

**OBJETO
DEL MES**

La Colada Morada

**MUSEO DEL
CARMEN ALTO**

POSIBLES ORÍGENES DE UNA BEBIDA RITUAL

Hablar de alimentos no solo es referirse a las sustancias nutritivas que los seres humanos necesitamos para mantener nuestras funciones vitales. La comida es un hecho cultural vinculado con **valores, afectos, creencias religiosas, prácticas ceremoniales y espirituales.**

El **Museo del Carmen Alto** dedica el mes de noviembre a hablar sobre la muerte y las prácticas culturales en torno a ella. Uno de los aspectos más sobresalientes del culto a los muertos en la cultura ecuatoriana es la **gastronomía**. En casi todos los rincones de la Sierra ecuatoriana, el “Día de los Difuntos” se celebra con una bebida ritual cuyo ingrediente principal es el maíz negro o morado, conocida como “**colada morada**” y servida con una “**guagua de pan**”.

En cada pueblo, cultura o sociedad la creencia de que los muertos regresan al mundo terrenal en una determinada época del año para juntarse y compartir

una vez más con los vivos, ha desarrollado tradiciones diversas que tienen el propósito de evocar a los que ya partieron. Una de las formas más frecuentes de rendir culto a los seres queridos fallecidos es llevar a sus tumbas ofrendas que consisten en flores, velas y alimentos. Dependiendo de los lugares y costumbres, se preparan platos exclusivos para la ocasión; pero esta práctica no solamente es propia del mundo mesoamericano y andino, ya que existen referencias de que en España, se acostumbraba a preparar los “buñuelos de viento” y “huesos de santo” para la conmemoración de los difuntos. (Hidalgo, 2018, p.20)



Los orígenes de la colada morada, típica del Ecuador, según los especialistas, se remontan al periodo **prehispánico**, se trata de una especie de chicha cuyo consumo estaba ligado a las prácticas rituales, que en su composición llevaba maíz como ingrediente principal; posiblemente esta bebida no era dulce, ya que la caña de azúcar fue introducida a partir de la **colonización española**.

Para el antropólogo **Segundo Moreno**, citado en un trabajo de **Karina Villarreal** y **Andrés Abad**, la colada morada es producto de la **fusión de la cultura** indígena y la española. Moreno sostiene que los indígenas preparaban una bebida llamada **sanco** a base de maíz negro molido y sangre de llama. Esta bebida tenía uso ritual ya que se ofrecía a los dioses en épocas de lluvia, cuyo inicio es alrededor del mes de octubre. (Villarreal, Abad, 2017, p. 26)

En los rituales dedicados a los “**mallkis**”, que son las momias de antepasados importantes, también se evidencia el consumo de alimentos. Se creía que el “**mallki**” protegía a los humanos de las enfermedades, a cambio, los humanos le retribuían con alimentos. De acuerdo con estos antecedentes, se cree que el consumo de alimentos y bebidas (específicamente **chichas** o

mazamorras) estaba relacionado con el **culto a los muertos, huacas, dioses y mallkis**, o con las fiestas del calendario indígena. (Pazos, 2020, p. 163).

Debido al carácter ritual o sagrado de estas bebidas, contenían productos medicinales como el **ishpingo** que proviene de un árbol de corteza olorosa, gruesa y menos aromática que la canela de Ceilán. Esta especie es un producto amazónico que desde épocas prehispanicas era muy apreciado y aprovechado como **aromatizante, medicina y objeto ceremonial**. Para la medicina tradicional el ishpingo tiene aplicaciones **estimulantes, digestivas, antidiarreicas y antigripales**. (Estrella, 1988, pp. 214-216)



El uso del **ishpingo** en bebidas que los indígenas ofrecían en sus fiestas en honor a las huacas, fue mencionado por el **Padre Pablo Joseph de Arriaga** en su “Extirpación de idolatrías del Piru”, donde menciona el uso de esta especia en la **chicha yale**, la cual podría ser considerada como la antecesora de la **colada morada**. (Pazos, 2020, p. 164)

El ingrediente principal de la colada morada, sin lugar a dudas es el **maíz**, cereal originario de América, cuyo centro de domesticación pudo haberse dado en Mesoamérica; sin embargo, en el contexto ecuatoriano, en la década de los años **70** del siglo XX se encontraron evidencias en el sitio **Las Vegas** en la **Península de Santa Elena**, cuyos análisis han demostrado que los habitantes de esta zona costera comenzaron a practicar un incipiente cultivo de este producto, al menos **7000 años** antes de la presente. (Stothert, 1988)

Otro ingrediente que señala el carácter ritual y consumo prehispánico de esta bebida es el **mortino**, planta originaria de la cordillera de los Andes que abunda en toda la **Sierra**, usada por la población andina desde **antes de la conquista**. Se usó como elemento ceremonial, formaba parte sustancial de las comida

destinadas a la **conmemoración de los muertos**, llamada “**aya api**”, que quiere decir **mazamorra para los muertos**. (Estrella, 1988, p. 279)



Recuperado de: <https://www.maxionline.ec/mortino-la-baya-de-los-andes/>

“Sea cual fuera el origen de la colada morada, su preparación y consumo es parte de una tradición para recordar a nuestros muertos, y a la vez, una costumbre que congrega a las familias y a las comunidades reafirmando los afectos, memorias e identidades.”

**Elaborado por: Myriam Navas G.
Investigación Museo del Carmen Alto
Noviembre, 2020**

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Estrella, Eduardo. (1988). **El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador.** Abya Yala. Quito.
- Hidalgo Pérez, Eloísa. (2018). “Día de Todos los Santos y los Fieles Difuntos”. En: **ArtyHum de Artes y Humanidades**, ISSN 2341-4898. N° 54. Vigo
- Pazos, Santiago. (2020). “Colada morada y pan de finados en la Sierra del Ecuador”. En: **América. Revista de la Corporación Cultural Grupo América.** N° 130. Febrero 2020. Quito.
- Stothert, Karen. (1988). **La prehistoria temprana de la Península de Santa Elena, Ecuador, Cultura Las Vegas.** Miscelánea Antropológica Ecuatoriana, Serie monográfica #10. Banco Central del Ecuador, Guayaquil.

- Villarreal, Karin; Abad, Andrés. (2017). **La colada morada como patrimonio cultural gastronómico y turístico de la parroquia Calderón, Distrito Metropolitano de Quito.** Recuperado de: https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2018/01/02_20170420_VILLARREAL-y-ABAD_Colada-Morada_vers-final.pdf

MUSEO DEL
CARMEN ALTO

Fundación
Museos
de la Ciudad

QUITO
grande otra vez