

# **TECNOLOGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA INTERNACIONAL**



## **GASTRONOMÍA**

**COSTUMBRES GASTRONOMICAS Y PLATOS  
TÍPICOS DE OTAVALO**

**TRABAJO DE FIN DE CARRERA PARA LA  
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TECNOLOGA  
EN GASTRONOMIA**

**AUTORA: DIANA CAROLINA GUALOTO GUACOLLANTE**

**TUTOR: DR. PATRICIO MONCAYO**

**QUITO, DICIEMBRE 2007**

# ÍNDICE

TEMAS	PAGS.
<b>CAPITULO 1.- PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN</b>	
1.1 Antecedentes.....	6
1.2 Planteamiento.....	6
1.3 Objetivos Generales y Específicos.....	6
1.4 Justificación.....	7
1.5 Marco Teórico.....	7
1.6 Marco Conceptual.....	8
1.7 Métodos de investigación	
1.7.1 Métodos Teóricos.....	10
1.7.2 Métodos Empíricos.....	10
1.7.3 Técnicas de recolección de datos.....	10
<b>CAPITULO II.- CIUDAD DE OTAVALO</b>	
2.1 Breve reseña Histórica y Etapas Republicana de Otavalo.....	11
2.2 Situación geográfica de Otavalo.....	13
2.2.1 Limites.....	13
2.2.2 Clima.....	13
2.2.2 Hidrografía y Orografía.....	13
2.2 División Territorial de Otavalo	
2.2.1 Población.....	15
2.2.2 Parroquias.....	16
2.1.2.1 Parroquias Urbanas.....	16
• Parroquia San Luís y sus comunidades.....	16
• Parroquia El Jordán y sus comunidades.....	16
2.1.2.2 Parroquias Rurales.....	18
2.4 Aspectos Culturales	
2.4.1 El Hombre otavaleño.....	19
2.4.2 Vestimenta tradicional.....	19
2.4.3 Vivienda tradicional.....	21
2.4.4 Idioma y Religión .....	21
2.4.5 Economía .....	22
2.4.6 Folklore .....	22
2.4.7 Etnias .....	24

## 2.4.8 Leyendas

• Taita Imbabura y los Islotes .....	27
• Isaura de Imbabura .....	28
• Los amores del Taita Imbabura .....	29
• El Gigante y las Lagunas .....	29
• Niña Pakcha .....	30
• El Cuichi .....	31
• Chuzalongo .....	31
• El diablo del Lago .....	32

## 2.5 Descripción de los Lugares turísticos

### 2.5.1 Lagunas, Lagos y Cascadas

• Laguna San Pablo .....	33
• Laguna de Mojada .....	35
• Cascada Peguche .....	35

### 2.5.2 Fuentes Termales.....36

### 2.5.3 Iglesias.....38

### 2.5.4 Museos.....40

### 2.5.5 Otros

• Plaza de los Ponchos .....	41
• Feria de Animales .....	42
• La Gruta del Socavó.....	42
• El Lechero .....	42
• Imbabura .....	43

## **CAPITULO III.- FIESTAS POPULARES**

### 3.1 Fiestas Tradicionales

3.1.1 Diciembre mágico (1ro de diciembre -6 de enero).....	44
3.1.2 Pawkar Raymi o Carnaval (febrero).....	45
3.1.3 Semana Santa o semana Mayor (marzo - abril).....	46
3.1.4 Fiestas de San Juan en Ilumán (junio).....	47
• Fase de Preparación .....	49
• Baño Ritual, etapa final.....	53
3.1.6 Los corazas (15 al 22 agosto).....	56
3.1.7 Yamor (1 -10 septiembre).....	58
3.1.8 Fiesta Cívica del 31 de Octubre.....	60
3.1.9 Finados (2 de Noviembre) .....	60
3.1.10 Pendonearos (19 de Octubre).....	61

3.2 Fiestas ocasionales	
3.2.1 Bautizo .....	62
3.2.2 Matrimonio .....	63
3.3 Calendario de Fiestas.....	64

## **CAPITULO IV.- GASTRONOMÍA DE OTAVALO**

4.1 La Gastronomía en general.....	67
4.2 Las comidas rituales .....	68
4.3 Maíz	
4.3.1 Breve historia del maíz .....	68
4.3.2 El maíz en el pueblo indígena de Otavalo .....	69
4.3.3 Constitución, Composición Química y Tipos de Maíz.....	70
4.3.4 Calendario agrícola.....	71
4.3.5 Preparaciones con maíz	
• Cosas Finas .....	72
• Arepas de Maíz .....	73
• Choclotandas .....	73
• Tortillas de Maíz .....	74
• Quimbolitos de Maíz.....	74
• Maíz tostado con tocte .....	76
4.4 La Chicha .....	77
4.4.1 Composición química de la chicha .....	78
4.4.2 Tipos de Chicha	
• Chicha de Almidón .....	78
• Chicha de Jora .....	79
• Chicha de aloja .....	80
4.5 Recetario de Platos Típicos de Otavalo.....	81
4.5.1 Entremeses	
• Torta de choclo de sal .....	83
• Torta de choclo de dulce .....	84
• Churos con salsa de cebolla .....	84
• Humitas / Choclotandas.....	84
• Empanadas de harina de maíz .....	85

#### 4.5.2 Sopas

- Locro de choclo con zanahoria .....87
- Cauca de choclo tierno .....84
- Sopa de sambo con leche .....88
- Sopa de quinua con queso .....89
- Sopa de arroz de cebada .....89

#### 4.5.3 Platos fuertes

- Cuy asado al carbón .....91
- Fritada .....92

#### 4.5.4 Postres

- Colada Morada .....93
- Morocho con leche .....94
- Dulce de sambo con naranjilla .....94

### **CAPITULO V**

5.1 Investigación de campo .....	95
5.2 Conclusiones.....	104
5.3 Recomendaciones.....	105
5.4 Bibliografía.....	106
5.5 Anexos.....	108

# **CAPITULO I.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

## **1.1 ANTECEDENTES**

Otavalo un pueblo que nació hace miles de años tiene mucho que ofrecer, ya que la mayoría de su población es indígena tienen diferentes culturas, costumbres, tradiciones.

Dentro de este pequeño pueblo nosotros podemos todavía apreciar la presencia de nuestros antepasados, pero por falta de conocimientos nosotros no le damos mucha importancia.

## **1.2 PLANTEAMIENTO**

La presente investigación va ser realizada en la ciudad de Otavalo, con el fin de investigar si las costumbres, tradiciones y su gastronomía siguen manteniendo sus orígenes ancestrales o han sufrido alguna alteración con el pasar del tiempo, debido al mundo moderno.

La poca importancia que hoy en día se pone a estas culturas hace que sin duda nos olvidemos de nuestros orígenes y dejemos que nos invada costumbres de otros países.

## **1.3. OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GENERAL**

Conocer, investigar las costumbres y platos típicos de la Ciudad de Otavalo, saber si las costumbres siguen manteniendo sus orígenes ancestrales.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Rescatar los valores culturales, la tradición que tiene Otavalo.
- Tener conocimiento de los platos típicos de la ciudad y saber su preparación.
- Apoyar a la comunidad a conservar sus costumbres y tradiciones.

## 1.4. JUSTIFICACIÓN

Este trabajo lo realice, ya que es muy importante conocer las diferentes culturas de nuestros pueblos indígenas en esta caso e tomado como referencia al pueblo Indígena de Otavalo donde destacare sus costumbres, tradiciones, gastronomía, con la finalidad de tener un conocimiento más amplio de nuestro pueblo indígena y así ayudar a que estas herencias que nos han dejado nuestros antepasados se sigan manteniendo por más generaciones ya que forma parte de nuestra identidad como país.

## 1.5. MARCO TEÓRICO

En la ciudad de Otavalo sus pobladores realizan una serie de festividades, que van acompañados de múltiples actividades como la preparación de su gastronomía, podemos decir que la gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que, está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país<sup>1</sup>. Así es la gastronomía de Otavalo en ella se encierra sus costumbres, que se han venido desde tiempos pasados ellos siguen manteniendo y dando a conocer al mundo su gastronomía ya que como dice gastronomía es la cultura de un país donde se plasma sus manera de ser, sus hábitos alimenticios, su religión, rituales y sus creencias. Ya que cada pueblo tiene distintas costumbres es decir **“es un conjunto de cualidades y usos que forman el carácter de una nación o persona”**.<sup>2</sup> Que con el pasar del tiempo la gente de Otavalo a fortalecido dichas costumbres, ellos lo demuestran festejando cada año sus fiestas que consideran son muy importantes, por que ahí se sienten identificados como pueblo, ofreciendo variedad de eventos tanto para visitantes extranjeros, nacionales y propios de la ciudad en los cuales se encierra la cultura, el arte, entre otros y no podía también faltar lo más importante su comida típica. En este tipo de eventos no podían dejar atrás sus tradiciones que como sabemos que esta “proviene del latín *traditio*, y éste a su vez de *tradere*, "entregar". Es

---

<sup>1</sup> <http://www.misrespuestas.com/que-es-la-gastronomia.html>, 3 de octubre de 2007

<sup>2</sup> Diccionario enciclopedia ilustrado océano uno

todo aquello que una generación hereda de las anteriores”<sup>3</sup>. Aquí podíamos volver a recalcar que Otavalo es una ciudad que se ha basado y ha mantenido sus tradiciones que han venido de generación en generación, sus valores, creencias y formas de expresión artística características de una comunidad no se pueden dejar al olvido. Lo tradicional coincide así, en gran medida, con la cultura y el folclore o "sabiduría popular". Algo tradicional que podemos recalcar es que la preparación de la chicha del Yamor sigue manteniendo sus raíces se sigue preparando de manera tradicional. Otavalo es una ciudad mágica que encierra varios misterios, que nosotros deberíamos descubrir, sus bellos paisajes, sus tejidos, saber más sobre las distintas culturas que allí se encierran.

Por eso es muy importante primero aprender apreciar nosotros lo nuestro ya que es parte de nuestra identidad, que encierra un conjunto de características que nos hacen únicos y auténticos.

## **1.6. MARCO CONCEPTUAL**

### **TÍPICO**

Característico o representativo de un tipo. Peculiar de un grupo o país.<sup>4</sup>

### **COSTUMBRE**

Modo habitual de proceder o conducirse, también es lo que se hace con más frecuencia. A diferencia del hábito la costumbre no solo abarca a una persona sino también a un pueblo ya una nación.<sup>5</sup>

Una costumbre es una práctica social reiterada, uniforme de un grupo social.<sup>6</sup>

---

<sup>3</sup> <http://es.wikipedia.org/wiki/Tradici%C3%B3n>

<sup>4</sup> [www.definicion.org/diccionario/179](http://www.definicion.org/diccionario/179)

<sup>5</sup> [www.monografias.com/trabajos16/diccionario-comunicacion/diccionario-comunicacion.shtml](http://www.monografias.com/trabajos16/diccionario-comunicacion/diccionario-comunicacion.shtml)

<sup>6</sup> [es.wikipedia.org/wiki/Costumbre](http://es.wikipedia.org/wiki/Costumbre)



## **GASTRONOMÍA**

La gastronomía, no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo es que podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, peruana, etc. Todas cuales, se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares nacionales.<sup>7</sup>

## **FIESTAS POPULARES**

La fiesta, constituye una costumbre, una manera de hacer lo transmitido, mientras que la tradición es la forma de pensar y sentir lo que se transmite. Esto, a su vez, está representado por la práctica de muchos hábitos en cada uno de los aspectos de una sociedad o grupo social determinado. La fiesta contiene en sí las distintas tradiciones, creencias y ritos religiosos, la música, las danzas, los juegos o competencias, las comidas y bebidas relacionadas con ellas, la ornamentación, expresiones de literatura oral, vestuario, medios de transporte y otros aspectos de la cultura espiritual y material del pueblo. Estas pueden estar vigentes o no y poseer un contenido religioso o laico. Su realización puede ocurrir en el medio urbano o rural. Es, por tanto, una manifestación de la cultura tradicional que resulta básica para el estudio integral de un núcleo social, toda vez que muestra las principales costumbres, hábitos y comportamientos.<sup>8</sup>

---

<sup>7</sup> <http://www.misrespuestas.com/que-es-la-gastronomia.html>

<sup>8</sup> [http://www.lajiribilla.cu/2001/n14\\_agosto/etno/fiestastxt.htm](http://www.lajiribilla.cu/2001/n14_agosto/etno/fiestastxt.htm)

## **1.7 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN**

### **1.7.1 MÉTODOS TEÓRICOS**

#### **INDUCTIVO**

Se utilizara este método con la finalidad de incrementar el turismo en esta ciudad, dando a conocer sus diferentes costumbres, gastronomía típica.<sup>9</sup>

#### **BIBLIOGRÁFICO**

Con este método podremos recopilar la información necesaria, que necesitamos para realizar un informe más detallado. Como son libros, revistas, información del Internet.

### **1.7.2 MÉTODOS EMPÍRICOS**

#### **LA OBSERVACIÓN**

La investigación será llevada a cabo por medio de la observación de campo para obtener una percepción del lugar que vamos a investigar.

### **1.7.3 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS**

Utilizaremos la siguiente técnica:

#### **LA ENCUESTA**

Se elaborara un cuestionario, donde se preguntara, si conoce, sabe, sobre las costumbres y tradiciones de la ciudad. Serán preguntas claves como:

1.- ¿Conoce usted sobre las costumbres tradicionales que hay en la ciudad?

SI

NO

2.- ¿Qué fiestas tradicionales se celebran hasta la actualidad?.....

---

<sup>9</sup> Marcelo Ramírez Terán, Metodología de la investigación Científica, Pág.103, 2003

## **CAPITULO II.- CIUDAD DE OTAVALO**

### **2.1 BREVE RESEÑA HISTORICA DE OTAVALO**

La ciudad de Otavalo tiene un origen colonial en el aspecto social y económica, pueblo Sarance que significa (Pueblo que está de pie) estaba asentado en el valle que hoy ocupa la ciudad. Su nombre con el cual se lo conoce hasta hoy significa “Gran Manta que Cobija a Todos.”

Otavalo es un pueblo milenario, cuyos orígenes se remontan por lo menos a 13000 años antes de Cristo. Sus raíces mas claras se encuentran en la confederación de Carangue – Cayambe que fue un pequeño estado que controló el territorio de la sierra norte de Ecuador y cuyo eje principal fue Otavalo.

Los cacicazgos y Cayambe, formaron una confederación para resistir la incursión incaica, la cual se dio en las postrimerías del siglo XV y más propiamente en los primeros años del XVI. Los incas consolidaron su presencia en territorios Cayambe y Caranqui con la batalla de Yaguarcocha, comandada por inca Huayna – Capac.

La presencia de los españoles en Otavalo se dio en 1535; los primeros doctrineros, de la orden franciscana, impusieron a San Luis, obispo de Tolosa, como patrono del asiento Otavalo alcanzó la categoría de Corregimiento en 1563, sus límites estaban en los ríos Guayllabamba, al sur, y Guáitara, al norte. El corregidor de Otavalo, Sancho de Paz Ponce de León, en 1582, en informe al rey de España, enumera los pueblos comprendidos en el Corregimiento, el número de indios tributarios y los viejos e impedidos que no lo hacen, el clima y los recursos naturales.

Población histórica de Otavalo:

El Cuarto Corregidor Sancho de Paz Ponce de León, describe el Asentamiento de Otavalo en 1582 formado por 7 pueblos:

- Sarance, hoy Otavalo (pueblo principal)

- San Pablo de la Laguna, conocida por los indígenas como Imbacochoa ó Chicapán.
- Cotacache, hoy Cotacachi
- Tontaqui, hoy Atuntaqui
- Urcoquí, hoy Urcuquí
- Las Salinas o Tumbabiro
- Intag

Por orden de la Corona Española hacia el 2 de Abril 1582, se hace el censo de los asentamientos de Otavalo, con una población de:

- 3100 indios viejos y casados.
- 2360 indios tributarios.
- 6 frailes.<sup>10</sup>

## **ETAPAS REPUBLICANAS**

### **ETAPA COLONIAL**

<b>1.534</b>	Sebastián de Benalcazar la funda como Asiento
<b>1.541</b>	Otavalo contribuye con hombres, animales y pertrechos para la expedición que descubrió el Río Amazonas.
<b>1.556</b>	Se establecen los primeros religiosos franciscanos, fundan la primera escuela primaria ( hijos de caciques y españoles )
<b>1.563</b>	Otavalo es elevada a Corregimiento
<b>1.580</b>	Empieza a funcionar el Obraje mayor.
<b>1.581</b>	Siglo XVI Presencia de los "Mindaláes", indígenas comerciantes
<b>1.613</b>	Empieza a funcionar el obraje en Peguche
<b>1.777</b>	Levantamiento de 8000 indígenas de Otavalo, Cotacachi, San Pablo y Atuntaqui en contra de los españoles
<b>11/11/1.811</b>	Es elevada a Villa por la Junta Suprema de Quito
<b>25/06/1.824</b>	Otavalo es catonizado
<b>31/10/1.829</b>	Decreto del Libertador Simón Bolívar erigiendo a Otavalo como Ciudad

### **ETAPA REPUBLICANA**

<b>1.868</b>	Terremoto a las 01H20, que significó la destrucción total de la Ciudad
<b>1.928</b>	Inauguración de la vía férrea en la Presidencia de Isidro Ayora
<b>1.956 - 1.970</b>	Implementación de la carretera Panamericana que une el centro

<sup>10</sup> <http://es.wikipedia.org/wiki/Otavalo> 31 de julio de 2007

	y norte del país.
<b>1.973 - 1.975</b>	Remodelación del Mercado Centenario
<b>1.975</b>	Expansión urbana de Otavalo, Construcción de la Carretera Otavalo - Selva Alegre
<b>1.976 - 1.978</b>	Implantación de la Fábrica Cementos Selva Alegre

## 2.2 SITUACIÓN GEOGRÁFICA DE OTAVALO

“Existe diferencias altitudinales representativas que oscilan desde los 1.100m.s.n.m. en la zona de Selva Alegre hasta los 4.700 m.s.n.m. en el Cerro Imbabura.”<sup>11</sup>

Ubicada al norte del Ecuador y al sur oriente de la provincia de Imbabura a 110 Km. de la capital Quito.

### 2.2.1 Límites

**Norte:** Los cantones de Cotacachi, Ibarra y Antonio Ante

**Este:** Cantón Ibarra y Cantón Cayambe (Provincia de Pichincha)

**Sur:** Cantón Quito (Provincia de Pichincha)

**Oeste:** Cantón Quito y Cantón Cotacachi

### 2.2.2 Clima

Otavalo por el simple echo de estar rodeado a la cordillera, su clima varia de acuerdo a la altitud.

El clima de Otavalo se encuentra clasificado como climas templados cálidos (mesotérmicos). Son climas que en verano e invierno; el más frío tiene una temperatura media inferior a 18<sup>0</sup>C., pero superior a -3<sup>0</sup>C.

Las personas que habitan en Otavalo gozan de un clima temperado, que se puede decir días abrigados y noches frías, en una gran parte del año, la situación cambia en la época veraniega donde el día puede tener un promedio de 18<sup>0</sup> a 22<sup>0</sup> y que puede contrastar con las madrugadas que bordeen a los 2<sup>0</sup>C... Los cambios de temperaturas extremas que llegan hacer bajas que se

<sup>11</sup> <http://www.visitaecuador.com/andes.php?opcion=datos&provincia=11&ciudad=WFIXRIUf>

las conoce como “heladas” son muy perjudiciales para las siembras, especialmente para los meses de agosto, septiembre y octubre.

Clima tan complejo y la disponibilidad no de riego “ha dado lugar a la presencia de un mosaico de grandes grupos de suelos...

Entre los meses de mayo y julio, los pequeños o gigantescos campos se pueden apreciar un color amarillo por la siembra de maíz, trigo, cebada, contrarrestando a las verdes hortalizas, alfalfa, arveja, frutales.... Donde existen partes mas húmedas se puede apreciar pastizales.<sup>12</sup>

### **2.2.3 HIDROGRAFÍA Y OROGRAFIA**

#### **HIDROGRAFÍA**

Otavaló se encuentra regada por un sin número de ríos y lagos que adornan este bello paisaje otavaleño, se puede destacar al Lago San Pablo y la laguna de Mojanda que son los que constituyen un factor fundamental que atrae el potencial turístico de la región.

#### **OROGRAFÍA**

“Dentro del sistema orográfico ecuatoriano, las dos cordilleras que se desplazan de norte a sur, en sus ramales oriental y occidental, forman con los nudos intermedios, una escala geográfica casi uniforme que establece Hoyas definidas y determinantes para localizar las provincias ecuatorianas.”<sup>13</sup>

La Sierra Norte, donde se encuentra ubicada la bella provincia de Imbabura, se dice que la orografía es muy majestuosa, abarcando la más variada existencia de volcanes, valles, hondonadas y ríos por lo consecuente existen variedad de climas, paisajes y producción agrícola.

---

<sup>12</sup> Álvaro San Félix, Monografía de Otavaló, Págs.26, 28, 1988

<sup>13</sup> Álvaro San Félix, Monografía de Otavaló, Págs.26, 28, 1988

Otavalo situada en la Hoya central del Chota, entre los nudos de Boliche al norte el Mojanda – Cajas al sur.<sup>14</sup>

## 2.3 DIVISIÓN TERRITORIAL DE OTAVALO

### 2.3.1 Población

En la ciudad de Otavalo habitan diferentes grupos Humanos como son.

- Mestizos
- Negros
- Indígenas Otavaleños

Según el último censo realizado en el año 2001 en la Provincia de Imbabura en la cual vamos a destacar el cantón Otavalo en el siguiente cuadro observaremos la Población por sexo, tasas de crecimiento e índice de masculinidad en Otavalo.

### GRÁFICO

CANTÓN	POBLACIÓN						IM	Cantón /Provincia
	TOTAL	TCA %	HOMBRES	%	MUJERES	%	(H/M)*100	%
<b>OTAVALO</b>	90,188	413	43,368	48,1	46,820	51,9	92,6	26,2

**TCA= Tasa de Crecimiento Anual período 1990 - 2001**

**IM= Índice de Masculinidad<sup>15</sup>**

### 2.3.2 PARROQUIAS

El acceso vial que actualmente tienen las parroquias con la cabecera cantonal han permitido una comunicación más rápida, gracias ha esto se a podido fortalecer la actividad industrial y manufacturera, las ferias semanales que se

<sup>14</sup> Álvaro San Félix, Monografía de Otavalo, Pág.19,20, 1988

<sup>15</sup>[http://www.inec.gov.ec/interna.asp?inc=cs\\_tabla&idTabla=437&tipo=p&idProvincia=10&idSecion=&idCiudad](http://www.inec.gov.ec/interna.asp?inc=cs_tabla&idTabla=437&tipo=p&idProvincia=10&idSecion=&idCiudad), 13 de julio de 2007

ofrecen han generado ingreso económico importante y sobre todo a permitido una comunicación mas rápida y directa.

