁ

FOTOGRAFÍA NO. 22 JERUNDÁ DOS



Fotografía: Yánez, N. 2014

Es una vasija a manera de olla que usan lo tsachilas para hacer sus caldos, está fabricada de barro rojo o lo'pito (lo'pi: características roja de la tierra y to: suelo, tierra o territorio); esta tierra se humedecida y se iba moldeando con las manos hasta lograr su figura hueca, luego se la ahumaba en el nifukió para q se endurezca. A manera de tapa se colocaban hojas de bijao que aparte de concentrar el calor aportaban con su inigualable sabor

8.6. TONIDÁ

Eran los platos hondos que se usaban para comer los caldos, al igual que las jerundás los Tonidá se hacían de barro rojizo y se ahumaban para endurecer.

Antes de existir los tonidás los tsa'chilas cavaban huecos en el suelo y los cubrían con hojas de plátano ahumadas para colocar los caldos.

FOTOGRAFÍA NO. 23 TONIDÁ



Fotografía: Yánez, N. 2014

8.7. EL CUCHILO

El cuchillo tsa'chila estaba hecho de piedras de río, para lo cual se chocaban las piedras de tal forma que se lograra obtener una figura filosa, la misma que servía para destripar y limpiar los pescados y las piezas de carne de caza. Para pelar el plátano o la yuca utilizaban los dientes.

8.8. CUCHARAS

Existen tres tipos de cucharas, las primeras que eran hechas de cascara de plátano verde, las segundas llamadas baubishilás elaboradas a base de mates o furines alargados y las últimas son las wishilás fabricadas de caña guadua o cualquier otro madera suave.

FOTOGRAFÍA NO.24 BAUBISHILÁS



Fotografía: Yánez, N. 2014

8.9. LOS FURINES O PILCHES

Eran infaltables en la cocina tsachila, tanto para coger agua como para beber líquidos. Con estos se hacían los vasos o ba'ku que servían para beber las chichas, el agua dulce o el aguardiente.

FOTOGRAFÍA NO.25 FURÍN



Fotografía: Yánez, N. 2014

8.10. LA HUANGÁ

Es vasija en forma de canoa que en un principio era de barro pero debido a su gran tamaño y su poca resistencia tuvo que ser elaborada de balsa, mide 3 a 10 metros y sirve para fermentar el malá.

8.11. CHURARETA O BATIDORES

Se obtienen de las ramas de cacao, son similares a las horquetas con la diferencia que tienen 4 o 5 divisiones, con ellas los tsa'chilas majan y baten el maduro y la yuca que se utilizan en la elaboración de las chichas.

8.12. ILASHÚ

Es una especie de mortero donde se molían los granos de maíz, está constituido por una piedra grande de rio de forma rectangular con una cavidad un tanto cóncava y una piedra pequeña que sirve para machacar los granos

FOTOGRAFÍA NO. 26 ILASHÚ



Fotografía: Yánez, N. 2014

8.13. EL TRAPICHE O ELAMPÉ PEDÉ

FOTOGRAFÍA NO. 27 TRAPICHE



Fotografía: Yánez, N. 2014

Es una especie molino que utilizan los tsachilas para extraer el jugo de la caña de azúcar que se usa en la elaboración del malá, está hecho con dos troncos de pambil labrados y unidos con lianas de cortezas de árboles, asentado en los extremos en bístolas. Entre otros utensilios tenemos el rallador o chapán que consistía en un tablón de cedro con tiras de pambil clavadas de tal forma que servían para rallar el plátano verde utilizado en los caldos; el pilón de amdera o bunki con su respectivo mazo o tulenkade que servía para pilar arroz.

9. GASTRONOMÍA TSA´CHILA

Son las costumbres, tradiciones y preferencias que mantiene la nacionalidad tsa´chila en cuanto a los productos que se conjugan para la elaboración de sus comidas y bebidas autóctonas

FOTOGRAFÍA NO. 28 GASTRONOMÍA TSA´CHILA



Fotografía: Yánez, N. 2014

Los tsa´chilas no fríen sus alimentos, los asan, cocinan al vapor o los hierven. Se alimentaban dos veces al día, la primera vez lo hacían a las 8 de la mañana y la segunda era a las tres de la tarde.

9.1. CALDOS

Son preparaciones sencillas con un alto porcentaje de líquido y con un género principal que puede ser cualquier carne de monte ahumada como: de guatusa, guanta, armadillo, sajino, guangana, o también con cualquier variedad de peces, todos los caldos van acompañados por la anoíla o bala de verde. Estas preparaciones carecen de sal y se consumen en todas sus comidas.