Existen dos Parroquias la Urbana dentro de la cual existen dos Parroquias la de San Luís y la Parroquia de El Jordán con sus respectivas comunidades y la Parroquia Rural.

### **2.3.2.1 PARROQUIAS URBANAS**

En Otavalo la cabecera cantonal tiene dos divisiones territoriales no muy bien definidas, la eclesiástica y la civil.

La primera ciudad se encuentra dividida de la siguiente manera la parroquia de San Luís y El Jordán se basan en la calle Bolívar, quedando San Luís el lado occidental, y por el lado oriental al Jordán; y la segunda referencia se toma a la calle Juan Montalvo, así se divide la ciudad con el norte a la parroquia El Jordán y el Sur para San Luís.

#### **PARROQUIA DE SAN LUIS**

Las comunidades que constituyen la parroquia son:

- ❖ La Cruz
- ❖ Monserrate
- ❖ Cachimbiro
- ❖ Guananzig
- ❖ La Compañía
- ❖ Agato
- ❖ Camuendo
- ❖ Grande
- ❖ Imbabuelo Alto
- ❖ Imbabuelo Bajo
- ❖ La Magdalena
- ❖ Cruz Loma
- ❖ Mojanda
- ❖ La Esperanza
- ❖ Jatunyacu
- ❖ Arias Pamba

#### **PARROQUIA DE EL JORDÁN**

Las comunidades que constituyen la parroquia son:

- ❖ El Cardón
- ❖ La Bolsa
- ❖ Arias Urco
- ❖ San Juan
- ❖ San Pedro
- ❖ La Quinta



- ❖ Cuchicullá
- ❖ Santiaguillo
- ❖ La Joya
- ❖ La Rinconada
- ❖ Rosas Pamba
- ❖ Ayancha
- ❖ Cuarapunro
- ❖ Azama
- ❖ Pigualca
- ❖ Patalanga
- ❖ Río Blanco
- ❖ Punyaro
- ❖ Cotama <sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Álvaro San Félix,  
Monografías de Otavalo,  
Págs.59, 60, 1988

### 2.3.2.2 PARROQUIAS RURALES

Otavaló tiene las siguientes parroquias Rurales:

(<http://www.otavalovirtual.com/turismo/parroquias.htm> 13 de julio de 2007)

PARROQUIA	FUNDACIÓN	DISTANCIA	POBLACIÓN	ACTIVIDAD
<b>SELVA ALEGRE</b>	14 de Enero de 1937	A 79 Km. de C. Otavaló	4.068 habitantes	Industria cementera y Agrícola
<b>SAN JOSE DE QUICHINCHE</b>	12 de Octubre de 1885	A 5 km. de C. Otavaló	7271 habitantes	Agricultura y Comida Tradicional
<b>PATAQUI</b>	27 de septiembre 1960	A 40 km. de C. Otavaló	343 habitantes	Agricultura
<b>SAN RAFAEL</b>	1906	A 8km. de C. Otavaló	4767 habitantes	Agricultura y Comercio
<b>SAN PABLO</b>	30 de agosto de 1806	A 15km. de C. Otavaló	8985 habitantes	Agricultura, ganadería y Manufacturera
<b>ILUMAN</b>	1886	A 7 km. de C. Otavaló	7218 habitantes	Agricultura, Industria de Tejidos y Hechicería Curativa
<b>EUGENIO ESPEJO</b>	1909	A 4 km. de C. Otavaló	6006 habitantes	Agricultura y Ebanistería
<b>MIGUEL EGAS CABEZAS (PEGUCHE)</b>	9 de Junio 1946	A 4 km. de C. Otavaló	4238 habitantes	Tejeduría y agricultura
<b>GONSALEZ SUAREZ</b>	24 de marzo 1914	A 12 km. de C. Otavaló	5303 habitantes	Agricultura y Comercio

## 2.4 ASPECTOS CULTURALES

### 2.4.1 EL HOMBRE OTAVALEÑO

En Otavalo, provincia de Imbabura, 1953 se encontró un cráneo al que inicialmente se le atribuyó una antigüedad aproximada de entre 28.000 y 40.000 años. Sin embargo, estudios posteriores determinaron que su antigüedad se limitaba a unos 500 años antes de Cristo. Fue el inglés Dr. Davies quien, en Londres, sometió el cráneo a las pruebas de carbono 14 y a las de termoluminiscencia.<sup>17</sup> Los habitantes otavaleños vivían de la agricultura y la recolección de frutos y caza.

### 2.4.2 Vestimenta tradicional

Hasta la actualidad los pobladores mantienen su vestimenta Tradicional, casi en su mayoría, ya que algunos jóvenes han optado por vestir jeans y zapatillas.

### VESTIMENTA TIPICA MUJER OTAVALEÑA

La indumentaria de la mujer otavaleña es muy llamativa por sus bordados que llevan en su blusa y por el toque especial que les dan sus collares dorados y rojos.



- ❖ **LA UCHINA:** es de color crema o también puede ser de color blanco su forma es rectangular y va desde la cintura, y llega hasta los talones.

---

<sup>17</sup> <http://www.edufuturo.com/educacion.php?c=1029>, 31 de julio 2007

- ❖ **ANACOS:** son dos de paño, uno es de color azul marino o negro y el otro es blanco, estas piezas de tela son en forma rectangular, estas se sujetan con una faja o chumbi como se lo conoce en quechua. Esto lo llevan envuelto en la cintura sobre todo la más ancha, que es de color rojo, llamada mama chumbi, estas dos sostienen el anaco. Las fajas miden entre 2.70y 3.30m de largo; el ancho va entre 3.5 a 4.5m.Las fajas que son mas ancha llevan decorativo lateral.
- ❖ **FACHALINA:** es de color negro, azul o blanco este se coloca sobre la espalda con un nudo sobre los hombros.
- ❖ **BLUSA:** son de colores claros de lienzo blanco, es adornado con bordados de múltiples colores en forma de flores que van a la altura del pecho, la espalda y las hombreras. Estos bordados son realizados a mano.
- ❖ **PAÑO:** es de color fucsia o turquesa, estas cintas usan las mujeres indígenas para envolver su cabello.
- ❖ **ALPARGATAS:** son azul marino o negras y vienen con capellados.
- ❖ El completo indispensable de la mujer son los collares o gualcas (collares dorados) también pueden ser de color rojo. Utilizan aretes se dice que las mujeres que más gualcas poseía tenía estatus social mas alto.

### VESTIMENTA TIPICA HOMBRE OTAVALEÑO:

A lo contrario de la mujer la vestimenta del hombre es muy sencilla.



- ❖ **SOMBRERO:** es de paño es de color blanco, por el que sobre sale su larga cabellera con una trenza que es el rasgo de su identidad.
- ❖ **PANTALON:** su color es blanco, es corto por lo general hasta la altura de los tobillos.

- ❖ **CAMISA:** es muy sencilla es de color blanco aunque en algunos casos el color puede variar.
- ❖ **PONCHO:** es de lana es de color azul por lo general esto sirve para protegerles del frío.
- ❖ **ALPARGATAS:** utilizan de color blanco.<sup>18</sup>

### 2.4.3 VIVIENDA TRADICIONAL

Las viviendas son de adobe, con tejados empinados, y aberturas en las paredes para que salga el humo. Contienen poco mobiliario y un armazón de madera con esterillas de junco para dormir.

Otros complementos de la casa son: las repisas que van a la altura de la pared colocan 2 a 3 tablas en forma horizontal formando lo que se llama el “soberado” esto servía para guardar cajas, baúles donde colocaban sus cosas de valor y también su ropa como ellos lo llamaban la dominguera. Por lo general existía en las viviendas las reconocidas piedras de moler. En el otro extremo de la casa existía los fogones o tulpas, estos se lo construía colocando 3 piedras sobre el suelo.

Este tipo de vivienda en actualidad existen pocas es decir por los campos. Ya que dentro de la ciudad las viviendas son construidas en hormigón.<sup>19</sup>

### 2.4.4 IDIOMA Y RELIGIÓN

#### IDIOMA

El Idioma Oficial es el castellano, aunque todavía se habla el quechua. También gracias a la emigración ellos han sentido la necesidad de aprender otros idiomas como el Ingles, Alemán, entre otros.

---

<sup>18</sup> Lilyan Benítez, Alicia Garcés, Culturas Ecuatorianas de ayer y hoy, Pág. 163, 1993  
<http://www.otavalovirtual.com/ciudad/vestimenta.htm> 13 de julio de 2007

<sup>19</sup> (<http://mapahumano.fiestras.com/servlet/ContentServer?pagename=R&c=Articulo&cid=990617716359&pubid=982158433476> Pág. 1, 14 de julio de 2007)

## **RELIGIÓN**

En Otavalo la religión cristiana es la que predomina, pero debido a que existen diversas iglesias y congregaciones, han hecho que los otavaleños se inclinen a esas religiones como son:

### **LOS EVANGELICOS**

“Una vez establecida la cabeza de puente en Agato la labor evangélica se ha difundido ampliamente debido al poder económico de que dispone, instalándose en La Compañía, Peguche, Quinchuqui, Ilumán, San Rafael, González Suárez, donde existen iglesias dirigidas por indígenas, y en San Pablo por mestizos. Además de agrupaciones religiosas y de 20 iglesias distribuidas en la zona. Su organización cuenta con miembros de la iglesia, pastores, diáconos, ancianos y diaconizas bautizados, y numerosos aspirantes que esperan el bautismo.”<sup>20</sup>

### **IGLESIA DE LOS SANTOS DE LOS ÚLTIMOS DÍAS**

“En Otavalo su función proselitista data de 1968; hasta ahora han construido capillas en la ciudad y otras en Pucará, Cotama y Quiroga, en donde jóvenes misioneros atienden a 2700 fieles inscritos.

Otra secta establecida en la ciudad es la de "Testigos de Jehová" que mantiene desde 1979 un Salón del Reino para el culto de pocos fieles; y, también Los Pentacostales, arriendan una sala para el culto dominical.”<sup>21</sup>

### **2.4.5 ECONOMÍA**

Su moneda oficial es el dólar Norteamericano. La economía de Otavalo esta basada en el comercio nacional e internacionales como son los productos de artesanía, turismo, música.

---

<sup>20</sup> (<http://www.otavalovirtual.com/ciudad/religion.htm> 13 de julio de 2007)

<sup>21</sup> (<http://www.otavalovirtual.com/ciudad/religion.htm> 13 de julio de 2007)

Hoy en día son pocas las personas que se dedican a la agricultura ahí cosechan maíz, trigo, hortalizas entre otras. Las cuales son utilizados para la venta o para el consumo propio.

La apertura al comercio nacional e internacional le han colocado a Otavalo en uno de los pueblos más prósperos en el país. La migración empieza por los años 1944, el primer destino fue Colombia; ya por los años 50 viajan a Perú, Chile y Venezuela, y de ahí van a Brasil y Panamá; Se siguen abriendo mercado y en los años 60 y 70 su destino fue El caribe, Curazao, Araba, Santo Domingo, Puerto Rico, Islas San Andrés, Norteamérica y Europa. Ya en los últimos tiempos algunos comerciantes viajan a Asia señalando principalmente a Corea y Australia. En la mayoría de estos países se han conformado colonia de otavaleños.

El auge en la producción y comercialización de artesanías empieza en la década de los ochenta. Comenzado a viajar al extranjero en la perspectiva de la comercialización de artesanías.

La música es un constituyente importante en la economía en la década de los ochenta algunos grupos musicales empiezan a viajar a Europa y Norteamérica. El éxito alcanzado económicamente, incentiva a que la música se profesionalice y más grupos viajen.<sup>22</sup>

#### **2.4.6 FOLKLORE**

La definición más correcta de la palabra Folklore **“Es una palabra inglesa, que significa ciencia del pueblo, ciencia de las tradiciones y costumbres de un país”**.<sup>23</sup>

La provincia de Imbabura es un prototipo de de folklore en el Ecuador, ya por su comunidad indígena de Peguche, Quinchuqui, Agato y por sobre todo Otavalo a la que se le denomina el pueblo de la aristocracia aborigen de

---

<sup>22</sup> www.otavalovirtual.com, 13 de julio de 2007

<sup>23</sup> Roberto Rodríguez Saltos, La Región Interandina Ecuatoriana, Pág. 35

América, ya que posee expresiones propias ajena a la actual alineación donde su identidad, música, danza, en donde el pasado esta presente.<sup>24</sup>

El Folklore otavaleño es uno de los más ricos del país la cual se pone en manifiesto en las fiestas de San Juan y el Yamor. Ya que en la fiesta del Yamor las antiguas tradiciones agradecían los indígenas a los dioses por las buenas cosechas del maíz. En Otavalo tienen una sede el Instituto Otavaleño de Antropología.<sup>25</sup>

#### **2.4.7 ETNIAS**

El pueblo de Otavalo no es originario de los Incas ya que sus raíces pertenecen a las etnias originarias del reino de Quito como son los Caranqui, Cochasqui, Otavalo y Cayambe ya que estas ya se conformaban antes de la llegada de los Incas.

**“Los aborígenes de este país mágico han contribuido con la cultura ecuatoriana rica en tradiciones ancestrales y forjando de mejor manera la interculturalidad. Ecuador una identidad propia, que hechiza a quienes la visitan.”<sup>26</sup>**

En la provincia de Imbabura habitan grupos étnicos como son los Otavalos y Natabuelos.

La subsistencia de estos grupos étnicos esta prácticamente basada en la practica de la agricultura, y que se complementa con la venta de productos artesanales que ellos mismos fabrican. Además ellos cultivan maíz, cebada, trigo, entre otras cosas. Denominándoles hábiles artesanos, es una tradición que se remonta a la época prehispánica, continuando en la Colonia y luego en la República.

---

<sup>24</sup> Roberto Rodríguez Saltos, La Región Interandina Ecuatoriana, Pág. 36,

<sup>25</sup> Claudio Mena, Aquí, Ecuador, Pág. 134 , 1993

<sup>26</sup> <http://www.ecuadormagic.com/pueblos.html>, Pág.1, 14 de Julio del 2007



Algunos todavía utilizan telares artesanales, así también otros han optado por tener fabricas con máquinas modernas. Debido a la modernidad aumentado la productividad, pero también, **“a la introducción de fibras sintéticas en vez de la lana de oveja y la pérdida de los diseños originales, de alto valor simbólico, que han sido reemplazados por motivos foráneos. Se tejen las prendas para uso de la comunidad como por ejemplo ponchos y fajas y artículos destinados altercado turístico.”**<sup>27</sup>

Los otavaleños especialmente se dedican al comercio, por lo cual, frecuentemente realizan viajes dentro y fuera del país. La migración temporal dentro de las ciudades son medios utilizados para la obtención de ingresos adicionales.

También se puede observar que dentro de estos grupos existen una notable diferenciación económica y social, manifestada en un diferente grado de bilingüismo quechua – español, sin embargo la conciencia étnica cohesiona a la gran mayoría.

### **DESCRIPCIÓN DE LA ETNIA OTAVALO**

Esta se sitúa en la comunidad del mismo nombre. Hombres y mujeres dejan crecer su cabello a partir de su nacimiento. En el hombre principalmente el cabello forma un rol poderoso cuando ya que cuando el corta su cabello, realiza un cambio en su identidad étnica.

Su vestimenta es un colorida las mujeres utilizan blusa blanca bordada de diferentes colores, anaco blanco y azul, fachalinas (pecho y cabeza), rebozo, fajas (mama chumbi y guagua chumbi), alpargatas azules, y para completar gualdas (doradas), makiwatanas (rojas). El hombre usa camisa blanca, poncho azul y gris, pantalón blanco hasta las rodillas, sombrero y alpargatas blancas; el cabello largo peinado en trenza. Ellos hablan el idioma quichua y el español. Su alimentación básicamente se basa en el maíz, fréjol, quinua, chocho, haba, arveja, cebada, trigo, papa, harinas, cuy, chancho, gallina, chicha.

---

<sup>27</sup> Lilyan Benítez, Alicia Garcés, Culturas Ecuatorianas de ayer y hoy, Pág.163

La música también es principal en esta etnia ya que se entona en honor a las cosechas, a la tierra, a los dioses, al hombre a la vida y a la muerte. Los instrumentos lo fabrican en madera, carrizo, hueso de animales, cuerote oveja. Tocan flauta, el rondador, el pingullo, el churo, la bocina y el tambor que acompaña el canto de los indígenas.

Su medicina eran los curanderos del cuerpo y el espíritu, usan hojas, flores y raíces de diferentes plantas, soplan aguardiente y humo de tabaco, invocan a la energía de la naturaleza y los santos. Habitan en casa hechos de tapial dura 2 meses, se esperan 3 meses y se inicia el techo de teja o pajón y cabuya que tarda 3 meses. El huasiyuk es el veedor de la casa y huasipichay es la fiesta de la casa nueva.

Son muy creyentes, ellos creen en el más allá, entierran a los muertos en sus objetos personales, comida y flores, envían mensajes a los seres desaparecidos. En el día de los difuntos oyen misa, visitan el cementerio, limpian las tumbas y almuerzan en el panteón, a la salida del cementerio se sacuden hojas de ortiga en el cuerpo para evitar el mal espíritu o los vicios del difunto.

Las actividades más importantes a las que se dedican son la:

**AGRICULTURA:** sus tierras producen: maíz, chochos, papas y otros que destinan al consumo interno. Se cultiva además trigo, habas, quinua, también frutales en pequeñas cantidades destinadas para el auto consumo.

**GANADERÍA:** aunque no es una actividad propia, se dedican a la crianza de ganado ovino, porcino, cuyes, gallinas, destinadas al consumo interno, especialmente cuando se desarrollan ocasiones festivas y rituales.

**ARTESANÍA:** son hábiles artesanos y es su principal fuente de ingresos, especialmente la textil, ellos trabajan por cuenta propia y cuya producción está destinada tanto al autoconsumo, como al mercado interno, pero fundamentalmente al mercado externo, dada su gran demanda turística.

**TEJIDOS:** cerámica, cestería, bordado, batanería (sombrosos hechos con lana de oveja)

Las fiestas en agradecimiento también son parte importante en esta etnia. **“Las principales fiestas indígenas de la provincia de Imbabura tienen su origen en la época prehispánica y a ellas se han ido incorporando elementos de cultura mestiza y de la religión Católica. Las fiestas, a más del sentido religioso, están íntimamente vinculadas al contexto socio económico de la comunidad”.** <sup>28</sup>

Algunas fiestas son: San Juan, El Yamor, Los Corazas, entre otras.

### **DESCRIPCIÓN DE LOS NATABUELAS**

El grupo étnico Natabuela, esta ubicada al norte del cantón Antonio Ante, donde las mujeres visten camisa blanca, anaco negro con una sola faja para sujetarlo, una fachalina de espalda y otro que va en la cabeza de color blanco; en el cuello gualcas doradas, manillas rojas en gran cantidad en las muñecas, y su cabello arreglado con dos trenzas. El hombre viste una camisa blanca sin mangas, pantalón bastante ancho; en su cintura, **“gruesos cordones tejidos de lana y adornados con borlas en las punta; y, sombrero blanco adornado con cordones rojos.”** <sup>29</sup> Ellos se cubren con ponchos rojos o de diferentes colores.

#### **2.4.8 LEYENDAS**

Otavalo tiene varias leyendas que contaremos a continuación.

### **TAITA IMBABURA Y LOS ISLOTES**

Taita Imbabura esperó con paciencia que las aguas amainaran, en los primeros días del Mundo. Después, con cautela tendió un puente de colores. Por allí se fue para iniciar sus amoríos con la montaña Cotacachi, también conocida como Huarmi Urdu, que significa Mujer- Montaña. Por el arco iris se lo vio pasar las cordilleras para amarse, entre los pajonales.

---

<sup>28</sup> Lilyan Benítez, Alicia Garcés, Culturas Ecuatorianas de ayer y hoy, Pág. 162, 163, 1993

<sup>29</sup> Lilyan Benítez, Alicia Garcés, Culturas Ecuatorianas de ayer y hoy, Pág. 163

De estos amores, a los montes vigorosos les han nacido varios hijos: el Yanaurcu, un joven apasionado, que quiere decir Cerro Negro, y las chiquillas Putujura y la Negra, que recién están creciendo y por eso son aún lomas.

Son hijos del Imbabura, el taita o Padre, el más sabio de los montes.

Hace poco, Taita Imbabura se ha subido nuevamente al cuichi, como dicen los abuelos al arco iris. Taita Imbabura alarga su poderoso pie. El río está enfurecido y el Taita siente que sus pies se trasforman en rocas.

A veces, cae una llovizna en su cabeza cubierta de un penacho de nubes. Como si estuviera llorando.<sup>30</sup>

### **ISADORA EN IMBABURA**

Isadora, cascada frente al Imbabura:

Sol tranquilo en una sementera de maíz de Peguche,  
Como música de violines y de urdiembre de arco iris,  
Como destellos de caracolas  
Que llaman a los hermanos quedados en el mar.

Eres una garza que migra de San Pablo a Yugarcoha  
Y esquivas los caballitos de totora donde acudo.

Eres el canto de la bomba que desafió a las cadenas:

Tambor que es agua, tierra, fuego y aire.

Eres fragor de la banda mocha, construida de canutos

Para crear saxofones, oboes, clarinetes de mentiras

Pero que suenan y resuenan en las hojas de naranjo.

Isadora tiene los labios de caña brava.

Tienes la ternura de una noche de estrellas en San Blas.

Llevas los tejidos de Otavalo en tu cuerpo:

Cervantillo que vagas por el páramo,

Pies de aya huma cuando entran en la danza de la cosecha,

Que los más diestros llaman Inti Raymi,

Pero que no es al Sol ni a San Juan a quien te inclinas

---

<sup>30</sup>Juan Carlos Morales Mejía, Mitologías de Imbabura, Pág. 17, 2003

Sino a los favores de esta tierra prodigiosa.

Isadora te lloro los veintisiete lagos de Imbabura.<sup>31</sup>

### **LOS AMORES DE TAITA IMBABURA**

Cuentan que los tiempos antiguos las montañas eran dioses que andaban por las aguas, cubiertas de los primeros olores del nacimiento del Mundo. El monte Imbabura era un joven apuesto y vigoroso. Más, una tarde, conoció a una muchacha- montaña llamada Cotacachi. Entendió que la felicidad era caminar a su lado vislumbrando las estrellas. El Imbabura llevaba a su amada la escasa nieve de su cúspide.

Esta ternura intensa fue recompensada con el nacimiento de un hijo Yanaurcu o Cerro negro lo llamaron, en un tiempo en que los pajonales se movían con alborozo.

Cuando se desvanecen los celajes, el Taita contempla nuevamente a su amada Cotacachi, que tiene sus nieves como si aún un monte-muchacho le acariciara el rostro con su mano.<sup>32</sup>

### **EL GIGANTE Y LAS LAGUNAS**

Sus pasos eran enormes como inmensa era también su arrogancia.

Para el gigante una cañada no era obstáculo. Para este inmenso ser subir a las montañas era cuestión de poco tiempo y por eso conocía todos los parajes.

Algo le intrigaba: las lagunas. Cuando encontraba alguna sentía regocijo pero después este sentimiento se transformada en una insana curiosidad por saber quien era más poderoso, él en su enormidad o la laguna, que guardaba el secreto de su hondura.

Las frágiles totoras cedieron a sus pies enormes y un remolino se formó cuando ingresó a grandes pasos hasta el agua. El gigante comprobó que las aguas le llegaban hasta las rodillas.

---

<sup>31</sup>Juan Carlos Morales Mejía, Mitologías de Imbabura, Pág. 13, 14, 2003

<sup>32</sup>Juan Carlos Morales Mejía, Mitologías de Imbabura, Pág. 15,16, 2003

Después, se enafiló hasta la laguna de Mojanda. Los matorrales de páramo danzaban con el viento, cuando el gigante introdujo un pie en este cristal de agua, de un azul intenso. Un tiempo después se dirigía hasta las múltiples lagunas de Piñán. Pero para el gigante las hermosas lagunas no presentaron obstáculos. Después de introducirse en sus aguas mansas comprobó que era el más poderoso.

Muchas lunas pasaron por la cabeza del gigante mientras recorrían tras el misterio de las aguas. Era una pequeña laguna en las estribaciones orientales del taita Imbabura. De cierta manera, así podría decir que había estado en todas las lagunas del Imbabura.

Cuando llegó miró fijamente el centro del agua. Se metió en esas aguas frías y negras.

Cerca de la tierra de Imbabura había una roca, pero el gigante estaba tan desesperado que uno de sus dedos perforó el peñasco, formándose una hendidura.

Hasta hace poco, existía la señal que dejó el enorme ser la Ventana del Imbabura.

Más, en el Cunro, donde pereció el gigante, a veces – sólo a veces- parecen agitarse sus entrañas como si una fuerza antigua habitara en esta laguna, que permanece escondida para nuevos desafíos.<sup>33</sup>

### **NIÑA PAKCHA**

Nina Pakcha, que significa cascada de luz, era una espigada joven que corría por los campos acariciándolos con sus ojos grandes. Una sequía no había dejado ni rastros de las sementeras. Los venados habían huido a otras tierras y los pájaros no cantaban al alba. Los abuelos se reunieron y llegaron a una conclusión: Taita Imbabura estaba enojado. Era preciso sacrificar la más hermosa flor, a este dios colérico. Nina Pakcha, de pies ágiles, fue la elegida. Taita Imbabura había aceptado la ofrenda, pero no estaba conforme: un destello cayó sobre Guatalquí, convirtiéndolo en árbol de Lechero, para que sea vigía de su amada.

---

<sup>33</sup>Juan Carlos Morales Mejía, Mitologías de Imbabura, Pág. 18,19,20, 2003

Hasta ahora, el árbol de Lechero mira amorosamente con dirección al agua. Hasta allí llegan los antiguos sarances para ofrecerle sus cosechas en estos santuarios naturales. <sup>34</sup>

### **EL CUICHI**

Le gusta bajar despacio hasta las vertientes o pogyos, como dicen los abuelos indios de Peguche.

Entrar danzando en el agua. Se lo ha visto en la cascada desplegando sus colores fastuosos. El cuichi puede presentarse en diferentes formas.

Hay quienes lo han visto transformando en una recua de burros furiosos o en una piara de cerdos gruñones. Persigue a los indios que llevan ponchos rojos con franjas verdes y si atrapa a una embarazada en lugar de cría le nacen renacuajos y lagartijas.

A veces, el cuichi se apodera de las vestimentas puestas a secar, cuenta Rosa Lema. Hay dos clases de cuichis. Aquel que aparece con sus siete colores, como un arco entre las colinas, y otro que es blanco, pero que se recuesta en el suelo como una gran manta. Este último también se llama Gualambari y dicen que tiene tratos con los brujos. El cuichi es el arco iris, que anda como quiere por Imbabura. <sup>35</sup>

### **CHUZALONGO**

Desde tiempos antiguos los abuelos quichuas hablan de los chuzalongos. El uno habitaba el cerro de Arriba; el otro, frecuentaba el cerro de Abajo. Vivían en continuas peleas. El chuzalongo de Arriba perseguía a las mujeres. Mientras dormían, el chuzalongo –a la fuerza- se acostó con una de ellas. Cuando llegaron el chuzalongo se había marchado. Como no aparecía, se tejieron dudas sobre si en verdad era un hombre o un ser del cerro.

-Debe ser el chuzalongo, dijo el padre, ninguno es tan cruel.

-Matándole quedaré satisfecho. Con cautela llegó hasta el sitio y efectivamente encontró al chuzalongo en la piedra. Estaba dormido. La noche era cerrada.

Un anciano contó de una disputa antigua entre los chuzalongos que viven en

---

<sup>34</sup> Juan Carlos Morales Mejía, Mitologías de Imbabura, Pág.21, 22, 2003

<sup>35</sup> Juan Carlos Morales Mejía, Mitologías de Imbabura, Pág.27, 2003

las entrañas del Taita Imbabura. Lo chuzalongos en disputa nuevamente se encontraron para medir sus fuerzas.

-Luchemos ahora mismo, dijo el chuzalongo de Arriba. Si muero o si mueres no importa, el cerro tiene que ser de uno de los dos.

“Los dos con una piedra peleando nos mediremos. Yo de mi cerro te enviaré una piedra al tuyo; desde el tuyo, mándame una hacia mi cerro. Quien de los dos lance mejor ganará, la pelea”. Los dos aceptaron la propuesta. El chuzalongo de Abajo pensaba: ¿Cómo el ingenuo, cogiendo la piedra desde el cerro de arriba va a tirar al río de abajo? Si en el agua está la piedra”.

El chuzalongo de Arriba también había realizada sus cálculos. “¿Cómo el ingenuo desde abajo va a tirar una piedra hasta el cerro de arriba?”

Hasta ahora, abajo del monte, hay una piedra en forma de esfera. Se la conoce con el nombre de Huantuc rumi, que significa Piedra de floripondio. Es la señal para saber que el chuzalongo de Arriba ganó la pelea y aún anda entre los riscos, desde los tiempos antiguos.<sup>36</sup>

### **EL DIABLO DEL LAGO**

Manuel Santillán no tenía consuelo. Su longuito, su sobrino querido se había ahogado en el lago San Pablo. Habían pasado varios días pero su cuerpo permanecía en las aguas. Con los ojos colorados acudió donde un yachac. El brujo le dijo que construyera una cruz enorme y que le cubriera de flores. En el centro debía poder un cuy, también llamado conejillo de Indias, y unos huevos. La cruz debía ser clavada en el sitio donde pereció el muchacho. Santillán llegó hasta Imbacocho, como se la conoce también al lago San Pablo.

Entraron a sus aguas cristalinas, rodeadas de totoras. Mientras arrastraban la cruz cubierta de flores, Manuel Santillán pudo ver el Infierno: era un diablo que estaba acostado de espaldas dentro del agua. Al otro día, el cuerpo del joven emergió de su prisión de agua: los símbolos del brujo indígena se confundieron entre las flores que flotaban en el lago, de aguas mansas y totoras.

Lo que no pudo decir Santillán es qué si el diablo tenía cachos o era ese antiguo dios andino que no se quema en el Infierno y que se llama supay.<sup>37</sup>

---

<sup>36</sup>Juan Carlos Morales Mejía, Mitologías de Imbabura, Pág.79,80,81, 2003

<sup>37</sup>Juan Carlos Morales Mejía, Mitologías de Imbabura, Pág. 85, 86, 2003



## **2.1.5 DESCRIPCIÓN DE LOS LUGARES TURÍSTICOS**

El Cantón más importante de la Provincia de Imbabura, es también asentamiento de una próspera Comunidad Indígena, Los Otavalos ofrece la posibilidad de disfrutar de hermosos paisajes naturales, conocer su diversidad étnica, descubrir costumbres ancestrales, admirar el ingenio y destreza en sus trabajos manuales.

Se encuentra dotado de excelente infraestructura hotelera y turística lo que facilitará una feliz estadía al visitante nacional e internacional.

Una variedad de ecosistemas que encierran una diversidad biológica muy importante y representativa de la región tropandina, repartida entre las montañas, lagunas, ríos, quebradas y vertientes, que vistos desde la cosmovisión local, tienen vida y energía.<sup>38</sup>

### **2.1.5.1 Lagunas, Lagos y Cascadas**

#### **LAGUNA SAN PABLO**

Esta laguna se encuentra localizada a 4 kilómetros de Otavalo, es un lugar hermoso y acogedor rodeado de hoteles y restaurantes de primera categoría.

Cada año en septiembre se realiza la TRAVESIA NATATORIA donde los nadadores expertos disputan el primer lugar. Este se encuentra a 2.681 msnm y una profundidad aproximada de 38m.

Ahí se puede realizar diferentes actividades como deportes acuáticos, cabalgatas y paseos un mini crucero.

#### **❖ DESCRIPCIÓN GENERAL**

“El Lago de San Pablo se encuentra al sur de la provincia, junto al nudo de Mojanda y al pie del volcán Imbabura, a una altitud de 2.660 msnm. Describe un óvalo irregular de 3.5 x 2.2 km., con un espejo de agua de aproximadamente 583 Has.

---

<sup>38</sup> <http://www.visitaecuador.com/andes.php?opcion=datos&provincia=11&ciudad=WFIXRIUf>

Aparentemente el lago ocupa una antigua cuenca cerrada y formada en el fondo de la Cordillera de los Andes por la elevación de la superficie irregular del piso del valle. La mayor parte el lago tiene profundidades de 30 m., sin embargo existen zonas poco profundas, especialmente en las zonas litorales. Su temperatura media es de 18oC.

Este recibe los afluentes de al menos ocho quebradas intermitentes y del río Itambí, el lago posee además orillas y plataformas agradadas que se adentran decenas de metros hacia el centro del mismo. El lago en los últimos años ha sufrido un descenso del nivel del orden de 1.0 m. Posee una salida conocida como el desaguadero a través del cual se deriva agua para el riego..

La cuenca hidrográfica que alimenta al lago es de forma aproximadamente redonda, con una superficie de 147.9 km<sup>2</sup> y una altitud media de 3.100 msnm.

En el área directa de influencia de lago se asientan las parroquias rurales de San Pablo, Eugenio Espejo, Gonzáles Suárez y San Rafael pertenecientes al Cantón Otavalo, con una población total de 16.500 habitantes, cuya tasa de crecimiento demográfico se ha vuelto negativa en los últimos años, como consecuencia de la fuerte emigración debido en gran parte a la saturación de los factores productivos. La zona cuenta con una altísima concentración de poblacional rural, probablemente de las mas altas de la región interandina del país. La principal actividad en la zona es la agricultura (30% de la PEA), seguida por la industria manufacturera (29%), luego se ubican los servicios (14%) y, el resto de las actividades son significativamente menores.”

#### ❖ **INFRAESTRUCTURA TURISTICA.**

El Lago San Pablo cuenta con una apreciable infraestructura turística como son el Hotel Muelle Chicapán y el Restaurante Panorama, la Hostería Cusín, Las Cabañas del Lago, Puerto Lago, complejos turísticos que tienen servicios de alojamiento, comida y bar.

En sus antiguas haciendas y confortables hosterías podrá disfrutar de la más variada cocina nacional e internacional.<sup>39</sup>

### **LAGUNAS DE MOJANDA**

Esta se encuentra localizada a 16Km de Otavalo y a 75km de Quito, majestuosas, donde encontrará hermosos cerros que complementan el paisaje natural. Están a una altura de 3.713,4 msnm, constituyendo uno de los lugares con mayor concentración de agua de la región. Complejo lacustre formado por tres lagunas.

La mayor de las lagunas es **CARICOCHA** (laguna varón) esta constituye el antiguo cráter, completamente apagado desde edades geológicas no medidas. Esta situada a 3710 mnsn y tiene 3373 m de longitud y 2520 m de ancho y una profundidad de 86m. A su interior es posible la pesca deportiva de truchas (salmo gordinieri). Este cráter tiene como guardianes 3 picachos el Fuya Fuya a 4294m., el Colocal de 4145m., y el Yanahurcu de 4272m. La otra laguna **HUARMICOCHA** (laguna hembra) está situada al sur de la anterior, a una distancia que supera el kilómetro; tiene una altitud entre los 3696m, la longitud es de 600m. y 300 m de anchura; no se conoce su profundidad. Y la tercera, la más pequeña llamada **YANACocha** (cocha sirviente) o laguna negra, está situada al este de las dos antes descritas y al pie de la basáltica montaña llamada Yanaurco, la que se refleja en las aguas, dándole una tonalidad oscura y misteriosa. Su altitud es de 3734m. Sobre el nivel del mar. Sus aguas que semejan ser negras provienen de las lluvias, las que en invierno suben de nivel cubriendo orillas pantanosas.<sup>40</sup>

### **CASCADA DE PEGUCHE**

Situada al extremo nororiental de la ciudad de Otavalo, junto a la población indígena del mismo nombre a 3 Km. de Otavalo, es un hermoso salto de agua de 18 m de altura, está formado por aguas del río Peguche que nace en el lago

---

<sup>39</sup> [http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares\\_turisticos.htm](http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares_turisticos.htm), 16 de julio de 2007

<sup>40</sup> [http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares\\_turisticos.htm](http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares_turisticos.htm), 16 de julio de 2007

San Pablo, luego del salto el río cambia de nombre a Jatun Yacu (agua grande). Es muy visitada y apreciada por el habitante del país más lejano. Es un paraje de ensueño.

Este es un lugar sagrado en la cultura de los pueblos indígenas de Otavalo porque una característica de los indígenas es su relación con el medio natural, especialmente las montañas, el agua, los árboles, respecto a quienes se conserva un cúmulo de significados que inspiraron e inspiran cuentos, mitos y leyendas, ritos y fiestas. Las lagunas, las cascadas, las vertientes de agua son lugares cargados de poderes en los que los indígenas realizan baños rituales de purificación o se hacen pactos con el espíritu dueño para dotarse de fuerza y energía y estar preparados para los rituales y pruebas de fuerza del Inti Raymi (fiesta de San Juan, 21 de Junio).”<sup>41</sup>

#### **2.1.5.2 FUENTES TERMALES**

“Las vertientes, fuentes y "ojos de agua" que existen demuestran que Otavalo y sus alrededores gozan de la bienaventuranza del agua en forma innumerable y cristalina.

Al occidente existen las fuentes de Yanayacu (agua negra), Lagartijas, San Juan de González y San Juan de Chango; en el oriente sus nombres se ubican como Neptuno, Socavón, Mercedes, Monserrate, Camuendo, etc.

Por el lado sur de la ciudad, las vertientes se prodigan en variados puntos, refrescando al paisaje y sus habitantes: Punyaro, Magdalena, Gloria, Suchopogyo, etc.

Por cualquier rumbo en que se camine por la jurisdicción del cantón se van descubriendo vertientes como las de Tangalí, Laurel, Salado, etc. Casi todas ellas tienen no sólo la facultad de adornar el paisaje con su frescor y fecundar la tierra, sino que muchas poseen facultades y propiedades medicinales comprobadas en estudios que han realizado químicos y biólogos especializados.

---

<sup>41</sup> [http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares\\_turisticos.htm](http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares_turisticos.htm), 16 de julio de 2007

Los análisis han demostrado que en la zona existen aguas dulces o potables, minerales frías y minerales con algún grado calorífero; en las primeras están clasificadas el Baño Largo, el Baño de Obispo o vertientes de Camuendo, María Magdalena, Punyaro y El Socavón; en las segundas El Neptuno, Las Lagartijas y Punyaro; y entre las consideradas termales: Yanayacu que es ferruginosa terro-alcalinas; El Salado, ferruginosa alcalina, y Peguche.

La variedad de minerales, sales, alcalinidad, ferruginosidad, ácidos, materias orgánicas y temperaturas que ostentan cada una de las fuentes señaladas, abren perspectivas importantes para la instalación de centros terapéuticos que señalarían a Otavalo como punto obligado de turismo. Aguas con propiedades curativas ideales para curaciones neurálgicas, caquéticas, diabéticas, renales, gastrohepáticas, bronquiales.

Este don de la naturaleza no ha sido aprovechado en beneficio del hombre otavaleño ni de los millares de turistas que podrían acudir a beneficiarse de sus poderes curativos.

### **BALNEARIOS**

**“COMPLEJO TURISTICO YANAYACU:** Piscinas de agua temperada localizadas en el cruce de la carretera Panamericana y el antiguo camino a la ciudad de Cotacachi.

**LAS LAGARTIJAS:** Piscina de agua ligeramente termal, localizada en el camino a la Parroquia de Quichinche

**EL NEPTUNO:** Balneario situado en el barrio La Florida, cerca a la Gruta del Socavón.

**CORTIJO "FUENTE DE LA SALUD";** Piscina de agua termal (27oC), localizada en el camino antiguo a Cotacachi a 3 Km. de Otavalo.”<sup>42</sup>

---

<sup>42</sup> <http://www.otavalovirtual.com/turismo/iglesias.htm>, 16 de julio de 2007

### **2.1.5.3 IGLESIAS**

#### **IGLESIA SAN FRANCISCO**

Los franciscanos son los primeros que sirven en Otavalo. La preocupación por el estado espiritual de los indígenas y la posesión de la tierra obligó a las autoridades eclesiásticas a establecer una doctrina en Otavalo y su provincia.

Como la misión espiritual tropezaba con el problema lingüístico, la iglesia obligó a que los doctrineros estudiaran quechua.

En 1556 comenzó a funcionar un convento de franciscanos en el Asiento de Otavalo antiguo. Puede decirse que la primera capilla, luego transformada en iglesia, después de las reducciones toledanas, es el actual San Francisco; su arquitectura simple, poco artística corresponde a la época.

Otavalo tenía una cofradía dedicada a honrar a la Virgen de las Angustias, la que fue labrada con arte tan noble que supo darle una delicadísima expresión dramática. Imagen que se conserva en la iglesia de San Francisco, formando parte del grupo escultórico del calvario.

Actualmente se puede decir que la imagen más venerada en este santuario corresponde a la de la Virgen Dolorosa del Colegio a quien se le rinde tributo en el mes de marzo con procesiones y misas durante una semana como recordatorio de la aparición.<sup>43</sup>

#### **IGLESIA SAN LUIS**

De la primitiva capilla que se instaló en el asiento, debió transformarse con el tiempo en un templo de amplias proporciones, de arquitectura sencilla, como las obras construidas a ritmo de urgencia; no comparecieron en su fábrica la piedra labrada, los hierros ornamentales, las portadas escultóricas, las cúpulas, los artesonados, la vidriería de colores.

---

<sup>43</sup> <http://www.otavalovirtual.com/turismo/iglesias.htm>, 16 de julio de 2007

El templo de San Luís así construido llegaría hasta 1868, año del terrible cataclismo que lo echó por tierra. Era de una sola nave, construido de cal y ladrillo y que poco más o menos, se hallaba en el mismo sitio que el actual, aunque en dirección perpendicular a la que tiene hoy.

La actual torre de San Luís es de torre octogonal, de pétrea base y arquería y columnas de ladrillo, sobria en su construcción, austera en sus líneas, bella en el equilibrio de sus proporciones de cuatro pisos que rematan airoosamente en una cúpula coronada de una cupulilla de ocho ventanales, en la que se orienta una cruz de hierro

En este templo al que la piedad de los fieles le enriquecía con la dotación de hermosas imágenes, esculpidas de mano maestra, españolas unas y quiteñas otras, se le venera al Señor de Las Angustias que se lo considera como el patrono de Otavalo y que llegado el mes de mayo el pueblo otavaleño participa en las actividades realizadas en homenaje a la imagen

### **IGLESIA EL JORDAN**

El templo de El Jordán, recién construido, fue echado a tierra por el terremoto de 1859, junto con algunas casas, era de una sola nave, y tenía la dirección de norte a sur.

El nuevo templo de El Jordán que ahora admiramos con su amplia y bien iluminada nave, cúpula majestuosa y presbiterio se concluyó entre 1963 y 1964 para servir a la fe de un pueblo y su futuro espiritual. En 1964 se abrió la puerta lateral de la avenida Calderón, para dar mayor comodidad al público, pero permanece clausurada

Actualmente regentada por los padres franciscanos en el convento adjunto reciben formación los nuevos postulantes a sacerdotes que disponen de una biblioteca basta sobre todo en temas teológicos. Relevante es la fachada en piedra con características de simplicidad y sobriedad.<sup>44</sup>

---

<sup>44</sup> <http://www.otavalovirtual.com/turismo/iglesias.htm>, 16 de julio de 2007

#### **2.1.5.4 MUSEOS**

##### **❖ MUSEO DEL INSTITUTO OTAVALEÑO DE ANTROPOLOGIA**

En el Instituto Otavaleño de Antropología (I.O.A) existen 3 museos: arqueológico, etnográfico y de instrumentos musicales.

De la misma manera existe una colección privada del profesor Víctor Alejandro Jaramillo a donde se puede acceder previa una cita. Estos museos particulares se encuentran en pleno centro de la ciudad.

La colección del Instituto Otavaleño de Antropología contiene los vestigios antropológicos del pueblo de los Otavalos. En éste centro también está la biblioteca más importante, especializada en temas como antropología, arqueología, sociología, realidad rural y otros.<sup>45</sup>

##### **❖ MUSEO VASQUEZ FULLER**

“Este museo está ubicado en el centro de Otavalo: espejos de obsidiana, amuletos, una A de cobre -símbolo de Atahualpa-, hachas de piedra, vasijas, pipas, recipientes de coca, utensilios, collares, brazaletes, narigueras, etc., forman la importante colección, con piezas que tienen antigüedades de hasta 2000 años y que merecen ser visitada

El Sr. Vásquez Fuller un arqueólogo oriundo de Otavalo, ha dedicado años de su vida al estudio de la cultura indígena y a la recolección de más de 8400 piezas arqueológicas de la región andina. Cada pieza rescatada de las entrañas de la tierra y del tiempo, podría decirse que son los días de su vida

En este museo también podemos observar los tejidos encontrados en suelos cuyas condiciones climáticas les permitieron conservarse en buen estado y que

---

<sup>45</sup><http://www.otavalo.gov.ec/turismo4.html>



de muestran, que los "otavaleños son buenos tejedores desde hace más de 2000 años.<sup>46</sup>

❖ **MUSEO ARQUEOLOGICO "VICTOR ALEJANDRO JARAMILLO".<sup>47</sup>**

### **2.1.5.5 OTROS**

#### **PLAZA DE "LOS PONCHOS"**

Es una tradición en Otavalo las ferias artesanales, en la que se exponen las diferentes creaciones de los hábiles artesanos de esta tierra, el sitio de convergencia lo es la Plaza de Ponchos, ubicada en el centro de la ciudad.