9.1.1. WATZA- TUNPI O CALDO DE PESCADO

En una olla con agua y se adiciona el pescado limpio y destripado y se deja hervir por diez o quince minutos. Dependiendo el pescado que se utilice el nombre del caldo varía. Teniendo así el de: bocachico o wili-watza, guaña o keré-

watza, tilapia o bantú-watza, lisa o lamin-watza, y el de pescados pequeños que se lo denomina nawatza.

9.1.2. NA-LU´KUPI O CALDO DE HUEVECILLOS DE PESCADO

Lleva el mismo proceso de elaboración que el watza-tunpi, con la diferencia de que se hace con huevecillos de pescado.

9.1.3. LU´KUPI O CALDO DE CARNE.

FOTOGRAFÍA NO.29 LU´KUPI



Fotografía: Yánez, N. 2014

Es un caldo a base de carne ahumada ya sea de guanta, guatuso, perdiz, pavos, venados, saíno o armadillo, que se hervía con una masa de verde rallado.

9.1.4. MALÚM LU´KUPI.

Este caldo se lo consume dos veces al año, solo en temporada de cosecha de los mayones, los cuales se extraen del tronco partido del papayuelo, chonta, pambil o caucho. Su preparación es muy sencilla, para esto se coloca los

mayones en agua hirviendo y se los deja cocer por unos 5 minutos. Se sirve acompañado con anoíla.

9.2. PLATOS FUERTES

También considerados como platos principales, son preparaciones básicas y sencillas, se preparan sin ningún condimento.

9.2.1. AYAMPACO

FOTOGRAFÍA NO. 30 MAITO



Fotografía: Yánez, N. 2014

Conocido también como maito, es una preparación que consiste en envolver la carne o un pescado grande en dos hojas de bijao dando la forma de una bolsa y atándola con un bejuco hecho del tallo del mismo bijao. Hay dos formas de prepararlo una en la que se hace un hueco en el nifú para que se cocine con el calor de la tierra y otro en que se coloca sobre la parrilla hecha de ramas verdes de naranjo para que se ase por 15 minutos el pescado y 20 a 25 el resto de carnes.

Para servir se abre y extiende la hoja de bijao, y se acompaña con la bala o anoíla.

9.2.2. PANDADO

FOTOGRAFÍA NO. 31 PANDADO A LA PARRILLA.



Fotografía: Yánez, N. 2014

Es un plato cotidiano, similar al ayampaco, en el cual se colocan dos o tres pescados pequeños acompañados de una bala y envueltos en hojas de bijao para que se cocinen al vapor y se condimenten solo con la hoja en que están envueltos.

9.2.3. MAYONES O MALÚM

FOTOGRAFÍA NO. 32 MALÚM CRUDO



Fotografía: Yánez, N. 2014

Los mayones son gusanos que se consiguen cada seis meses, son extraídos del tronco del pambil, la palma, el papayuelo, la chonta o el caucho, dependiendo del tronco de procedencia varia su sabor siendo los más apetecidos los del pambil y la palma, ya que son más gruesos y su carne más dura y esponjosa. Su sabor es similar al chanco y posee grandes propiedades nutritivas y curativas contra el asma, los reumas y el colesterol.

Para su consumo los tsa'chilas los arrojan directamente al fogón, este procedimiento se lo denomina como Maun –ninpoca que viene de los vocablos nin que significa candela y poca que quiere decir lanzarlos o ponerlo. Este plato se sirve acompañado de plátano verde cocido.

9.3. BEBIDAS

A diferencia de otras culturas no todas las chichas tsa'chilas son preparaciones fermentadas, algunas son simplemente coladas cuyo ingrediente principal es el maduro por el dulzor que le aporta a la preparación. Estas bebidas son consumidas varias veces al día como acompañamiento de las comidas o para calmar la sed y el hambre que producen las largas jornadas de trabajo.

Las chichas se sirve en pilches o furines que son recipientes hondos, ovalados de gran tamaño, hechos de la fruta del mismo nombre, para obtener los furines se esperar que se seque el pilche en la mata y caiga al suelo.

9.3.1. CHICHA DE MADURO O LUMPABAGA

FOTOGRAFÍA NO. 33 LUMPABAGA



Fotografía: Yánez, N. 2014

Es la bebida tradicional más simple, la cual se elabora con el plátano maduro bien cocinado, aplastado y batido con la horqueta, se adiciona poco a poco el agua con el que fue cocinado hasta encontrar la textura y el dulzor deseado.