Sitio espectacular en donde se encuentran no sólo las artesanías de Otavalo, sino las de todo el Ecuador, incluso artesanías de muchos países andinos y centroamericanos con la finalidad de dinamizar la economía de los que creen en la capacidad de esta ciudad y su gente.

En el contexto contemporáneo podemos decir que Otavalo es conocida a nivel mundial por la "Plaza de Ponchos", a la que muchos la han considerado como la "Ciudad Mercado", por la dinámica vívida en torno al mercado artesano textil.

Se puede comprar de todo: textiles, tallados, cerámica, adornos, instrumentos musicales...Allí está el mundo del tejido multicolor. Tres mil artesanos ofertan los más variados productos que salen los sábados y miércoles de todos los rincones de la provincia. Los visitantes pueden adquirir: aparte de los mundialmente conocidos ponchos de Otavalo, pantalones, bufandas...macetas, ollas, platos, joyas de plata... Los productos están al alcance de todo bolsillo

El mercado Centenario se desarrolla todos los días de la semana pero, el sábado puede contactar con muchos productores que cierran sus fábricas y almacenes para ir a vender en un "puesto" del Mercado en este día. Es importante para el comprador conocer que debe recorrer un largo rato el Mercado antes de comenzar a comprar, pues existen varios sectores en que están divididas las exposiciones artesanales."

---

<sup>46</sup> <http://www.otavalo.gov.ec/turismo4.html>

<sup>47</sup> <http://www.otavalovirtual.com/turismo/museos.htm> 16 de Julio de 2007

## **FERIA DE LOS ANIMALES**

“El sol sabatino abraza este mercado muy por la mañana. El pueblo indio, mestizo blanco se confunde en un solo propósito, la venta de animales.

La feria de animales se la ha ubicado en la panamericana sur Km. 24, en esta feria se realiza la compra-venta de toda clase de animales que son traídos por gente de las comunidades especialmente, así como también de personas de otras ciudades del país, los días sábados a partir de las 05H00 se puede adquirir cualquier tipo de animal que allí se expende ya sea para el consumo humano: gallinas, cuyes, chanchos, etc., o también se puede adquirir gatos, perros que sirven de mascotas.”<sup>48</sup>

## **LA GRUTA DEL SOCAVÓN**

“Cerca a la piscina Neptuno se encuentra el Socavón: grande, misteriosa gruta tallada en la roca.

El Socavón es una gruta de irresistible hechizo, engalanada con preciosos collares líquidos que titilan entre cornizas y molduras semejantes al corintio griego, enlazando la pétrea comba de cantos con apariencias azulejos de perfecto ajuste arquitectónico, con el ondulante y tierno estremecimiento de la fuente.

Cada piedra de esta gruta es un fanal, de donde emana el agua límpida como una alegoría de cristales. En medio de esta prodigiosa naturaleza se asienta la Virgen de Montserrat, considerada como la patrona de Otavalo, se le rinde homenaje con la celebración de la misa al inicio de las fiestas del Yamor.”<sup>49</sup>

## **EI "LECHERO"**

“Es uno de los sitios considerados sagrados por el pueblo de Otavalo, por haber sido altar ceremonial, de acontecimientos históricos de esta tierra

---

<sup>48</sup> [http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares\\_turisticos.htm](http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares_turisticos.htm), 16 de julio de 2007

<sup>49</sup> [http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares\\_turisticos.htm](http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares_turisticos.htm), 16 de julio de 2007

Sarance. Su posición a 2837msnm nos permite tener una visión panorámica del lago San Pablo y su entorno, dominada por la presencia del Taita Imbabura. Ahora puesto a consideración de la Cámara Edilicia, para poder ser declarada PATRIMONIO CULTURAL. Es el símbolo de la otavaleñidad

Cuenta la historia, que los mayores subían a Reyloma a dejar ofrendas en finados y otros días, porque la "Cruz" del lechero es la única que resiste el fuego del infierno y desciende a rescatar el alma de sus devotos injustamente condenados por los dioses blancos.

Está ubicada en una atalaya, donde la vista es sencillamente espectacular porque desde este sitio se contempla casi toda la nación otavaleña.

Para llegar al lechero debemos partir de la Gruta del Socavón, pasando por la Cruz, la segunda y tercera línea del tren. Con una pendiente moderada y agradable vamos dejando al respaldo los tejados de la ciudad y la visión contemplativa de cumbres como el Cotacachi. Nos vamos adentrando en un recorrido ascendente *de 4km. de las actividades agrícolas y pastoriles de las comunidades que lo habitan.*<sup>50</sup>

## **EL "IMBABURA"**

Es el cerro más alto de los picos septentrionales que da nombre a la provincia. Se levanta casi en el centro de la amplia Hoya del Chota, no se cubre de nieve y su forma cónica domina la región. Pertenece a las montañas con Caldera y en sus faldas, en semicírculo se halla un grupo de conos eruptivos.

El majestuoso Imbabura se levanta aislado por tres partes en la llanura, a 4582 metros de altura sobre el nivel del mar, mientras que a sus faldas se encuentra la impresionante Laguna de San Pablo. Estas dos maravillas naturales son la puerta de entrada a la ciudad de Otavalo.<sup>51</sup>

---

<sup>50</sup> [http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares\\_turisticos.htm](http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares_turisticos.htm), 20 de julio de 2007

<sup>51</sup> [http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares\\_turisticos.htm](http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares_turisticos.htm), 16 de julio de 2007

## **CAPITULO III.- FIESTAS POPULARES**

La ciudad de Otavalo es una mezcla de historia, costumbres, cultura y folclore. Las tradicionales Fiestas Populares, que se festejan año tras año donde se realizan diferentes actividades como bailes populares, peleas de gallos, desfiles y manifestaciones autóctonas.

Ahí se plasma su enorme riqueza cultural en la que pueblos como los Kichwa Otavalo y los Blanco Mestizos mantienen su identidad que es fortalecida por sus mitos, leyendas, costumbres y tradiciones milenarias recibidos en herencia de sus ancestros.

### **3.1.1 FIESTAS TRADICIONALES**

#### **3.1.1.1 DICIEMBRE MÁGICO (1RO DE DICIEMBRE – 6 DE ENERO)**

Otavalo festeja todas sus tradiciones en un marco de realismo. Por motivo de la navidad, Año Viejo y Año Nuevo, las familias que habitan en Otavalo empiezan por construir los pesebres, con musgo, líquenes y sigses; poco a poco surge el bucólico pesebre con colinas de cartón, lagunas de disimulados espejos, riachuelos de celofán, sirenas, pastores, rebaños, castillos y camellos. La característica típica andina es que tarde a tarde se abre las puertas de las casas para ser visitadas por la comunidad.

Las cantatas de villancicos en las calles, que se llenan de niños indígenas, mestizos, blancos y negros, acompañados de música, pitos y sonajas, recorren plazas y parques alegrando la festividad.

Las novenas, los pases del niño, que son comparsas multicolores, acompañados de la banda de músicos de la ciudad, alegran cada mañana de diciembre.

La misa campal del gallo a media noche es la expresión máxima de la festividad navideña. Los concursos de años viejos llenan de fiesta la última noche de cada año en todas las calles, parques y plazas, donde se concentra

la ciudadanía luego de recorrer la ciudad, compartiendo la alegría y el espíritu propio de ésta época.

La temporada concluye con el desfile de "Inocentes", espacio propicio para satirizar las cosas buenas, malas y feas que durante el año se suscitaron. Grupos de jóvenes deambulan por las calles, disfrazados y acompañados de música, jugando bromas a todos quienes se les cruzan en el camino.<sup>52</sup>

### **GASTRONOMIA:**

La gastronomía típica de la ciudad y apropiada para la época es realizada por los propios habitantes, y que la comparten con propios y extraños que llegan a visitar la ciudad.

- ❖ Tamales
- ❖ Prístinos
- ❖ Canelas
- ❖ Biscochos <sup>53</sup>

#### **3.1.1.2 PAWKAR RAYMI O CARNAVAL (FEBRERO)**

En una de las fiesta de mayor diversión a esta fiesta también conocida como Pawkar Raymi-Sisa Pacha o tiempo del florecimiento de la Pacha-Mama basado en el ciclo agrícola anual, fundamentado en los solsticios y equinoccios, constituye un tiempo de reflexión importante por ello las actividades colectivas enmarcadas dentro del campo cíclico agrario y ritual adquieren suma importancia en el caminar de los pueblos.

---

<sup>52</sup> [http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares\\_turisticos.htm](http://www.otavalovirtual.com/turismo/lugares_turisticos.htm), 16 de julio de 2007

<sup>53</sup> [www.otavalo.gov.ec/cultura4.html](http://www.otavalo.gov.ec/cultura4.html) - 35k, 18 de Julio de 2007

El tiempo de florecimiento de la Pacha-mama es en febrero es el mes de la sisa-pacha, en este tiempo en el cual la madre tierra, fecunda y generosa florece en toda su plenitud, ocasión que indica el momento de la celebración agradeciendo a la siempre "paridora" **pacha-mama con juegos-rituales, que en el caso de las comunidades, consiste en la recolección de flores silvestres recorriendo toda la región, flores que son colocados sobre la cabeza de los más respetados de la comunidad, tanto hombres como mujeres, con un poco de agua recolectada de distintas vertientes sagradas. Esta actividad es practicada con más frecuencia en el seno de las comunidades por los ahijados hacia sus padrinos.**" <sup>54</sup>

En el caso de los otavalos de hoy, la actividad artesanal le sigue en importancia al ciclo agrícola anual, ya que constituye el complemento económico que aporta a la sobre vivencia familiar, situación que en el mes de febrero, da lugar a una celebración festiva y ritual que coincide con el carnaval occidental, dando como resultado que el tiempo del florecimiento de la pacha-mama de los pueblos originarios aún se mantenga vigente en hechos culturales impuestos, tal es el caso del juego del carnaval con agua y en influencias del mundo moderno. <sup>55</sup>

## **GASTRONOMIA**

- ❖ Arveja con tostado
- ❖ Cuy con papas
- ❖ Tortillas de maíz
- ❖ Choclo con queso
- ❖ Papas cocinadas con cáscara

### **3.1.1.3 SEMANA SANTA O SEMANA MAYOR (MARZO – ABRIL)**

En los meses de marzo o abril, la comunidad otavaleña celebra la semana religiosa mayor, denominada Semana Santa. En la tradición de la religión católica y otras iglesias cristianas, durante esta semana se efectúan

---

<sup>54</sup> [http://www.otavalovirtual.com/turismo/carnaval\\_peguche.htm](http://www.otavalovirtual.com/turismo/carnaval_peguche.htm), 18 de julio de 2007

<sup>55</sup> [http://www.otavalovirtual.com/turismo/carnaval\\_peguche.htm](http://www.otavalovirtual.com/turismo/carnaval_peguche.htm), 18 de julio de 2007

ceremonias de penitencia, ayuno y liturgias que culminan con el recuerdo y escenificación de la pasión, muerte y resurrección de Cristo. Con la participación masiva del pueblo Católico de la zona. Quienes hacen el papel de Jesús crucificado, soldados, Virgen María, entre otros. La procesión se realiza el “Viernes Santo” como se le conoce en el mundo católico. La semana Santa termina el domingo con la resurrección; donde damos inicio a la Pascua Florida.

Además de recordar la muerte de Jesús, nos podemos dar cuenta de la interculturalidad que existe en nuestros pueblos, ya que compartimos las mismas creencias, tradiciones y gastronomía.

En ésta semana debido a la creencia que se tiene coincide con el período de ayuno y abstinencia propios del jueves y viernes santo, se acostumbra a consumir el plato típico de la época llamado "Fanesca", que es una comida especial preparada con todos los granos tiernos que ofrece la tierra en éste tiempo, aquí se cocinan 12 granos como son: mellocos, habas, arveja, chochos, fréjol, lenteja, choclo, entre otros. Y como complemento de la preparación incluyen el bacalao y los aliños. También se puede incluir para completar el menú, la corvina frita con “MOLO” que es puré de papa, y como postre arroz con leche.<sup>56</sup>

#### **3.1.1.4 FIESTAS DE SAN JUAN EN ILUMÁN O INTI RAYMI (JUNIO)**

En el Cantón Otavalo, la Parroquia de San Juan de Ilumán el 23 de Junio festejan la fiesta que lleva el mismo nombre de la parroquia es una de las manifestaciones culturales del pueblo quichua, donde se expresa de diferentes formas y con diversas denominaciones, esta se viene practicando año tras año, esta fiesta no festejan solo los comuneros de Ilumán, sino toda la región andina.”**Se cree que es una herencia cultural e histórica del Tahuantinsuyu, denominada en aquella época como Inti Raymi, celebración que se realizaba**

---

<sup>56</sup> [www.otavalo.gov.ec/semanasanta](http://www.otavalo.gov.ec/semanasanta), 18 de Julio 2007

**después de la cosecha del maíz, en agradecimiento a la Pacha Mama y al Inti Yaya por haber echo producir granos en el año”.**<sup>57</sup>

La fiesta de San Juan, coincide con la terminación de un ciclo agrícola, los comuneros de Ilumán, los habitantes de esta parroquia visten sus mejores galas, se rebelan ante la sociedad dominante, al disfrazarse como religiosos, personajes de tiras cómicas, militares, etc. Que necesariamente tienen que imitar otra voz para ser reconocidos por propios y desconocidos.<sup>58</sup>

En esta fiesta existen múltiples protagonista. A pesar de que cada uno cumple diferentes funciones, al final forman un todo y se complementan entre ellos para organizar una sola fiesta.

Sus principales eventos y protagonistas son:

- a) **LOS DANZANTES:** Forman grupos ya sea por familias o por amistades. El pertenecer a un grupo significa que se compromete a pasar juntos la fiesta. Los danzantes no tienen un lugar fijo donde empezaran a danza, pero casi generalmente lo hacen en casa del cabecilla o dirigente del grupo. Su obligación es bailar de casa en casa, en un pueblo y otro.
- b) **PASE DEL CARGO:** Se lo da de forma voluntaria, una familia se compromete a pasar el cargo a través de uno de sus miembros. Quien sea designado debe arrancar la cabeza de un gallo públicamente es símbolo de que adquiere el compromiso. El gallo permanece colgado de una sogá a la espera de cualquier voluntario. Mientras la banda ameniza y tratando de animar a público presente a que se acerquen al gallo para arrancarle la cabeza. Los comuneros primero consultan con su esposa y más familiares, luego de haber tomado la decisión el comunero se acerca hacía el gallo y de un solo impulso arranca la cabeza del mismo. Familiares y más allegados se acercan hacia el NUEVO PRIOSTE para ofrecerles sus modestas ayudas. Esto es la señal de compromiso para pasar el cargo, denominado también GALLO FITINA. **“La persona se ha comprometido, de pronto, adquiere prestigio**

---

<sup>57</sup> Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Pág. 75, 1995

<sup>58</sup> Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Pág. 75, 1995



y respeto; a nivel religioso, es denominado **PRIOSTE** de la comunidad, y a nivel socio-cultural, **GALLO CAPITAN.**"<sup>59</sup>

- c) **“HUARCU HUASI”**: Es la residencia de una familia que tiene la imagen cristiana, y en las Fiestas de San Juan construyen un castillo colgante para recibir familiares y más allegados que van a visitar a la imagen. Los que habitan en esa casa son fieles devotos de esa imagen, por esta razón cada año en las fiesta de San Juan tienen que venerarle junto a los comuneros. El altar donde esta la imagen debe ser decorada y adornada, en el castillo debe estar amarrados todos los productos comestibles de la comunidad. Los comuneros que se comprometieron el año anterior, acuden a las casa con el propósito de devolver los productos adquiridos, o en algunos casos a disculparse por no poder devolver, quedando la deuda acumulada del bien por devolver. Esta costumbre se lo realiza solo en las fiestas de San Juan.<sup>60</sup>

La fiesta consta de 2 fases:

- 1. FASE DE PREPARACION:** No hay una fecha precisa para empezar esta fase, ya que después de la entrega del gallo, que es la terminación de un compromiso, y el comienzo de la ceremonia del gallo fiti, es el inicio de otro compromiso por parte de la otra familia. Estas ceremonias son vigiladas por el Cabildo de la Comuna de Ilumán. Al Cabildo se la conoce como el fundador mayor, es el que recibe el gallo capitán cuando éste viene a entregar los gallos; también se encarga de colgar los gallos para que un nuevo voluntario arranque la cabeza de uno de ellos para convertirse en el gallo capitán el año venidero.<sup>61</sup> En la fase de preparación se puede percibir los siguientes momentos.
- ❖ **EL GALLO FITI:** Un comunero, previo al compromiso, manifiesta públicamente el deseo de ser el próximo gallo capitán, el próximo en pasar el cargo.

---

<sup>59</sup> Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Pág. 77, 1995

<sup>60</sup> Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Págs. 76, 77, 1995

<sup>61</sup> Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Pág. 78, 1995

La ceremonia del gallo fiti se inicia con el anuncio del Presidente del cabildo, quien invita a participar de la ceremonia. Se escoge el gallo más gordo y elegante el cuál será colgado en una soga que se encuentra atravesada entre dos palos. La banda entona músicaailable- por lo general sanjuanitos que influyen alegría y entusiasmo., ahí se lanzan voladores como llamando a la comunidad a participar de la ceremonia. Después de una larga espera la persona interesada en ser el nuevo gallo capitán, se acerca y acaricia el pescuezo del gallo. Luego de esto coge la cabeza del gallo y lo estira con fuerza hasta separarle del cuerpo. Si ha logrado arrancarla en el primer intento significa que el gallo capitán tendrá suficientes acompañantes y pasara el cargo sin ningún inconveniente; en cambio si intenta varias veces es que tendrá problemas al momento de la entrega de gallos, tal vez por problemas económicos o porque no le acompañaran sus familiares. **“Una vez que es arrancado el pescuezo del gallo, el nuevo gallo capitán debe cargar el cuerpo del animal y a bailar junto a los familiares y miembros del Cabildo de la Comunidad”**.<sup>62</sup>

Al día siguiente, todos los familiares y allegados del nuevo capitán, acuden a la casa para probar el caldo de gallo. Según la tradición, probar un plato de caldo de gallo significa que quien lo pruebe deberá acompañar al capitán durante la ceremonia de entrega de gallos que será el año siguiente. Durante esta reunión familiar todos se comprometen voluntariamente a ayudar a pasar la fiesta, unos ofrecen la banda de música, otros donaran los fuegos pirotécnicos, vacas locas, etc.<sup>63</sup>

Los preparativos de la fiesta empiezan 6 meses antes de la fecha. Cuando el gallo capitán tiene el apoyo económico de los familiares, contrata un danzante experimentado para que organice al grupo de danzantes que serán los que acompañen al momento de la entrega de gallos. Al dirigente del grupo se le denomina negro capitán el tiene que saber dirigir y vigilar la danza al son de la música propia de la fiesta de San Juan. También el prioste escoge a la niña loa, es la que durante la entrega, recite una plegaria alabando y agradeciendo a San Juan, a la madre Tierra, al Cabildo, a la familia y a la Comunidad, y

---

<sup>62</sup> Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Págs.79, 1995

<sup>63</sup> Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Págs.79, 1995

agradezca en nombre del gallo capitán, a todos los presentes por la buena acogida y por haber pasado la fiesta. Mientras la fecha de la fiesta se acerca, los familiares del gallo capitán adelantan preparativos para la elaboración de la chicha, de la boda el pan y el mote pelado; para contratar la banda de música, juegos pirotécnicos.<sup>64</sup>

Los comuneros también forman parte de la fiesta en los meses de abril y mayo, los miembros del Cabildo se dedican a recorrer la comunidad recogiendo el aporte en granos o en dinero para los gastos de la fiesta. Estos son ayudas solidarias y voluntarias del Cabildo. Una vez que se tiene los granos para la comida y para la chicha, las mujeres de los miembros del cabildo preparan y dejan todo listo para hacer la chicha y la comida ritual de SAN JUAN.<sup>65</sup>

La comida es algo que no puede faltar en este tipo de fiestas. Las comidas rituales que más sobresalen en esta fiesta son:

- ❖ Caldo de Gallina
- ❖ Mote
- ❖ Colada de maíz
- ❖ Papa y pan.

Existe un plato importante que no puede faltar en las Fiestas de San Juan la cual es preparada desde junio hasta agosto.

## **INTIRAYMIPI MICUY**

### **INGREDIENTES**

- ❖ 2.5kg. de papas
- ❖ 1.5kg. de mote amarillo
- ❖ 250gr. De pepa de sambo
- ❖ 100gr. De achiote
- ❖ 1 cuy o una gallina de campo

---

<sup>64</sup> Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Págs. 81, 1995

<sup>65</sup> Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Págs. 85, 1995

- ❖ 1 aguacate
- ❖ Medio queso
- ❖ 5 huevos duros
- ❖ Sal, comino
- ❖ Manteca de chancho
- ❖ Cebolla larga
- ❖ 1.5 kg. De jora
- ❖ 2 barras de panela
- ❖ 500 gr. De harina
- ❖ Huchujacu (mezcla de los granos)

### **PREPARACIÓN DEL PLATO:**

Poner a hervir papas peladas en agua por 30 minutos agregando sal y cebolla, Hervir el mote pelado en 10 litros de agua por lo menos cuatro horas.

Inmediatamente después de cocido escurrir el agua. Poner a hervir 4 litros de agua. Mientras tanto mate el cuy cortando el pescuezo, inmediatamente pelar la lana utilizando agua hirviendo, lavar muy bien, y sacar los intestinos. En un recipiente preparar la sazón de comino, sal, achiote, y con esta mezcla se recubre el cuy por fuera y por dentro. Luego, buscar un palo de carrizo o chilca de 1 metro para atravesar al cuy y asarlo en carbón o leña y echarle manteca permanentemente mientras se dora.

### **PREPARACIÓN DE LA COLADA**

En 4 litros de agua tibia, mezclar el huchujacu añadiendo cebolla picada, sal y manteca de chancho al gusto. Hervirlo por 15 o 20 minutos y batirlo regularmente. Sirva a su gusto añadiendo un pedazo de cuy y mote.

### **PREPARACIÓN DE LA SALSA DE PEPA DE SAMBO**

Tostar la pepa pelada en tiesto. Luego se muele agregando sal y agua poco a poco. Se pone en un recipiente para hervirlo con un poco de agua y cebolla.

Los huevos son los acompañantes de este banquete.<sup>66</sup>

Las bebidas que no pueden faltar son:

- ❖ Chicha
- ❖ Licor (trago puro de caña de azúcar)

Aunque en los últimos tiempos también se ha introducido la cerveza denominada como bebida de comuneros “pudientes”.

En los primeros días del mes de Junio todos los comuneros, incluyendo los miembros del Cabildo, el gallo Capitán y los fundadores, se dedican a preparar la chicha, bebida oficial de las fiestas de San Juan.

Para preparar una verdadera chicha de jora se necesita 21 días: 7 días para germinar el maíz que va a ser utilizado y hacer jora, otros 7 para secar, moler y cocinar la chicha, y otros días más para que se fermente por sí sola. El sabor de la bebida depende de la jora y está determinado por el número de variedades de maíz y la calidad de la misma. Hasta el 22 de junio de cada año, todas las casas tienen chicha, a excepción de las familias que se han convertido al protestantismo. Durante la práctica de los danzantes de la comunidad ya conocen de antemano donde hay una buena chicha. En la casa del gallo capitán además de chicha tienen, mote, colada, cuyes, panes, cigarrillos y el infaltable traguito.<sup>67</sup>

También antes de la fiesta no puede faltar el:

- ❖ **BAÑO RITUAL Y FERIA DE OTAVALO:** Por historia y tradición casi todas las comunidades indígenas de Otavalo tienen un centro de purificación y fortaleza para unos son las cascadas y para otros las vertientes (fuentes de agua), ríos y lagunas en donde se acostumbra a bañar la noche del 22 de Junio de todos los años. En Ilumán se bañan en las vertientes de San Juan

---

<sup>66</sup> Guía Agro-Culinaria de Cotacachi, Ecuador y sus alrededores, Merleni Ramirez y David E. Williams. 2003. IPGRI-Américas, Cali, Colombia, Pág. 47, 48

<sup>67</sup> Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Págs. 85, 86, 1995

Pocyo, se frotan el cuerpo con plantas del lugar como: son la ortiga, la chilca, el marco, etc. El baño que ellos se realizan no es por limpieza corporal, por eso no lo hacen con jabón, el baño sirve para purificarse y adquirir fuerza física y mental el único fin es resistir siete días y siete noches de danza.

Por la tarde se bañan las mujeres y los niños, por la noche los hombres; y como obligación, el Gallo Capitán, los fundadores y los miembros del cabildo.

- ❖ El 23 de junio de cada año se ha hecho costumbre se celebra la feria de San Juan e el cantón Otavalo. No importa cual sea el día de la semana; los comuneros, y el público en general acuden a esta feria para vender o comprar ciertas cosas necesaria para pasar la fiesta de San Juan. La terminación de la feria al medio día se considera la terminación de la primera fase de preparación de la fiesta de San Juan o fiesta del Sol (Inti Raymi). La fiesta propiamente se desarrolla a partir del mismo día 23 por la tarde.<sup>68</sup>

Finalmente el desarrollo de la fiesta, permanentemente se escuchan los voladores, invitando a los comuneros a festejar la fiestas de San Juan. La tarde del 23 de junio, por los caminos van apareciendo los grupos de disfrazados. Cada grupo, al mando de su líder, va entonando diferentes canciones acompañadas de churos, cachos, flautas, rondines y otros instrumentos musicales. Los distintos grupos empiezan a recorrer las casas y comunidades cuya visita han programado previamente; los dueños de casa brindan chicha, licor y comida. Primero visitan la casa de los fundadores, los danzantes bailan pisoteando fuertemente el piso, si es aceptado y de agrado del fundador los puede premiar con un mediano (es una lavacara o canasta grande, contienen pan, plátanos, papas con cuyes o gallinas). Luego los danzantes visitan la casa del Gallo capitán, donde también se los recibe con bebida y comida. Terminado el recorrido dentro de la comunidad salen a otras comunidades seleccionadas por el grupo.

---

<sup>68</sup>Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Págs. 86,87, 88, 1995

Terminada la entrega de ofrendas o “huarcu” por parte de los comuneros, uno de ellos, o, el mismo fundador, lleva a su santo patrono a una de las iglesias de la ciudad de Otavalo para “pasarle” una misa, cumpliendo la obligación impuesta por la iglesia católica. La misa se celebra el 24 de junio. Luego de la celebración religiosa, los fundadores participan en la ceremonia de entrega de rama de gallos por parte del gallo capitán.

Un día antes de la entrega de gallos, acuden todos los familiares, ha la casa del Gallo Capitán portando las mujeres las obligaciones y los hombres las bebidas y los voladores. Enseguida son atendidos con comida y bebida como es la costumbre, se le sirve uno, a veces dos platos de “boda” a los hombres”, cuatro a las mujeres, y uno a los niños. Las mujeres rara vez se sirven la boda suelen guardar en una olla y llevarla a su casa.

La entrega de la rama de gallos la banda ameniza con su música, los danzantes. La niña loa dirige alabanzas y plegarias al gallo Capitán, todos se concentran en la casa del Gallo Capitán para luego trasladarse a las vertientes de San Juan Pocyo, donde se encuentran esperando los comuneros y miembros del Cabildo.

El Gallo Capitán baila dando la vuelta la plazoleta; la niña loa se ubica cerca de la vertiente para recitar agradece al patrono San Juan, al Sol, a la Madre Tierra. El gallo capitán hace la entrega formal de las ramas de gallos a los miembros del cabildo, con lo que las dos partes quedan satisfechas por haber cumplido la ceremonia.

El Cabildo, una vez cumplido este acto, invita al Gallo Capitán y a sus acompañantes a la choza (una construcción temporal hecha para tal efecto) para brindarles comida y bebida. Por su parte, las mujeres de estos últimos –de los familiares que acompañan al Gallo capitán- llevan sus “cucabis” (plato de comida preparada con granos cocinados (mote, chochos, habas, frijoles, papas con cáscara, ocas, etc.) para brindarlos a la Capitana; en cambio los esposos de éstas apoyan económicamente o con licores al Gallo Capitán, que se lo realizarán en los dos días subsiguientes. En la choza, una vez que todos han comido y bebido, los miembros del Cabildo se acercan al Gallo Capitán para

agradecerle con un “mediano” tanto para él como para la esposa, por haber pasa la fiesta o cargo.

Después de un gran baile, el prioste y la familia se retira, dando gracias, pero en su casa sigue la fiesta y la bebida por tres días consecutivos. Un comunero voluntario se compromete inmediatamente ante el Cabildo a pasar el cargo el próximo año, se procede al rito del arranque de gallo o gallo fitina, convirtiéndose así en el nuevo Gallo Capitán.<sup>69</sup>

Por influencia del calendario religioso católico, la ceremonia de la entrega de la rama de gallos, generalmente se realiza los domingos, después de la misa. Pero, en la fiesta de San Juan, esta ceremonia religiosa católica pasa a segundo lugar **“pues se da prioridad a las ceremonias de los indígenas, que se realizan en la fiesta del sol, por la cosecha de Maíz, producto vital y sagrado de los indígenas de Ilumán”**.<sup>70</sup>

La fiesta de San Juan se festejan hasta el 28 de junio, todos se despiden del santo; ya que el 29 de junio, comienza la fiesta de San Pedro y San Pablo.

**“En conclusión, cada uno de los días de la fiesta de San Juan tiene su propio significado; así, los días 23 y 24 de junio son días de visita y armonía entre los comuneros, los días 25, 26,27 son días donde se mide la fuerza de los grupos de danzas, grupos musicales y en las bebidas; el día 28 es el día de la reconciliación de los grupos que juntos, nuevamente despiden a San Juan y se retiran como amigos hasta el año siguiente.”**<sup>71</sup>

### **3.1.1.6 LOS CORAZAS (15 AL 22 AGOSTO)**

Las fiestas tradicionales son muy importantes en la cultura ecuatoriana; sin embargo, muy pocas son conocidas.

**“Los Corzas es una fiesta que se celebra en el mes de agosto en homenaje a los dioses y engrandecimiento a las cosechas, en la persona del Coraza o Gobernador de la comunidad. El vestido del Coraza es pantalón y blusa**

---

<sup>69</sup> Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Págs.89, 90, 91, 92, 93, 1995

<sup>70</sup> Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Pág. 94

<sup>71</sup> Manuel Díaz Cajas, La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Págs. 94, 1995



adornados con lentejuelas y oropeles, medias blancas, sandalias y sombrero en forma de media luna. El sombrero es una de las partes más importantes del atuendo de Coraza, en su parte superior esta lleno de plumas de diferentes colores y en el inferior está adornada con joyas, perlas. El yumbo es otro elemento importante en esta fiesta; él es el encargado de cuidar la Coraza. Viste pantalón de rojo o azul adornado con oropeles y en la cabeza lleva coronas de cartón con plumas. La banda compuesta de pingullos, rondadores, flautas, tambores, y rondines, Junto con la volatería, está presente la fiesta. Esta fiesta especialmente es celebrada en Hauicopungo en la Parroquia de San Rafael.”<sup>72</sup>

La fiesta empieza con una alegría reinante, del estruendo de voladores, de la música, del baile, de los disfraces, de la abundante comida y bebida, estos festejos solo llegan al oído local, y tal vez ahí radica su autenticidad y encanto.

A la cabeza va el prioste que auspicia la celebración, conocido como capitán, o coraza soberano, seguido por tenientes, alféreces, que son corazas de menor rango. Los enmascarados salen de la casa del capitán bailando, realizando coreografías, y se dirigen a la iglesia. Delante de todos va el loa, un niño que mueve sus brazos alternadamente y va recitando discursos alusivos a la fiesta y de elogio al prioste, al cura y a la comunidad: ¡Viva el capitán coraza! ¡Viva el señor cura párroco! ¡Viva el señor teniente político! ¡Viva el Batallón Imbabura!

Así, corazas, yumbos y loas dan la vuelta a la plaza, precedidos de una banda de músicos que tocan el rondador y el tambor. Las calles de San Rafael se van llenando de espectadores, indígenas amigos de corazas y yumbos, y otros de poblados cercanos que van por la fiesta. Capitán se sienta en una especie de trono, mientras los demás corazas le rinden homenaje como si fuera un rey. Con el estruendo de los voladores, al concluir la misa, todos los alegres asistentes se dirigen a la casa del capitán donde él ofrece un gran baile, abundante comida y bebida.<sup>73</sup>

---

<sup>72</sup> Lilyan Benítez, Alicia Garcés, Culturas Ecuatorianas de ayer y hoy, Págs. 163, 164, 1993

<sup>73</sup> <http://www.edufuturo.com/educacion.php?c=259>, 18 de julio de 2007

## GASTRONOMIA

- ❖ Chicha de jora
- ❖ Tortillas
- ❖ Fritada
- ❖ Mote
- ❖ Empanadas de morocho

### 3.1.1.7 YAMOR (1 – 10 SEPTIEMBRE)

Orígenes de la celebración urbana, el yamor es una fiesta urbana. Fue mentalizada por un grupo de jóvenes otavaleños universitarios en 1949. La fiesta se formalizó en 1953, con la elección de la primera reina del Yamor, María Rosanía Dávila. Se extendió a toda la urbe desde 1967.<sup>74</sup>

El mes de Septiembre es el mes del Yamor. El ritual que ofrendaba el pueblo aborigen al Dios Sol por la cosecha del maíz, históricamente se vio fusionado con la celebración de un hecho religioso, con la fecha onomástica de la Virgen de Monserrate, cuyo festejo se centraba en un pequeño pero hermoso barrio otavaleño que lleva el nombre de la santa.<sup>75</sup>

**“En apoyo a la tradición oral, los documentos tempranos nos iluminan sobre la importancia del Yamor en los tiempos del incario. Además de las menciones que sobre la chicha nos da Garcilaso de la Vega (Inicios de 1500), el cronista Poma de Ayala (1584) nos cuenta que la chicha Yamor elaborada por las indias Acllaconas, Vírgenes del Sol, era de uso exclusivo del Inca, y solo servida en los grandes acontecimientos festivos. Pero parece que esta chicha aún era utilizada en la medicina, para curar los riñones y los terribles dolores de la gota, según narra Bernabé Cobo (1636).”<sup>76</sup>**

Durante la fiesta del Yamor los indígenas otavaleños celebran con regocijo la cosecha por haberse beneficiado de los frutos de la tierra, el maíz, la cebada, el trigo, los fréjoles, la quinua, las habas, los chochos, etc. El nombre de

---

<sup>74</sup> Diario la hora, jueves 31 de agosto de 2006. pág. B6

<sup>75</sup> <http://www.otavalovirtual.com/turismo/yamor.htm>, 18 de julio de 2007

<sup>76</sup> <http://www.otavalovirtual.com/turismo/yamor.htm>, 18 de julio de 2007

"Yamor", que recibe la fiesta proviene de la bebida sagrada que se prepara en honor a los dioses de la cosecha y es una especie de chicha. Primero se deposita la bebida en el seno de la tierra y el resto se reparte entre las familias de la comunidad.<sup>77</sup>

### **GASTRONOMIA:**

Aquí el plato principal de la fiesta es la Chicha del Yamor y se complementan con otros platos.

La chicha es preparada con la harina de 7 variedades de granos molidos: jora, chulpi, canguil, morocho, maíz amarillo, blanco y cebada hierva en una voluminosa olla, al calor del fuego de leña, esto se cocina por 10 horas., transcurrido este tiempo la chicha del yamor, término que proviene de la antigua palabra quichua "YAMUR ACA", es colocada en barriles de madera. Esta bebida es degustado por habitantes y turista. Ah este le acompañan otras preparaciones como: tortillas, mote, tostado, empanadas, fritada y el ají.<sup>78</sup>

#### **3.1.1.8 FIESTA CÍVICA DEL 31 DE OCTUBRE**

La fundación de Otavalo no podía pasar desapercibida, el 31 de octubre de 1829, Otavalo es elegida de villa a ciudad por el libertador Simón Bolívar, en reconocimiento a los servicios prestados a la causa de la independencia y a las expresiones de acogida que le brindaron en estos lugares, decreto que lo firmó en el cuartel general de Otavalo y posteriormente confirmado por el Congreso de la Gran Colombia.

En conmemoración de este acontecimiento, Otavalo celebra cada 31 de octubre su fiesta cívica con desfiles protagonizados por las autoridades, centros educativos, movimientos sociales y demás organismos del cantón. Es la época donde se presentan eventos culturales académicos de gran importancia en el norte del país: foros, coloquios, conferencias, recitales y conciertos de música

---

<sup>77</sup> <http://www.edufuturo.com/educacion.php?c=259>, 18 de julio de 2007

<sup>78</sup> Diario la hora, jueves 31 de agosto de 2006. pág. B6

exposiciones pictóricas, obras de teatro, festivales de cine, lanzamiento de obras literarias, etc.<sup>79</sup>

## **GASTRONOMIA:**

- ❖ Fritada,
- ❖ tortillas,
- ❖ chicha de jora,
- ❖ tortillas de maíz echas en tiesto,
- ❖ empanadas de morocho,

### **3.1.1.9 FINADOS (2 DE NOVIEMBRE)**

En este día, los otavaleños mestizos, vestidos de luto acuden al cementerio general portando flores, coronas de flores y tarjetas para visitar a sus seres queridos. En ese día limpian y arreglan las tumbas de sus familiares fallecidos. Se desarrolla un momento de reflexión y meditación en torno a los misterios de la vida y la muerte. En las Iglesias y en el camposanto se realizan misas en honor a los fieles difuntos.

La gastronomía nunca puede faltar en un ritual otavaleño, preparan gastronomía propia de la época como la:

- ❖ **COLADA MORADA:** que se prepara a base de mora, mortiño, que es preparada por lo indígenas, le acompaña las guaguas de pan, todavía se acostumbra en el pueblo indígena a llevar esta comida al cementerio para ser compartida con los muertos difuntos.
- ❖ **CHAMPUS** (crema dulce de maíz), preparada a base de harina de maíz, el mote y la piña esta es una bebida del sector blanco – mestizo.<sup>80</sup>

---

<sup>79</sup> <http://www.otavalovirtual.com/ciudad/costumbres.htm>, 18 de julio de 2007

<sup>80</sup> <http://www.otavalovirtual.com/ciudad/costumbres.htm>, 18 de julio de 2007

### 3.1.10 PENDONEROS

Fiesta se celebra el 19 de Octubre preinkásicamente, corresponde al tiempo de la siembra del crecimiento del maíz. La fiesta, de indudable origen pre-hispánico no ha sido investigada en su simbología, pero ha llegado hasta la actualidad apoyada en la influencia cristiana que instauro los priostazgos, haciéndola coincidir con el Santoral y rodeándola de elementos rituales de la religión católica. Como toda fiesta dedicadla indígenado, el Prioste es el eje de toda la actividad como que él afronta los considerables gastos, a cambio de lo cual adquiere gran prestigio social en su parcialidad.

El día de la fiesta sale desde su casa en procesión, acompañado de familiares, amigos e invitados. Delante de ellos avanzan doce o más Pendoneros, hombres adiestrados que portan largas varas de cuyo extremo superior penden alargadas banderas rojas, a las que el catolicismo ha añadido estampas de Santos. El número de Pendoneros depende del dinero que puede gastar en ellos, ya que los pendones deben ser alquilados. Luego de la banda musical camina el prioste, que luce como única distinción un pañuelo amarillo o azul. Las andas que portan a la Virgen y a los Santos son llevadas por devotos o familiares.

Toda esta numerosa comitiva llega hasta la puerta de la iglesia después de haber dado una vuelta a la plaza del pueblo; allí espera en medio de un ambiente alegre y bullicioso producido por la música y la volatería. En ese momento, la mujer del prioste recibe las donaciones de parientes e invitados consistentes en comestibles, productos de sus cosechas, y de aguardiente, todo lo cual servirá para brindar en la fiesta.

Cuando termina la misa, regresan en procesión a la casa del prioste, llevando además la imagen de San Miguel Arcángel sacada de la iglesia. La música está a cargo de dos bandas; la de los indígenas integrada por pingulleros, tambores y un instrumento muy especial (rondador de ocho años) llamado Mangashimi, y

también por la banda de músicos del pueblo, la que tendrá trabajo por los días que puede prolongarse la fiesta, aproximadamente de cuatro a siete días.<sup>81</sup>

## **GASTRONOMIA:**

- ❖ Cuy con papas,
- ❖ Tortilla de maíz y fréjol,
- ❖ Chicha de jora,
- ❖ Caldo de gallino,
- ❖ fritada y pepas de sambo,
- ❖ dulce de sambo,
- ❖ rosquillas.

## **3.2 FIESTAS OCACIONALES**

### **3.2.1 BAUTIZO**

Una tradición de la comunidad de los Otavalos era: El Bautizo. “A los 8 días máximo se realiza el bautizo, para padrinos del primer hijo, generalmente se escoge a los padrinos del matrimonio. Ellos tienen que comprar la ropa para el bautizo, dos o tres juegos de pañales y mantas, fuera de esto, también regalan al ahijado un ternero o un borrego para que lo críe, por último, en caso de que los padres no puedan darle la educación tienen la obligación de educarlo. Los padrinos son llamados por el ahijado, cuando este puede hablar: **achictaita** y **achicmama**.

La mamá del niño no asiste al bautizo, por cuanto son 8 días de la dieta y ella puede salir a los 40 días. Los padrinos esperan en la iglesia para recibir al niño, terminada la ceremonia van a casa de los padres del niño para el banquete, se toma, se baila durante toda la noche y parte del día siguiente.

Cuando la mujer ha cumplido los 40 días de dieta, unos familiares van al cuarto, allí cogen Ramas de hierbas medicinales como laurel, mingare,

---

<sup>81</sup> Monografía de Otavalo Tomo II, Álvaro San Félix, Pág. 82, 83

gualicón, rosas, arrayán, las hacen hervir en un recipiente y le dan una taza de esa agua a la mujer, luego la bañan con el resto del agua.<sup>82</sup>

En estas fiestas generalmente se da de comer caldo de gallina, papas con cuy asado y salsa de maní.

### 3.2.2 MATRIMONIO

Un acontecimiento básico con influencia en toda la parcialidad y que afecta la vida individual como colectiva es el matrimonio. El rito indígena ha permanecido de manera tradicional desde tiempos sin registro, al que la penetración católica no ha podido cambiarlo en su totalidad.

Después de cierto tiempo de enamoramiento, el varón arrebató la fachalina a su novia, para sólo devolvérsela si está accede a casarse.

Entonces los padres de novio envían un “ángel” a los padres de la novia, para que solicite, en nombre de la familia del novio, su asentamiento al proyectado matrimonio. El emisario brinda licor a los padres de la novia; una vez obtenida su adquisición se efectúa el primer mañai; después de algunos días tiene lugar la palabra que antecede con algunos días al ñavi pascai o ñavi tanda.

La noche del desposorio les quitan todo género de ropas (a los novios) dejándolos casi en completa desnudez, al otro día, los de las parcialidades de Camuendo, Compañía, Agato, Pucara bajan las orillas de la laguna de San Pablo al Ñavi-maillay, baño de ojos de los novios y a todos los concurrentes, como una especie de purificación, regando flores en el agua y frotando la cara y piernas con las mismas; los de Cotama va a Jatunyacu; los de Carabela a la acequia de Quinchuqui; los de Ilumán a la fuente de San Juan. Cuando se ha realizado el matrimonio, los padrinos les dan consejos para su futura vida matrimonial y les declaran marido y mujer, luego proceden ir a la iglesia para la ceremonia religiosa. Por lo general la fiesta subsiguiente dura 15 días.<sup>83</sup>

---

<sup>82</sup> <http://www.edufuturo.com/educacion.php?c=259>, 21 de julio de 2007

<sup>83</sup> Monografía de Otavalo Tomo II, Álvaro San Félix, Pág. 77

### 3.3 CALENDARIO DE FIESTA EN LA CIUDAD DE OTAVALO

FIESTA	FECHA	ACTIVIDADES	GASTRONOMIA
<b>DICIEMBRE MÁGICO</b>	Diciembre a Enero	construyen pesebres, cantan villancicos, quema de años viejos Pases de niño.	tamales, pristiños, canelas, bizcochos
<b>PAWKAR RAYMI</b>	Febrero	coincide con el tiempo de florecimiento de la pacha- mama, tiempo de cultura, que hoy en día se complementa con el juego con agua.	Mellocos cocinados, cuy con papas, choclo cocinado, caldo de gallina, dulce de Zambo.
<b>SEMANA SANTA</b>	Marzo - Abril	se efectúan ceremonias de penitencia, liturgias, y ayuno que y que se terminas la escenificación de la muerte y resurrección de Jesús. También se realiza la misa de pascua.	La preparación de la fanesca con granos cultivados en la zona. Se acompaña con el conocido MOLO y el arroz de leche
<b>FIESTAS DE SAN JUAN EN ILUMÁN (INTI RAYMI)</b>	Junio	Para el festejo de esta fiesta siempre se nombra un prioste, ahí se celebra con la quema de juegos pirotécnicos, corrida de gallos, baile con banda de pueblo.	Cuy, caldo de gallina mote, pan de maíz , chicha de jora, licor de Caña.