Si la familia desea disponer de esta bebida por varios días, hace el preparado de plátano y lo envuelve en hojas de bijao, lo coloca sobre el fogón para que se ahúme y conserve de esta manera. Sacando poco a poco esta preparación y mezclándola con agua en el momento deseado.

9.3.2. CHICHA DE CHONTA

Para su elaboración se desgrana los frutos de la chonta, se lavan y se cocinan con el plátano maduro, y se sigue en procedimiento de la chicha de maduro.

FOTOGRAFÍA NO. 34 CHICHA DE CHONTA



Fotografía: Yánez, N. 2014

9.3.3. CHICHA DE YUCA O CHUCUMALÁ

FOTOGRAFÍA NO.35 CHUCUMALÁ



Fotografía: Yánez, N. 2014

Es una bebida natural y dulce elaborada en el pueblo Tsa´chila, que se consume durante todo el año, para esto las mujeres pelan la yuca con los dientes y las cocinan hasta que este sumamente suave, las aplastan y majan con la horqueta y le agregan agua común, la mezclan bien y la dejan reposar en una olla de barro tapado con hojas de bijao por 3 o 4 días para que se fermenten.

9.3.4. CHICHA DE MAÍZ O PAJKÓ

FOTOGRAFÍA NO. 36 PAJKÓ



Fotografía: Yánez, N. 2014

Para esta bebida se busca el maíz semimaduro y se lo coloca en una olla de barro se siembra un moho rojizo que se extrae del maduro en proceso de descomposición; y se deja reposar por dos o tres días, para posteriormente proceder a moler con el llashú, colar y mezclar con la pasta de maduro y agua hasta conseguir la textura ideal.

9.3.5. CHICHA DE CAÑA DE AZÚCAR, MALÁ O MALÁKACHISA.

Para preparar esta chica es esencial contar con un trapiche para moler la caña de azúcar. Este trabajo lo hacen entre varias personas, hombres y mujeres de la comuna. Primero se extrae el jugo y se lo cocina por mucho tiempo, hasta que se reduzca hasta la mitad, luego se coloca en una canoa de balsa, se siembra el moho de plátano o yuca y se deja reposar por cuatro días mínimo tapado con hojas de bijao.

El malá es la bebida típica del Kasama o fiesta del nuevo amanecer.

CONTRAPORTADA

El objetivo de esta investigación lo fundamentamos en el estudio antropológico de las técnicas culinarias ancestrales de la comunidad Tsa'chila "Naranjos", con una población de 45 nativos. De los resultados encontrados determinamos que su principal técnica culinaria ancestral es el ahumado puesto que todas las carnes son sometidas a este tipo de método como medio de conservación así como también la cocción por medio hervido, que la utilizan en la elaboración de los lu'kupi; ciertas veces utilizan la técnica del asado en preparaciones como lo es el ayampaco y los mayones.

La alimentación Tsachila se basa la pesca, caza y producción agrícola en los cuales se destacan productos como: plátano, carne de guanta, guatuso, armadillo, perdices, venados, pavos de monte, guaña, tilapia, bocachico, mayones, chonta, yuca, caña de azúcar; utilizados en preparaciones como lu'kupi, anoi-la, uru, mala, piyu – bilú y malum.



La Srta. Noemi Elizabeth Yáñez Castro nació en la ciudad de Ambato el 19 de marzo de 1989, Sus estudios primarios los realizó en el colegio “ITC Amazonas” en la ciudad de Santo Domingo de los Colorados, se graduó como bachiller en ciencias químico biológicas en el colegio “Raúl Gonzales Astudillo”