<b>LOS CORAZAS</b>	Agosto	Es en homenaje a Dios  y en agradecimiento a las cosechas se celebran con yumbos, voladores la infaltable música	Cuy, caldo de gallina  tortillas de maíz, chicha de jora, licor de caña. Humitas
<b>YAMOR</b>	Septiembre	También es honor a la cosecha del maíz, aquí se empieza con la elección de la reina hay desfiles, exposiciones, entre otras cosas	Mote, fritada, tortillas empanadas de morocho  chicha de Yamor, tostado
<b>FIESTA CÍVICA</b>	Octubre	Celebra la fundación de la ciudad, exposiciones pirotécnicas, obras literarias, teatro cine	Fritada, mote, tortillas, chicha de jora, tortillas de maíz.
<b>PENDONEROS</b>	Octubre	Tiempo de siembra del maíz, aquí hay baile, fiesta dedicada a los indígenas	Chicha de jora, pepas sambo, sambo de dulce.
<b>FINADOS</b>	Noviembre	Aquí se rinde tributo a los muertos, todavía acostumbran ir a comer en el cementerio.	Colada morada, guaguas de pan champús.

### **FIESTAS OCACIONALES**

<b>FIESTA</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>GASTRONOMIA</b>
<b>MATRIMONIO</b>	ceremonia indígena (ritual) y ceremonia religiosa	caldo de gallina, cuyes, trago, mote, habas
<b>BAUTIZO</b>	ceremonia religiosa	caldo de gallina, cuy con papas, trago.

## **CAPITULO IV.- GASTRONOMIA DE OTAVALO**

### **4.1 LA GASTRONOMIA EN GENERAL**

Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. . La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. ... Ya que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo es que podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, ecuatoriana, etc. Todas cuales, se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares nacionales.<sup>84</sup>

### **4.2 COMIDAS RITUALES**

Los pueblos de la antigüedad celebraron ritos agrarios con sacrificios y ofrendas, en épocas de cosechas, cuando la tierra rendían frutos ellos obligatoriamente agradecían a los dioses y festejas con abundantes comidas y bebidas. También realizaban sacrificios con animales.

El maíz era la base de la alimentación andina, el ciclo del cultivo del era determinante en el campo religioso. Y la chicha hacía las veces de vino en celebraciones. En marzo los indígenas celebraban la fiesta del Paucar Huatay, que es cuando se cosecha el maíz tierno o choclo que servía para elaborar con él la choclotanda o pan de maíz tierno. Y en junio, en cambio por motivo de cosecha de mazorcas ya maduras, la fastuosa celebración del Inti Raymi.<sup>85</sup>

Como podemos apreciar el maíz obligatoriamente tenía que existir para celebraciones.

---

<sup>84</sup> <http://www.misrespuestas.com/que-es-la-gastronomia.html> 31 de julio de 2007

<sup>85</sup> Nestle Tomo I, Recorriendo los sabores del Ecuador Tomo I, Pág. 40, 2005

La cocina tradicional es un fogón que consiste de tres piedras grandes llamadas tulpa rumi- piedra de fogón- sobre el que se apoyaban las calderas u ollas de barro o aluminio. Otros utensilios de cocina son los pundos- vasija de barro grande – maltas y cazuelas, que son tiestos hechos de barro y con lados bajos que se usan para tostar granos. También existen platos hechos de barro cocido, cucharas y vigshas o cucharas grandes de madera. El pilche sirve de vaso y esto hecho de la corteza del árbol de pilche. <sup>86</sup>

## 4.3 MAÍZ

### 4.3.1 BREVE HISTORIA DEL MAÍZ

Es uno de los granos más antiguos, cuyo inicio todavía es incierto. Cuando Cristóbal Colón llegó al Nuevo Mundo (1492), sus hombres encontraron en la Isla de Cuba grandes campos con un extraño cereal, hasta entonces desconocía en el Viejo mundo, se trataba del maíz (Zea Mays) al cual los aborígenes de esta Isla le designaban con el nombre de mais o mahis, y que lo consumían asado, cocinado, fresco, seco y hecho harina.

Luego este producto fue encontrado sucesivamente en todo América, y aunque los conquistadores nunca se imaginaron que este producto iba a ser el cereal de mayor valor para el género humano, que todo el oro y la plata de México y Perú.

Pese que el maíz tubo un inicio humilde, al pasar del tiempo fue adquiriendo importancia en la subsistencia diaria humana, este motivo en la mayoría a los pueblos aborígenes una serie de leyendas sobre su origen mítico.

- ❖ **La mitología de los indios considera al maíz un don de los dioses.**
- ❖ **Los navajos (EE.UU.) se refieren al maíz que cree en el campo, como si se tratara de una presencia viviente íntimamente vinculada con las divinidades.**

Existe una evolución muy variada del maíz desde el apareamiento maíz salvaje, hasta la actualidad se han multiplicado y mejorado sus variedades y adaptado su crecimiento a diversos pisos climáticos. **“En América, existen**

---

<sup>86</sup> Guía Agro-Culinaria de Cotacachi, Ecuador y sus alrededores, Merleni Ramirez y David E. Williams. 2003. IPGRI-Américas, Cali, Colombia, Pág. 41

aproximadamente 300 razas de maíz, cultivadas desde la orilla del mar hasta los 4.000 m.s.n.m.”<sup>87</sup>

#### 4.3.2 EL MAÍZ EN EL PUEBLO INDÍGENA DE OTAVALO

Imbabura la provincia de mayor producción de maíz en el Ecuador y la que se precia tener variedades, presentes en la infinidad y riqueza de su gastronomía. Desde épocas antiguas cuando los abuelos adoraban al cerro y a las lagunas- el maíz- ha sido fundamental. “En Otavalo, que antiguamente se llamaba Sarance, que significaba Tierra del Maíz pueblos como los imbayas o caranquis, ultimados por la invasión incásica que- según los cronistas- dejaron entre 17.000 y 20.000 muertos, flotando en Yaguarcocha.”<sup>88</sup> Hace 8.500 años, en valdivia, iniciaron el proceso de domesticación de las especies que llegaron a Mesoamérica y que, después retornaron a su experiencia, hacia los sitios originarios pero enriqueciendo las variedades.

En nuestro país, hace unos 5000 años, manos hábiles molían el maíz e intercambiaban con otros pueblos como productos como: la yuca, fréjol, camote o maní. Así también, hubo un ingeneable intercambio entre indígenas y mestizos, con la presencia de la cultura negra que llegó al Valle del Chota en el siglo XVIII, cuando los jesuitas tenían 5000 esclavos y traficaban trago.

El maíz el producto básico de este pueblo otavaleño a originando que ellos realicen fiestas, en agradecimiento a este producto que los alimenta. <sup>89</sup>

#### 4.3.3 CONSTITUCIÓN, COMPOSICIÓN QUÍMICA Y TIPOS DE MAÍZ

##### CONSTITUCIÓN

Los granos de maíz están constituidos principalmente de tres partes:

- ❖ **LA CASCARILLA o PERICARPIO:** es la cubierta del grano, que sirve como la protección.
- ❖ **EL ENDOSPERMO:** es la reserva energética del grano y ocupa hasta 80 % del peso del grano. Contiene aproximadamente el 90% de de almidón

---

<sup>87</sup> José Echeverría y Cristina Muñoz C., Maíz: Regalo de los Dioses, Págs. 29,47

<sup>88</sup> María Patricia Morales mejía, Ibarra: sabores de maíz mitologías, historias y recetas, Pág. 7, 2001

<sup>89</sup> María Patricia Morales mejía, Ibarra: sabores de maíz mitologías, historias y recetas, Pág. 7, 2001

y el 9% de proteínas, pequeñas cantidades de aceites, minerales y elementos traza.

- ❖ **EL GERMEN:** contiene una pequeña planta en miniatura, además de grandes cantidades de energía en forma de aceite, el cual tiene la función de nutrir a la planta cuando empieza el período de crecimiento, así como otras sustancias necesarias durante el proceso de germinación y desarrollo de la planta.<sup>90</sup>

### COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL MAÍZ:

COMPOSICION QUIMICA DE TIPOS DE MAICES (gm/100)<sup>91</sup>

VARIEDAD	HUMEDAD	CALORÍAS	PROTEINAS	GRASAS	CALCIO	FÓSFORO	HIERRO
Maíz amarillo (seco)	17,9	335	7,9	4,5	6	256	2
Maíz amarillo mishca (fresco)	30,5	287	5,5	4,2	2	238	1,8
Maíz mishca (seco)	18,5	333	6,8	4,1	4	269	2,4
Maíz blanco (suave)	12,8	357	7,7	4,8	8	293	2,4
Maíz duro (costa)	13,3	350	8,8	4,1	6	228	2,5
Maíz (cao)	47,9	210	5,4	2,5	8	200	1

### TIPOS DE MAÍZ

Clasificación común de las diferentes variedades de maíz es la siguiente:

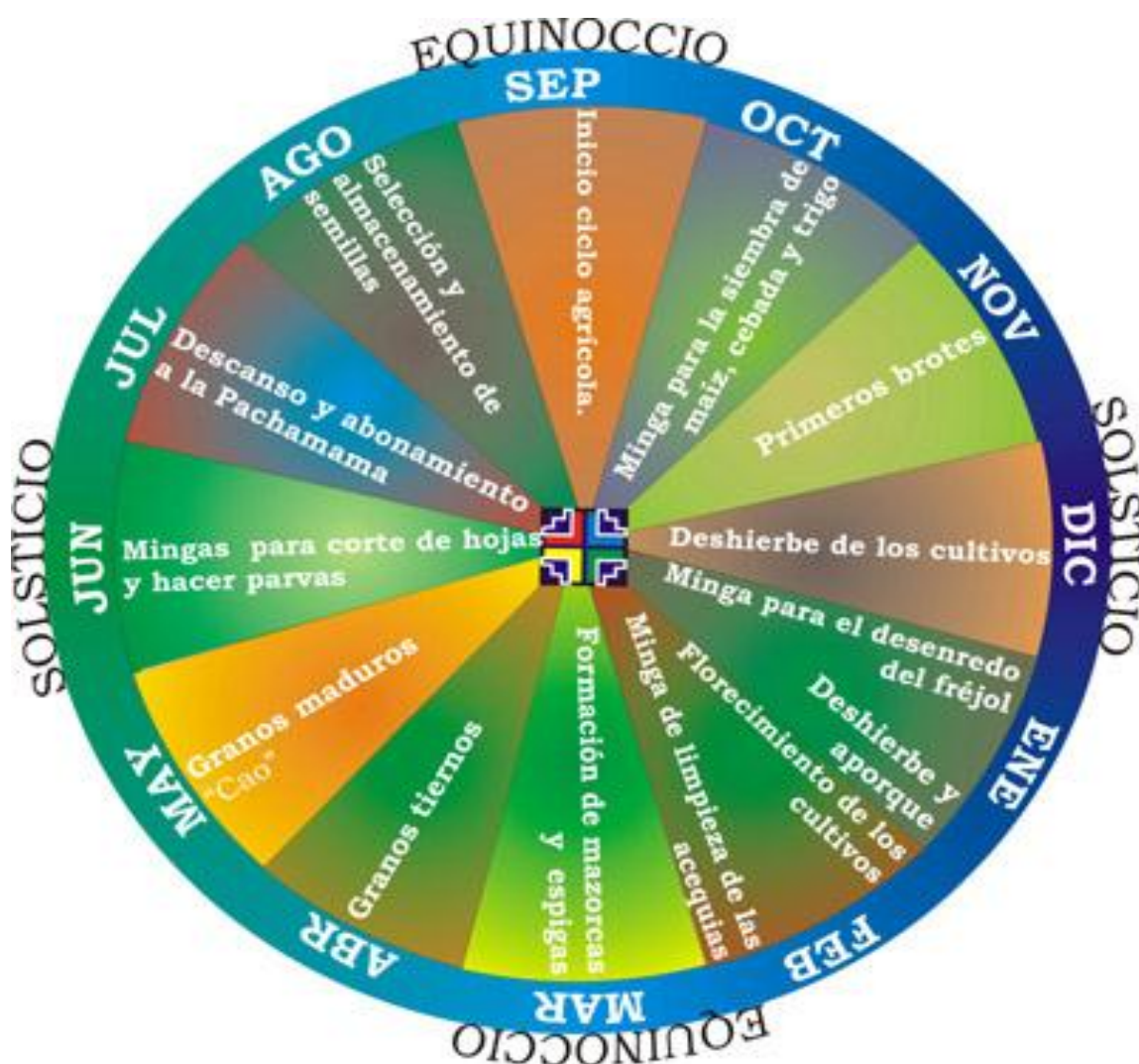
- ❖ **DENT (dentado):** este es el maíz de mayor importancia comercial. Ocupando el 73% de la producción global. Utilizan para alimentar ganado y fabricación de productos industriales como el almidón, aceite, alcohol, jarabes de maíz, etc.
- ❖ **FLINT (duro):** similar al maíz reventador pero de grano más grande. Es cultivado en lugares en donde se requiere tolerancia al frío o donde las condiciones de germinación y almacenamiento son pobres. Ocupa aproximadamente el 14% de la producción.

<sup>90</sup> María Patricia Morales mejía, Ibarra: sabores de maíz mitologías, historias y recetas, Pág. 33, 2001

<sup>91</sup> José Echeverría y Cristina Muñoz C., Maíz: Regalo de los Dioses, Págs. 137

- ❖ FLOUR (blando): es la variedad favorita para consumo humano. Consiste de granos suaves que son fácilmente molidos o cocinados para preparar alimentos, como tortillas, tamales, etc. Ocupa aproximadamente el 14% de la producción.
- ❖ POP (reventador): consiste de un grano esférico y pequeño núcleo harinoso (suave) y una cubierta cristalina (dura). La humedad atrapada en la parte harinosa se expande cuando se aplica calentamiento y estalla a través de la cubierta dura, creando las palomitas de maíz. <sup>92</sup>

#### 4.4.5 CALENDARIO AGRÍCOLA<sup>93</sup>



<sup>92</sup> María Patricia Morales mejía, Ibarra: sabores de maíz mitologías, historias y recetas, Pág. 34, 2001

<sup>93</sup> Guía Agro-Culinaria de Cotacachi, Ecuador y sus alrededores, Merleni Ramirez y David E. Williams. 2003. IPGRI-Américas, Cali, Colombia, Pág. 39

#### **4.3.4 PREPARACIONES CON MAÍZ**

Cocinando identidades en torno al maíz existen variedades de platos que se puede preparar a continuación detallaremos algunas recetas.

##### **COSAS FINAS**

Las cosas finas son la mezcla de granos tiernos o maduros dependiendo de la temporada de cosecha. Tiene su origen desde hace más de 100 años e inicialmente era mote, fréjol, tostado que se colocaban sobre hojas de choclo. Con el transcurso del tiempo se incorporaron otros ingredientes como chocho, fritada menuda y el infaltable queso amasado. Lleva encurtido de tomate y cebolla paiteña y se lo puede encontrar en el sector de los motes y preparado por los indígenas de Natabuela. Hechos en cocina de leña y en ollas de barro que conservan un sabor especial en cada grano.

##### **INGREDIENTES:**

3 tazas de mote

1 taza de fréjol tierno o maduro

1 taza de arveja tierna o madura

1 taza de chochos listos para servirse

1 taza de tostado yanga o tostado de manteca

Unas tajadas de queso amasado y fritada menuda

Encurtido de cebolla y tomate

Un manojo de hierbas: culantro, cebolla blanca y perejil picadas finamente.

##### **PREPARACIÓN**

Cocinar en ollas individuales cada uno de los granos: mote, fréjol y arveja. Si se trata de granos maduros dejar en remojo la noche anterior. En una fuente grande coloque cada uno de los granos previamente cocinados. Añada los



chochos y el tostado de manteca o yanga y mezcle. Agregue la fritada menuda, ponga las finas hierbas, el encurtido de cebolla y tomate y las tajitas de queso amasado a gusto. Servir sin olvidarse del ají. <sup>94</sup>

## AREPA DE MAÍZ

### INGREDIENTES

Harina de maíz

Leche

Huevos

Manteca de chancho

Sal

Levadura



### PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes, cuando la masa está bien revuelta, rallar queso en la superficie y se le deja, reposar, para que la levadura haga efecto. Luego, manualmente, se da la forma circular a cada porción de masa y se le hornea. Antiguamente, parece que se envolvía esta masa en una hoja de achira y se le cocía al vapor.

## CHOCLOTANDA

### INGREDIENTES

12 tazas de choclos cao desgranado

10 onzas de mantequilla sin sal

6 onzas de manteca de chancho

8 huevos

3 cucharas pequeñas de polvo de hornear

1 cuchara pequeña de azúcar

½ queso rallado



---

<sup>94</sup> María Patricia Morales mejía, Ibarra: sabores de maíz mitologías, historias y recetas, Pág. 44, 45, 2001

10 ramas de cebolla blanca finamente picada  
Sal, aceite, achiote y queso a gusto.

### **PREPARACIÓN**

Moler el choclo en el molino. En una batea poner el polvo de hornear y el azúcar. En una sartén derrita la manteca y la mantequilla añadida al contenido. Agregue las yemas de los huevos y el queso rallado, después una todos los ingredientes con una cuchara de palo. Por último bata las claras de huevo a punto de nieve, en forma suave y envolvente una toda la mezcla. Aparte hacer un refrito con la cebolla, sal, aceite, achiote y queso a gusto. Vierta una cuchara del contenido sobre la hoja de choclo y con una cuchara pequeña ponga en el centro refrito.

Doble los costados de la hoja y luego las puntas, coloque en la tamalera. En cada una de las rejillas cuidando de que estén bien distribuida. Antes de tapar coloque las hojas de los choclos, cubrir con un mantel y tapar. Para saber si las humitas ya están listas colocar una papa mediana a cocinar.<sup>95</sup>

## **TORTILLAS DE MAIZ**

### **MASA**

½ libra de harina de maíz blanco crudo

2 onzas de manteca de cerdo

2 onzas de mantequilla

½ cucharadita de sal

2 huevos

### **RELLENO**

6 onzas de queso desmenuzado

1 cebolla larga blanca picada

Manteca de cerdo o aceite



---

<sup>95</sup> María Patricia Morales mejía, Ibarra: sabores de maíz mitologías, historias y recetas, Págs. 48, 49, 2001

## PREPARACIÓN

Unir la harina con la manteca, mantequilla, sal y huevos. Mezclar suavemente hasta obtener una masa homogénea y que no se pegue a las manos. Formar cazuelitas y rellenarlas con el queso y la cebolla. Dar forma a las tortillas y dorarlas en la manteca caliente.<sup>96</sup>

## QUIMBOLITOS DE MAÍZ

### INGREDIENTES

40 hojas de achira

28 onzas de harina de maíz

4 onzas de harina de trigo

3 cucharaditas de polvo de hornear

1 libra de manteca de cerdo

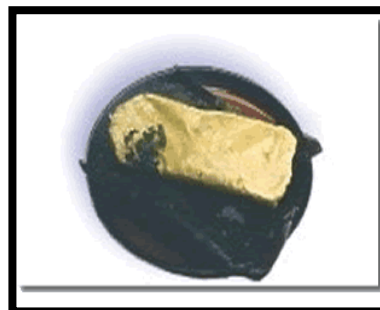
10 huevos

½ queso sin sal

1 paquete de pasas

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 ½ taza de azúcar.



### PREPARACIÓN

Batir constantemente el azúcar, la manteca, los huevos, luego agregar la harina, la vainilla, el polvo de hornear, el queso rallado. Con una cuchara se pone la masa en una hoja de achira y una o dos pasas, se envuelve y se le acomoda en una tamalera, para cocinarla al vapor.<sup>97</sup>

---

<sup>96</sup> Martha Riofrío Cevallos, La cocina ecuatoriana paso a paso, Pág. 17, 2004

<sup>97</sup> José Echeverría y Cristina Muños C, Maíz: regalo de los Dioses, Pág. 144

## MAÍZ TOSTADO CON TOCTE



### INGREDIENTES

4 tazas de maíz amarillo, suave para tostado

½ taza de aceite

2 ramas de cebolla blanca cortada en trozos medianos

1 porción de tocte quebrado

### PREPARACIÓN

Ponga en remojo el maíz, en agua fría, durante media hora y escúrralo. En una paila de bronce agregue el aceite y únicamente cuando esté caliente añada maíz. Tome una cuchara de palo para mover constantemente hasta cuando está abierto y dorado el maíz. Acompañar el tostado con una porción de tocte.

98

---

<sup>98</sup> María Patricia Morales mejía, Ibarra: sabores de maíz mitologías, historias y recetas, Pág. 42, 2001

#### 4.4 LA CHICHA

En las Antillas los españoles encontraron que los nativos bebían con especial deleite un refresco que lo llamaba chicha. Nuestros aborígenes llamaban en quichua aja o asua, nombres que han desaparecido, pues hasta nuestros indios han asimilado la palabra de origen taino.<sup>99</sup>

Chicha es una palabra de origen Nahuatl, introducida en el tiempo de la conquista. El consumo como bebida alcohólica tuvo dos modalidades de tipo ceremonial, la misma que estaba ligada a las festividades comunitarias, a los momentos sobresalientes en la vida de los nativos como son: nacimiento, corte de pelo, bautizo, matrimonio, muerte y en las ceremonias agrarias, y como bebida estimulante en el trabajo, la chicha se convierte en un elemento indispensable para dar fortaleza.

Los incas derramaban chicha y maíz molido a la “MAMAPACHA”, en tiempo de siembras pidiendo existan buenas cosechas. En las comunidades indígenas, la preparación de la chicha se acompañaba de un ritual específico: **“mientras la cocinera está removiendo el líquido en el pondo, todos los hombres presentes bailan alrededor, bebiendo, cantando y golpeando los pies fuertemente en el suelo. Dicho canto repite monóticamente la palabra “yalimba, yalimba”; que según ellos quería decir “tirar, llevar a todos a la muerte”, alternándolo con palabras.... Muchos dicen desconocer la razón del canto.”**<sup>100</sup>

La CHICHA parte primordial en las fiestas de Otavalo especialmente en las fiestas del YAMOR, de San Juan.

Hoy en día gracias al apareamiento de las bebidas alcohólicas, la chicha es considerada como bebida de indios y de pobres.

##### 4.4.1 COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA CHICHA

La chicha a más de calorías, contiene también pequeñas cantidades proteínas, minerales y algunas vitaminas.

---

<sup>99</sup> Plutarco Naranjo, Saber Alimentarse, Pág. 161, 1991

<sup>100</sup> María Patricia Morales mejía, Ibarra: sabores de maíz mitologías, historias y recetas, Pág. 19, 2001

## COMPOSICION QUIMICA (gramos de nutrientes x 10gr. De bebida)

	CHICHA DE JORA	CHICHA DE AVENA
AGUA	88,6	81,9
CALORIAS	39	68
PROTEINAS	0,3	0,3
GRASA	0	0,1
H. CARBONO	10,3	17
CENIZA	0,1	0,1
CALCIO	6	4
FÓSFORO	6	7
HIERRO	0,8	0,2

### 4.4.2 TIPOS DE CHICHA

Las chichas de maíz más conocidas son:

#### CHICHA DE ALMIDÓN

##### INGREDIENTES

Morocho

1 panela

Pimienta de dulce

Clavo de olor

Canela.

##### PREPARACIÓN

Se tuesta el maíz morocho, se muele, se agrega un jarro de almidón de achira, luego se entrevera estos ingredientes y se cocina con agua y una panela; se añade pimienta dulce, clavo de olor y canela; se cierne y se pone a fermentar en un cántaro.<sup>101</sup>

<sup>101</sup> María Patricia Morales mejía, Ibarra: sabores de maíz mitologías, historias y recetas, Pág. 149, 2001

## CHICHA DE JORA

### INGREDIENTES

- 1 libra de maíz amarillo
- 1 atado de hojas de achira
- 10 litros de agua
- 1 libra o un banco de panela
- 1 atado de hierba luisa
- 1 atado de cedrón
- 1 cuchara de calvo de olor y pimienta dulce.



### PREPARACIÓN

Para preparar la jora remoje por tres días, sin cambiar el agua, 1 libra de maíz amarillo, cierna y coloque sobre hojas de achira en el piso, cubra con más hojas, tape con esteras y presione.

Deje por 4 días, levante las esteras, salpique un poco de agua y vuelva a tapar y al cabo de 7 días empieza a salir raíz. Saque al sol y deje secar por tres días hasta que este bien seco. Una vez bien seco, muele hasta obtener una harina.

Disuelva la harina en 10 litros de agua y cocine por media hora revolviendo frecuentemente cierna y deje enfriar.

Preparar una miel con la panela, las hierbas y las especias, (hierba luisa, clavo de olor, cedrón y pimienta dulce) deje hervir, cierna e incorpore a la preparación anterior, tape con un lienzo y deje fermentar por 2 o 3 días antes de servir.<sup>102</sup>

Para preparar la chicha del Yamor es la misma preparación, añadiendo a la jora maíz blanco, morocho, amarillo y blanco, chulpi, maíz negro y canguil. Todos en cantidades iguales secados al sol, tostado y molidos.

---

<sup>102</sup> Recorriendo por los sabores del Ecuador Tomo II, Nestle, Pág. 175, 2005

## CHICHA DE ALOJA

### INGREDIENTES

1 libra de maíz seco  
2 ladrillos de panela

### PREPARACIÓN

Tueste el maíz en una paila sin engrasar hasta que esté dorado. Muélalo. En una olla ponga al fuego la panela y 2 litros de agua y, cuando la panela esté diluida, cuele el líquido y póngalo a hervir nuevamente. Agréguele la harina de maíz tostado, revolviendo bien para que no se formen grumos. Retire del fuego la olla y añada 2 litros más de agua caliente. Disuelva y deje enfriar. Cuando ya está fría la preparación, viértala en una vasija de barro y déjela fermentar durante 4 días. Ciérnala y sírvala. <sup>103</sup>

---

<sup>103</sup> Círculo de lectores, El gran libro de la cocina ecuatoriana, Págs. 106, 107



#### 4.5 RECETARIO DE PLATOS TÍPICOS DE OTAVALO.

Antes de proceder a describir la preparación de los platos típicos vamos a recordar un poco de la gastronomía que antes consumían los Otavalos y que se consume hasta la actualidad.

La cultura indígena ha sabido resistir el impacto, asimilando los aportes tecnológicos sin perder su identidad.

En el centro, junto a una pizzería, locales de hamburguesa y otra comida que hoy en día se ha convertido en algo popular, se encuentra el restaurante Camba Huasi, donde todos los días se sirve la sopa de la casa “quinua de queso”, la chuchuca, que se hace dándole un hervorcito del choclo cao en caldo de espinazo de puerco.

Comer con manteca era sinónimo de buena mesa, con o sin ella, hay una regla de hierbas que todo otavaleño aprende desde el vientre materno: el culantro es para las sopas de carne y el perejil para las de quesos. Preparar una buena colada de harina de haba o de maíz a la que se agregan los churos, y el infaltable sambo con raspadura, que se asa en el mismo terreno de la cosecha. “al sambo mate se le hace un hueco, se mete raspadura con trocitos de canela, se tapa y se asa al fuego. En cuanto a bebidas, las mistelas eran hechas a base de jugo de fruta, agua, azúcar, trago y especias como canela, clavo y vainilla. Los indios bebían copitas de mistela como “remedio” para la gripe, dentro de la lógica de lo frío y lo caliente que rige su alimentación.

Otra técnica culinaria es cocinar con cáscara el camote y la papa para que mantenga el sabor. Entonces se puede preparar una salsa de pepa de sambo con hilachas de carne de res cocida, que se pone sobre los camotes y las papas chauchas.<sup>104</sup>

Antes, el chocolate era para la clase pudiente; el pueblo bebía agüita de panela, no más, con pancito. Empanadas de masa de pan que traen en su interior un refrito de cebolla, de queso o dulce de mora. Los muchachos gustaban de las habas confitadas y de la caca de mono: maní confitado con dulce que vendían en la puerta de los cines.

---

<sup>104</sup> Recorriendo los sabores del Ecuador Tomo II, Nestle, Pág. 137, 138, 2005

En general, la dieta variada según las cosechas; cuando el sambo estaba tierno se hacía locro de sambo; ya maduro servía para el dulce. Pero existía un menú semanal básico, casi sagrado, que ocasionalmente incluía carne.

### **MENÚ SEMANAL**

**LUNES:** arroz de cebada, tostado yanga y chochos, arroz seco con porotos (no es el fréjol maduro sino cao, a medias) y plátano frito. Para tomar, aguado de naranja agria con raspadura.

**MARTES:** mazamorra de algún grano.

**MIÉRCOLES:** Chuchuca. O el morocho de sal como fuerte y morocho de dulce como postre.

**JUEVES:** Sopa de quinua con tostado y chochos. De segundo, el molo. Al puré de papa con manteca de chancho se lo ponía sobre una hoja de lechuga, se le prendía o incrustaba trocitos de lechuga encurtida en agua sal, trocitos de queso, perejiles. Acompañaban venían tomate y aguacate. Y arroz seco.

**VIERNES:** Sancocho, porque llegaba de Ìntag el plátano verde y la yuca. Caldo de costilla con pecho. Segundo camotes y papa con salsa de pepas de sambo. Por la noche, pasteles de zanahoria.

**SÁBADO:** según el bolsillo. Si había cómo; costillas de borrego asadas y papas enteras con salsa de huevo.

**DOMINGO:** Mondongo de borrego o de res. Se usaban la cabeza y las patas chaspadas del borrego. Porque estaba la cabeza, le llamaron también caldo de calavera, y de ésta se aprovechaba el seco.

En las noches se tomaban una sopita ligera y la colada dulce: de harina de plátano con naranjilla, de máchica para dormir bien, de maicena, de maíz hirviendo. Esta colada se hacía hirviendo el maíz y moliéndole aún caliente. Una vez cernida, se añadía piña, mote y chamburo, hojita de naranja, panela y ramitas de canela.<sup>105</sup>

---

<sup>105</sup> Recorriendo los sabores del Ecuador Tomo II, Nestle, Pág. 139, 2005

## 4.5.1 ENTREMESES

### TORTA DE CHOCLO DE SAL



#### INGREDIENTES

8 choclos maduros

3 yemas

1 cucharadita de polvo de hornear

6 cucharadas de mantequilla o de manteca de cerdo

½ taza de queso fresco

3 claras batidas a punto de nieve

Sal al gusto

#### PREPARACIÓN

Desgrane, muele y cierna el choclo. Batir la mantequilla, las yemas, el polvo de hornear y el queso. Agréguele este batido al choclo ya cernido. Añada la sal poco a poco; pruebe. Incorpórole suavemente las claras batidas a punto de nieve. Esta preparación se puede cocinar de 3 diferentes maneras:

1. Ponerle en una budinera previamente engrasada y cocinarlo al baño María durante 1 hora. Queda suave y tierna como suflé o budín.
2. Ponerla en un molde previamente engrasada y hornearla durante 45 minutos. Queda dorada.
3. Freírlas por cucharadas en un sartén con aceite caliente. Quedan torrejadas, que sirven para acompañar las sopas o el café, o para ofrecer de bocaditos. <sup>106</sup>

---

<sup>106</sup> Circulo de Lectores, El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana, Pág. 102

## TORTA DE CHOCLO DULCE

Proceda igual que en el caso anterior, pero elimine la sal, al batir las yemas y la mantequilla, agregue  $\frac{1}{2}$  taza de azúcar, 1 copita de vino dulce o de aguardiente, 1 cucharada de esencia de vainilla y 1 cucharadita de anís chiquito. Esta torta puede prepararse también de las 3 maneras anteriormente descritas. <sup>107</sup>

## CHUROS CON SALSA DE CEBOLLA

### INGREDIENTES

2 tazas de churos  
Salsa de cebollas  
Sal al gusto

### PREPARACIÓN

Lave bien los churos y déjelos en agua fría con sal durante 2 horas. Escúrralos y cocínelas en agua con sal y cebolla durante 30 minutos. Escúrralos nuevamente y sívalos con la salsa de cebollas.

NOTA: estos churos, al igual que otros caracoles, hay que saber chuparlos. <sup>108</sup>

## HUMITAS/ CHOCLOTANDAS

### INGREDIENTES

12 tazas de choclos cao desgranado  
10 onzas de mantequilla sin sal  
6 onzas de manteca de chancho  
8 huevos  
3 cucharas pequeñas de polvo de hornear  
1 cuchara pequeña de azúcar  
 $\frac{1}{2}$  queso rallado



<sup>107</sup> Circulo de Lectores, El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana, Pág. 102

<sup>108</sup> Circulo de Lectores, El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana, Pág. 102

10 ramas de cebolla blanca finamente picada

Sal, aceite, achiote y queso a gusto.

## PREPARACIÓN

Moler el choclo en el molino. En una batea poner el polvo de hornear y el azúcar. En una sartén derrita la manteca y la mantequilla añadida al contenido. Agregue las yemas de los huevos y el queso rallado, después una todos los ingredientes con una cuchara de palo. Por último bata las claras de huevo a punto de nieve, en forma suave y envolvente una toda la mezcla. Aparte hacer un refrito con la cebolla, sal, aceite, achiote y queso a gusto. Vierta una cuchara del contenido sobre la hoja de choclo y con una cuchara pequeña ponga en el centro refrito.

Doble los costados de la hoja y luego las puntas, coloque en la tamalera. En cada una de las rejillas cuidando de que estén bien distribuida. Antes de tapar coloque las hojas de los choclos, cubrir con un mantel y tapar. Para saber si las humitas ya están listas colocar una papa mediana a cocinar.<sup>109</sup>

## EMPANADAS DE HARINA DE MAÍZ

### INGREDIENTES

4 tazas de agua

1 libra de carne de chancho

3 ramas de cebolla blanca finamente picada

6 huevos duros en cuadritos pequeños

1 taza de arveja tierna cocida

Achiote

Sal

1 cuchara sopera de manteca de chancho (para refrito)

6 tazas de harina de maíz bien cernida

2 yemas de huevo

1 cucharada sopera de manteca de cerdo

1 cucharada pequeña de sal



<sup>109</sup> María Patricia Morales mejía, Ibarra: sabores de maíz mitologías, historias y recetas, Págs. 48, 49, 2001

## **PREPARACIÓN**

En el litro de agua cocine la carne de chanco en pedazos pequeños con un poco de sal. Haga un refrito con la manteca, cebolla, achiote y la sal. Luego desmenuce la carne y añada el refrito los huevos duros y la arveja. Sofría el relleno de la empanada. Aparte en una paila de bronce ponga el caldo de la carne hierba con la cucharada de manteca y la cucharada de sal. Agregue la harina de maíz, tome una cuchara de palo y continúe meciendo en el fuego. Cuidando de que no se pegue la masa, en el momento que desprege la masa del asiento, y se torne cristalino está cocinada. Retire del fuego la masa y saque dejándola enfriar cuando esté tibia agregue las yemas de huevo y amase. Untando manteca en las manos haga bolitas. Sobre una hoja de achira y extienda la masa forme la empanada y ponga una cucharada del guiso. Freír en la paila de bronce en abundante aceite hirviendo, escurra bien el aceite al sacar cada empanada. Sirva caliente acompañados de ají de chochos y cebolla paiteña perla.<sup>110</sup>

---

<sup>110</sup> María Patricia Morales mejía, Ibarra: sabores de maíz mitologías, historias y recetas, Pág. 60, 61, 2001

## 4.5.2 SOPAS

### LOCRO DE CHOCLO CON ZANAHORIA

#### INGREDIENTES

- 2 cucharadas de cebolla blanca picada
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 libra de papas peladas y picadas
- ½ taza de zanahoria amarilla, pelada y picada
- ½ taza de choclo desgranado y cocido
- 2 tazas de leche
- 2 tazas de agua
- 2 cucharas de queso fresco rallado
- 1 cucharada de perejil fresco.
- Sal al gusto



#### PREPARACIÓN

En una olla haga un refrito con la cebolla y la mantequilla; agregue las papas, las zanahorias y el choclo. Sofría durante 5 minutos; ponga la leche, el agua y la sal. Cocine hasta que todo este suave. Para servir, agregue queso y perejil Picado. <sup>111</sup>

### CAUCA DE CHOCLO TIERNO

#### INGREDIENTES

- 1 libra de carne de cerdo
- 1 rama de cebolla blanca
- 1 rama de perejil
- 1 tomate picado
- 6 tazas de agua
- 2 dientes de ajo machacado
- 1 libra de papas, peladas y picadas
- 1 taza de choclo maduro desgranado

---

<sup>111</sup> Circulo de Lectores, El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana, Pág. 99

1 cucharita de culantro picado  
1 taza de leche  
2 cucharadas de mantequilla  
Sal, pimienta, comino

### **PREPARACIÓN**

Cocine en una olla la carne con la cebolla, el perejil, el tomate, el ajo, y los aliños, hasta que esté suave. Cierna el caldo, pique la carne y lleve al fuego el caldo, la carne y las papas; deje cocinar durante 10 minutos. Licue el choclo con la leche, ciérralo y agréguelo al caldo. Deje cocinar, revolviendo hasta que las papas estén suaves. Agregue entonces la mantequilla y el culantro. Sirva caliente. Decorar con papas fritas. <sup>112</sup>

## **SOPA DE SAMBO CON LECHE**

### **INGREDIENTES**

1 sambo picado y cocido  
2 tazas de choclo tierno desgranado y cocido  
4 cucharas de cebolla blanca picada  
2 cucharadas de culantro picado  
3 cucharadas de aceite  
2 onzas de maní tostado y molido  
2 tazas de leche  
1 libra de papas picadas  
Achiote  
Sal, comino



### **PREPARACIÓN**

Pele, pique y cocine el sambo. Haga un refrito con la cebolla, el culantro, aceite y achiote, y sazone con sal y comino. Añada las papas y sofría. Agregue el choclo, el maní y la leche, y deje hervir durante 15 minutos, revolviendo ocasionalmente. Añada el sambo cernido y sin el agua, y cocine hasta que las papas estén muy suaves. Si falta el líquido agregar la leche. <sup>113</sup>

<sup>112</sup> Círculo de Lectores, El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana, Pág. 99

<sup>113</sup> Círculo de Lectores, El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana, Pág. 99



## SOPA DE QUINUA CON QUESO

### INGREDIENTES

½ libra de quinua lavada  
1 libra de papas peladas y picadas  
Costilla de res  
Col picada en cuadros  
1 cucharada de cebolla blanca picada  
1 cuchara de mantequilla  
1 taza de leche  
2 cucharadas de queso fresco rallado  
Sal al gusto



### PREPARACIÓN

En una olla cubra la quinua con agua y cocínela hasta que el grano esté suave. Añadir la carne. Aparte use la mantequilla para freír la cebolla y agréguele al caldo, además de las coles y dejar cocer por unos minutos y luego agregar las papas. Sazone con sal. Cuando las papas estén bien cocidas, agregue la leche y algo de queso. Sirva adornado con el queso rallado.<sup>114</sup>

## SOPA DE ARROZ DE CEBADA

### INGREDIENTES

500 g de carne de chancho  
1 cebolla blanca  
2 dientes de ajo  
250 g de arroz de cebada  
500 g papas picadas  
3 cucharaditas de manteca de color  
5 hojas de col picada  
Sal al gusto

---

<sup>114</sup> Círculo de Lectores, El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana las mejores 200 recetas, Pág. 68, 2006

## **PREPARACIÓN**

Cocinar el arroz de cebada espumando continuamente hasta que salga toda la paja que contiene. Una vez hecho este procedimiento agregar la carne de cerdo, la cebolla blanca picada y el ajo, dejar que se cocine. Luego agregar la col dejar cocinar, y más después añadir las papas dejar cocinar hasta que estén blandas. Sazonar con sal al gusto y añadir la manteca de color. Decorar con culantro.

### 4.5.3 PLATOS FUERTES

#### CUY ASADO AL CARBÓN



#### INGREDIENTES

1 cuy bien lavado

#### ADOBO

1 cucharadita de achiote entero

1 cucharadita de comino entero

8 dientes de ajo

1 ½ a 2 cucharaditas de sal

½ cucharadita de pimienta entera

2 cucharadas de manteca de cerdo

#### PREPARACIÓN

Moler o licuar el achiote, comino, ajo, sal y pimienta. Mezclar con la manteca.

Adobar el cuy por dentro y por fuera de 2 o 3 días antes de asarlo. Ensartar el cuy en un pincho grande de metal o madera, amarrándole las patitas.

Asarlo al carbón, volteándole y bañándolo continuamente con el adobo.

Servir con hojas de lechuga y papas cocidas enteras bañadas con salsa de maní. <sup>115</sup>

---

<sup>115</sup> Martha Riofrío Cevallos, Cocina Ecuatoriana paso a paso, Pág. 156, 2004

## FRITADA



### INGREDIENTES

2 libras de carne de cerdo cortada en cuadros grandes

1 taza de agua

1 cebolla paiteña

3 dientes de ajo

1 rama de canela

Sal y pimienta.

### PREPARACIÓN

Condimentar muy bien la carne con la sal y la pimienta. En una paila de bronce cocinar el agua con la rama de canela, una vez que hierva colocar la carne, la cebolla paiteña cortada en cuadros, los dientes de ajo. Mover de vez en cuando para que la carne se cocine uniformemente. Una vez listo la carne retirar y en el aceite freír las papas, el maduro. Servir los trozos de carne acompañado de papas, maduro frito, mote.

## 4.5.4 POSTRES

### COLADA MORADA

#### INGREDIENTES

- 1 libra de harina de maíz negro
- 20 clavos de olor
- 20 pimientas dulces
- 5 ramas de canela
- 5 ishpingos
- 4 bancos de panela
- ½ litro de jugo de naranjilla
- ½ litro de jugo de mora
- ½ litro de jugo de mortiño
- 3 tazas de piña picada
- 3 tazas de babaco picada
- 3 tazas de frutillas picadas
- 5 hojas de naranjo
- 1 rama de ataco
- 1 rama de hierba luisa
- 1 taza de hojas de arrayán



#### PREPARACIÓN

En dos litros de agua fría, remojar la harina de maíz negro. Añadir una cáscara de piña y deje en reposo en un recipiente de barro. Durante tres días revuelva constantemente con la mano. Al cabo de ese tiempo cierna en un cedazo. Cocine la panela, el clavo de olor, la pimienta. Cernir la miel de sabores. Poner al fuego un litro de agua. Cuando hierva, añadir las hojas de naranjo, la hierba luisa, y el ataco. Tapar y retirar del fuego.

Una vez que el agua este fría, ciérnala. Mezcle la miel, el agua aromática y la harina fermentada en una olla. Añada el ishpingo y las hojas de arrayán. Ponga al fuego. Revuelva constantemente. Añada los jugos de frutas. Compruebe el sabor; aumente panela si hace falta. <sup>116</sup>

---

<sup>116</sup> Julio Pazos Barrera, La cocina del Ecuador recetas y lecturas, Pág. 86, 2005

## MOROCHO DE LECHE

### INGREDIENTES

½ libra de morocho quebrado  
2 litros de leche  
½ libra de azúcar  
1 trozo de canela



### PREPARACIÓN

Remoje el morocho en abundante agua fría durante toda la noche. Al día siguiente escúrralo y póngalo en una olla. Agréguele la leche y la canela y cocínelo hasta que este suave. Si le falta líquido, añada leche hirviendo. Agregue el azúcar y déjelo espesar. Se puede servir caliente o frío.<sup>117</sup>

## DULCE DE SAMBO CON NARANJILLAS

### INGREDIENTES

1 sambo maduro pequeño  
4 ladrillos de panela  
1 trozo de canela  
10 naranjillas

### PREPARACIÓN

Licué las naranjillas con una taza de agua y ciérnalas. Pele el sambo y píquelo en trozos finos. Disuelva las panelas en 2 tazas de agua hirviendo. Ponga en una olla el sambo, el jugo de las naranjillas, la panela disuelta y cernida, y la canela. Cocine la mezcla revolviendo ocasionalmente hasta que el sambo esté bien desecho y el jugo tome un punto fuerte.<sup>118</sup>

---

<sup>117</sup> Circulo de Lectores, El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana, Pág.110

<sup>118</sup> Circulo de Lectores, El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana, Pág. 110

## CAPITULO V

### 5.1 INTERPRETACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN DE CAMPO

La presente investigación me permitió saber cuantas personas conocen sobre las costumbres y tradiciones en la ciudad para la cual realizamos la siguiente encuesta.

#### INSTITUTO INTERNACIONAL DE HOTELERIA Y TURISMO

#### ENCUESTA

**OBJETIVO: Conocer las costumbres tradicionales y platos típicos de Otavalo.**

FECHA:

EDAD:

SEXO: M      F

1.- ¿Conoce usted sobre las costumbres tradicionales que hay en la ciudad?

SI

NO

2.- ¿Qué fiestas tradicionales se celebran hasta la actualidad?