De la misma ciudad. Actualmente se encuentra realizando su trabajo de tesis “ESTUDIO ANTROPOLÓGICO DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES EN LA COMUNIDAD TSA´CHILA NARANJOS, 2014”, previo a la obtención de la licenciatura en gestión gastronómica en la Facultad de Salud Pública de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **García, S. F.** II Congreso de Antropología y Arqueología: Balance de la última década: Quito. Abya- Yala. 2007.
- **Robalino, G. La verdadera Gente:** una aproximación antropológicamente al grupo Tsáchila, Santo Domingo de los Colorados: Quito. Abya- Yala 2010.
- **Torres López, V. H.** Análisis de alternativas para la construcción de la circunscripción territorial de la Nacionalidad Tsa´chila”, disertación previa a la obtención del título de Licenciado en Ciencias Geográficas y Estudios Ambientales, Quito PUCE. 2011.
- **Velarde, P. Oliva, E. Y fueron llegando:** Santo Domingo de los Colorados y sus primeros registros poblacionales 1887-1921, Santo Domingo de los Colorados: Iberia. 2007.
- **Velasteguí, H.** Santo Domingo de los Colorados, Santo Domingo de los Colorados. Luz de América. 1986.
- **Ventura, M.** Una Visión de la Cultura Tsáchilas en la Actualidad. en Medina, H.; Álvarez, S.; Ruiz, L.; Ehreneich, J.; Juncosa, J. (Editores), Etnografías mínimas del Ecuador: Tsáchilas-Chachi-Cholo-Cofán-Awa- Coaiquer, Quito. AbyaYala. 1997.
- **España: Universidad Autónoma de Barcelona.** El pueblo indígena Tsa´chila, Barcelona: Universidad Autónoma. 2010.
- **Pazos Barrera, J.** Cocinas Regionales Andinas: Memorias del IV Congreso Quito: CEN. 2010

- **Quichimbo Guamán, C. A.** Rescate de la tradición gastronómica del Cantón Penipe 2013. Disertación previa a la obtención del título de Licenciado en Gestión Gastronómica, Riobamba ESPOCH. 2011.
- **Ecuador: Asamblea Nacional.** *Constitución de la República.*, Montecristi: IGM. 2008.
- **Ecuador: Ley orgánica de Participación Ciudadana.** Asamblea Nacional., Montecristi: IGM. 2008.
- **Ecuador: Asamblea Nacional.** Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización., Montecristi: IGM. 2008
- **Ecuador: CODENPE.** Políticas Públicas para la Construcción del estado Plurinacional e Intercultural, Quito: CODENPE. 2012.
- **Consejo Provincial de Pichincha,** “Estudios Etno-botánicos en ocho comunidades Tsáchilas de Santo Domingo de los Colorados”, inédito, Programa de Desarrollo Regional Occidente de Pichincha. Quito: FUNADE. 2007.

X. ANEXOS

1. MODELO DE ENTREVISTA

Entrevista dirigida a los Jefes de familias de la nacionalidad Tsa´Chila de la comuna los Naranjos en la parroquia de Puerto Limón en Ciudad de Santo Domingo de los Colorados, Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Nombre del Entrevistado.....

1. Defina, ¿Quién es un Tsa´chila?
2. ¿Qué significa para Ud. la Gastronomía?
3. Según su criterio ¿cuál es la relación que mantiene la gastronomía con los ritos y celebraciones que mantienen en su comunidad?
4. ¿Cuáles son las técnicas culinarias utilizadas para la elaboración de su comida?
5. ¿Cuáles son los utensilios que se utilizaban en la elaboración de su comida?
6. ¿Cuáles son las materias primas más utilizadas para la producción de sus platos típicos?
7. ¿Qué rituales mantienen Uds. En la producción de los alimentos?

8. ¿Qué opinión daría Ud. respecto a sus platos típicos?
9. ¿Cuáles son las apreciaciones que ha visto de los turistas respecto a sus costumbres, gastronomía y tradiciones?

2. MODELO DE GUIA DE OBSERVACION

Guía de observación aplicada a la cocina de las ancianas y mujeres de la nacionalidad Tsa'chila de la comuna los Naranjos en la parroquia de Puerto Limón en Ciudad de Santo Domingo de los Colorados, Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

1. ¿Qué técnicas culinarias se aplican en la cultura tsa'chila?

- Asado
- Ahumado
- Fermentación
- Tostado
- Cocción por hervido

2. ¿Qué materias primas son utilizadas en la cocina tsa´chila?

- Plátano verde
- Plátano maduro
- Pescado
- Maní
- Yuca
- Mayón
- Cebolla
- Sal
- Carnes
- choclo

3. ¿Qué hábitos alimenticios tienen los tsa´chilas?

Desayuno

- Sopa
- Plato fuerte
- Fruta
- bebida
- Postre

Merienda

- Sopa
- Plato fuerte
- Fruta
- Bebida

4. ¿De dónde obtienen los tsa´chilas la materia prima para su alimentación?

- Caza
- Cultivo
- Pesca
- Trueque
- Compra

5. Cuáles son los platos representativos de la cultura tsa´chila?

- Uru
- Lucupi
- Anó – ila
- Piyu – bilú
- Jugo de Caña
- Malá
- Malun Ninpuga
- El chontaduro
- Ayampaco de pescado. Torali