3.- ¿Cree usted que las costumbres han cambiado con el paso del tiempo?  
¿Por qué?

4.- ¿Qué comida se brinda en las fiestas?

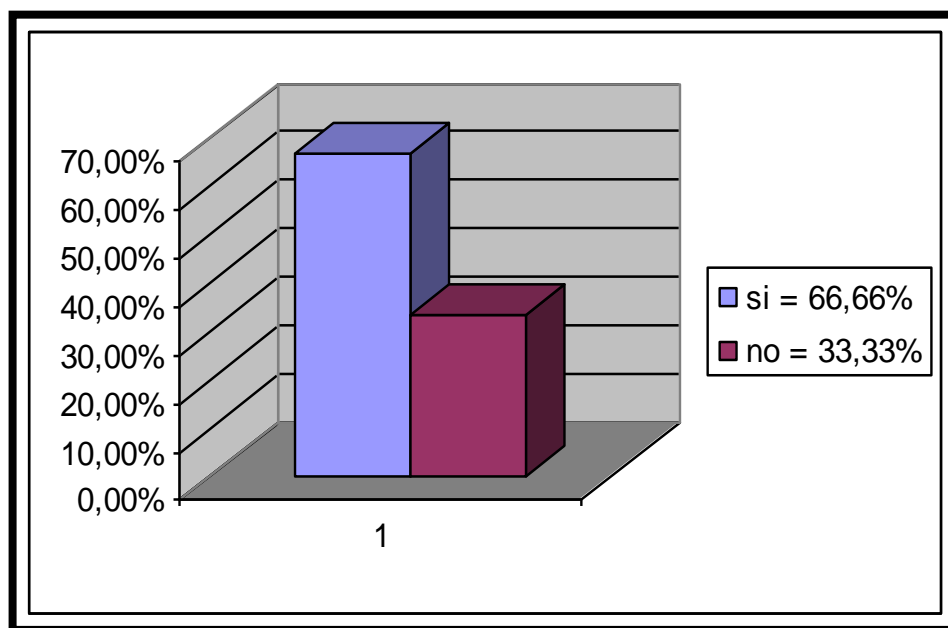
5.- ¿Por qué es importante ofrecer comida en las fiestas tradicionales?

6.- ¿Qué productos son la base para la preparación de los platos típicos?

7.- ¿Conoce usted en que lugares todavía se prepara comida típica?

8.- ¿Cómo preparan la chicha en Otavalo?

1.- ¿Conoce usted sobre las costumbres tradicionales que hay en la ciudad?

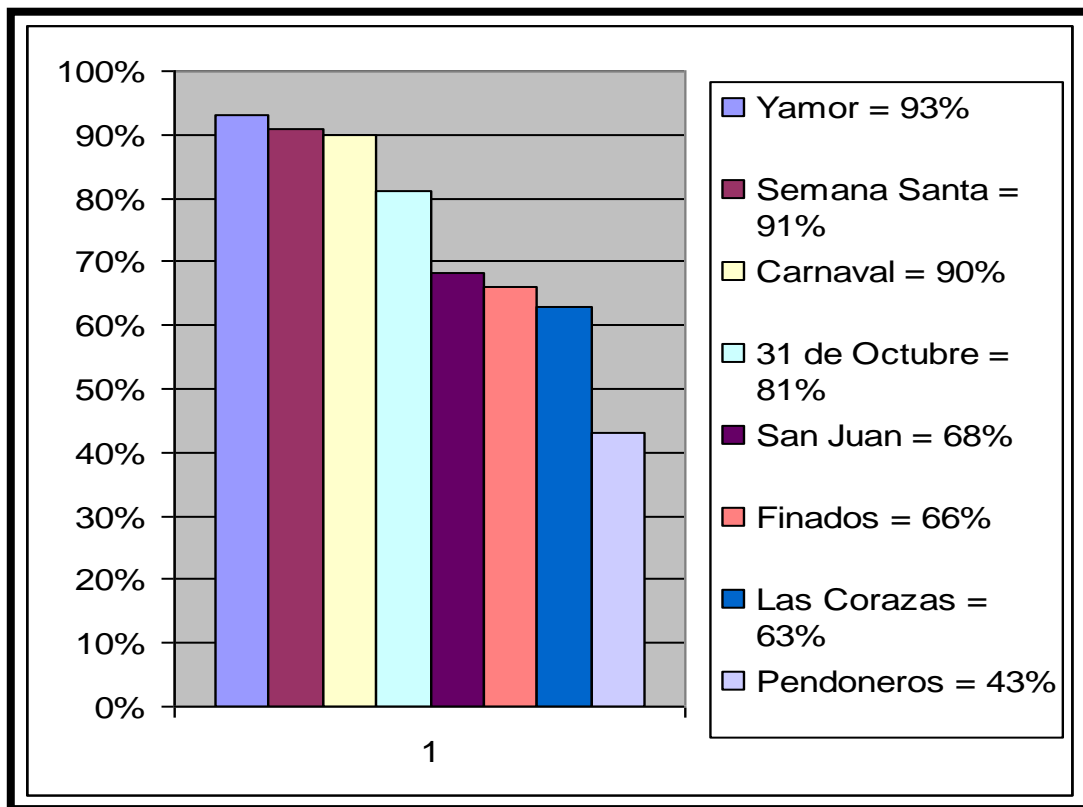


### INTERPRETACIÓN

El 66.66% de la población si conoce sobre las costumbres que existe, ya que ellos son personas que han habitado ahí desde su nacimiento, y conocen sobre todas las actividades que se realizan año a año. En cambio el 33.33% desconoce de las costumbre ya que son personas que llegaron de otros lugares y desconoces cuales son las costumbres tradicionales de la ciudad.



2.- ¿Qué fiestas tradicionales se celebran hasta la actualidad?

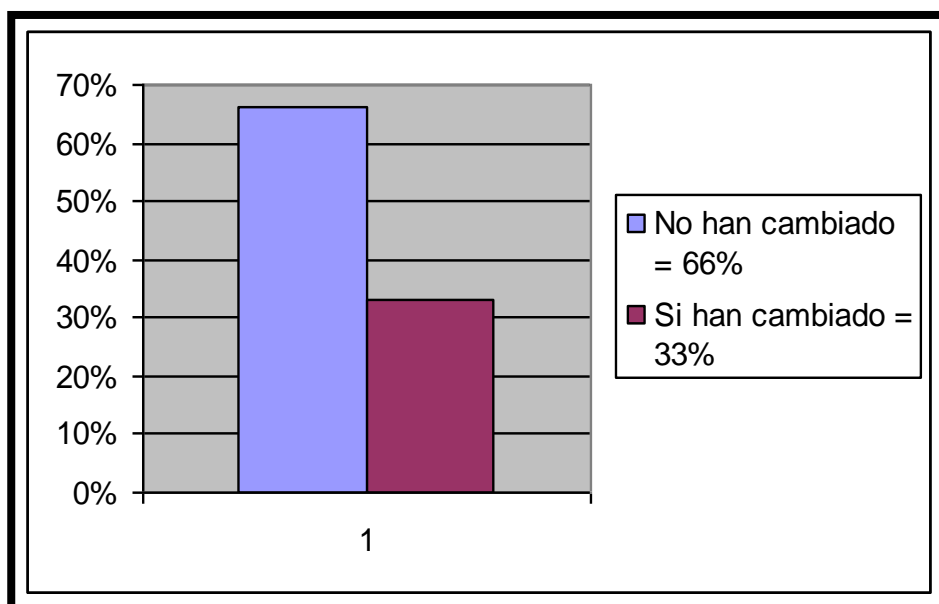


### INTERPRETACIÓN

Las fiestas que más importancia tienen en la ciudad son las que podemos apreciar en el cuadro de arriba, estas fiestas se realizan cada año pero podemos recalcar el 93% dijo que la más importante es la Fiesta del Yamor estas son realizadas en el mes de septiembre, donde se realizan múltiples actividades como son: desfiles, presentación gastronómica, eventos culturales, etc. También la Semana Santa con 91% no es una fiesta pero es algo importante que ellos recuerden y representan todos los años el sacrificio de Jesús en la cruz, ahí la gastronomía forma parte importante de ese evento.

Las demás no pasan desapercibidas pero se festejan en menor grado.

3.- ¿Cree usted que las costumbres han cambiado con el paso del tiempo?  
¿Por qué?

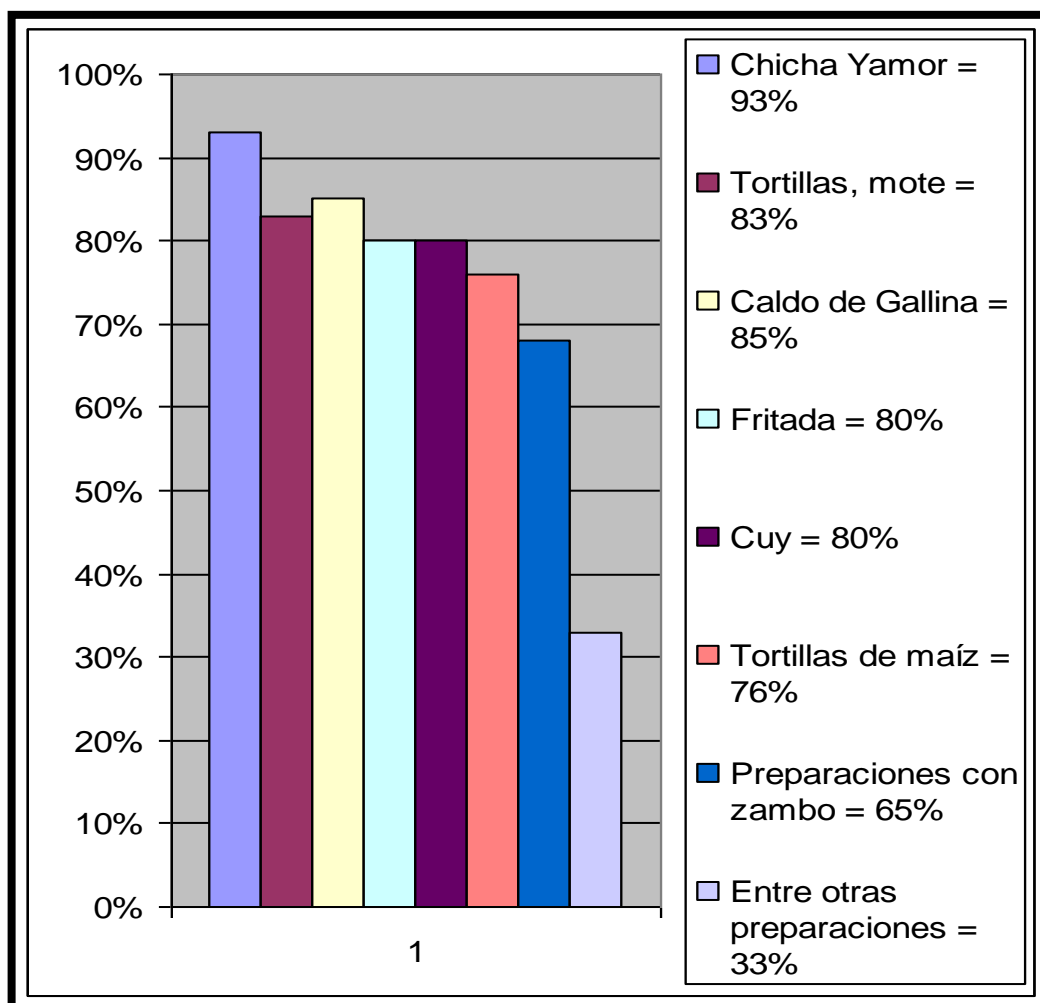


### INTERPRETACIÓN

Un 66% dijo que las costumbres se siguen manteniendo, ya que las fiestas se celebrando ancestralmente es decir en honor al sol, a las cosechas, se siguen realizando rituales, se brinda gastronomía típica que son realizados a base del maíz.

El 33% dice que si habido cambios ya que por ejemplo el carnaval antes se festejaba con campeonatos deportivos, festivales gastronomicos, ahora si se realiza las actividades antes mencionados pero se a incluido a que las personas se mojan con agua y se colocan harina, entre otras cosas. También se realizan desfiles, bailes populares.

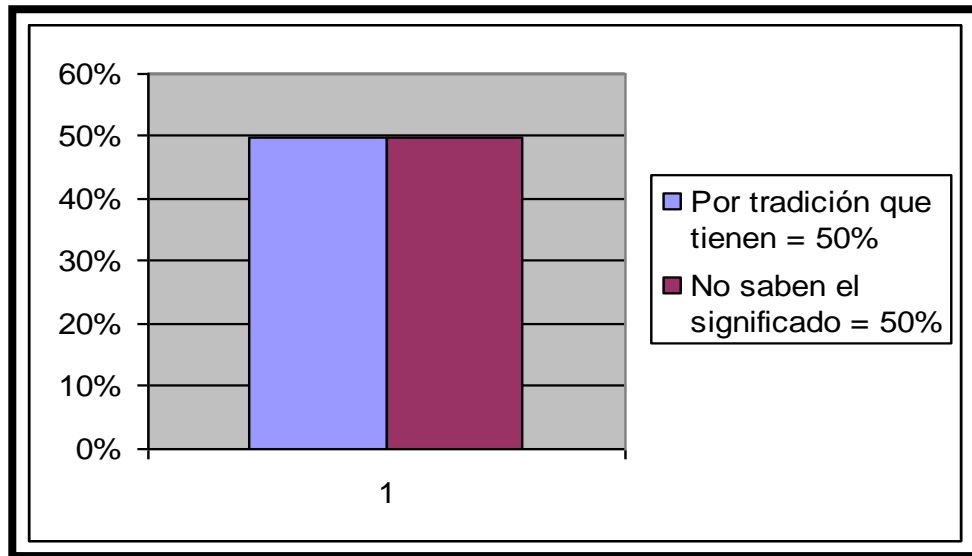
#### 4.- ¿Qué comida se brinda en las fiestas?



#### INTERPRETACIÓN

Como podemos apreciar se ofrece variedad de comida que son preparados básicamente con el maíz, también se ofrece fritada acompañada de mote, tortillas, empanadas de morocho y el infaltable caldo de gallina todos estos platos son preparados a diario, el único que se prepara cada año es la chicha del Yamor.

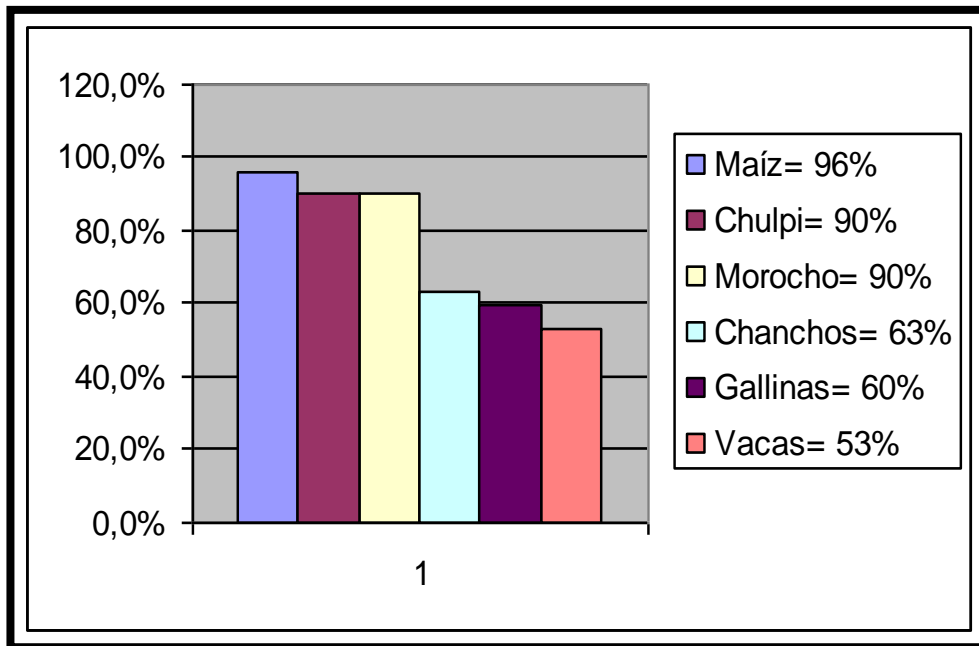
5.- ¿Por qué es importante ofrecer comida en las fiestas tradicionales?



### INTERPRETACIÓN

Es una tradición que tienen desde tiempos pasados, ofrecer comida a las personas que van a sus fiestas, dar a conocer su gastronomía, también hay personas que no saben el porque de brindar comida pero disfrutan de ella.

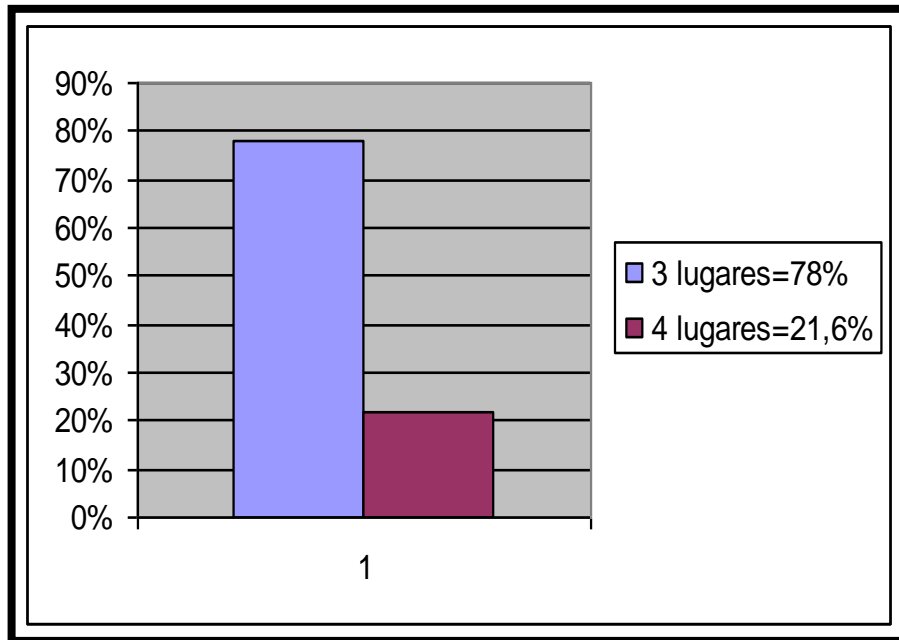
6.- ¿Qué productos son la base para la preparación de los platos típicos?



### INTERPRETACIÓN

Toda su gastronomía se basa en el maíz, en la cría de animales, todos estos productos se obtienen en la misma ciudad la mayoría son de huertos que son cultivados de manera orgánica.

7.- ¿Cuántos lugares todavía preparan comida típica?

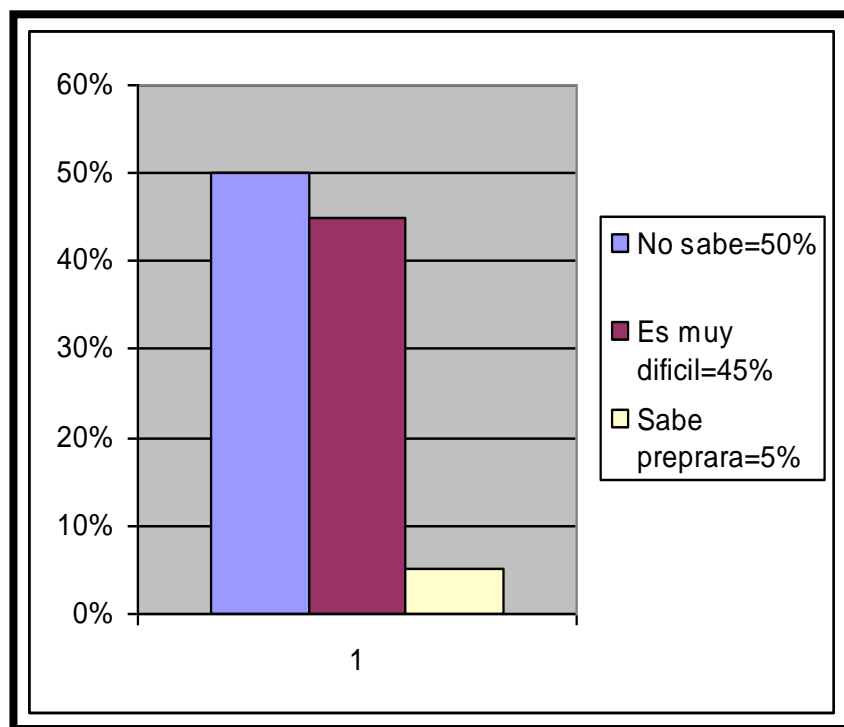


### INTERPRETACIÓN

Los más conocidos que preparan comida típica todos los días del año son 3 lugares que la mayoría de las personas conocen como son: La Casa Sol, El Paradero de Ely y el Restaurante Comida del Yamor.

En la Casa Sol los menús son balanceados, nutritivos y tradicionales es decir se basan en comida de campo, la gastronomía andina.

## 8.- ¿Cómo preparan la chicha en Otavalo?



### INTERPRETACIÓN

El 50% de las personas encuestadas desconocen de la preparación de la chicha, el 45% asegura conocer pero dice que no la preparan por es un proceso muy complicado. El 5% son personas que se dedican a la venta de esta productos también dicen que es un proceso largo y complicado pero que lo tienen que realizar. La preparación es la siguiente:

La chicha es preparada con la harina de 7 variedades de granos molidos cuidadosamente escogidos como son: jora, chulpi, canguil, morocho, maíz amarillo, blanco y cebada se hace hierva en una olla grande, es preferible cocinar a leña, esto se cocina por 10 horas., transcurrido este tiempo la chicha del yamor, es colocada en barriles de madera, donde se deja reposar para luego ser degustado por habitantes y turista.

## 5.2 CONCLUSIONES

- ❖ Muchas de las personas que habitan en la ciudad conocen y festejan año tras año las fiestas, comparten sus costumbres con los visitantes tanto nacionales como extranjeros. Ahí ellos dan a conocer varias de sus costumbres, como es el festejo de las fiestas del Yamor que se festeja en septiembre, la chicha denominada del mismo nombre solo se prepara en esta fecha, ya que en esta época es donde se cosecha los 7 tipos de maíz que se utiliza, a esto le acompaña el plato de fritada con tortillas, empanadas, mote, ensalada, tostado. La chicha que habitualmente se preparara es la de Jora.
- ❖ La gente otavaleña no quiere que se pierda sus costumbres ya que son las que les dejaron sus antepasados. Los rituales forman parte de su vida, en los matrimonios ellos realizan un ritual para purificar a los novios antes de entrar a la iglesia. Ellos quieren que las herencias de sus abuelos se recuerde y se mantengan por muchos años más.
- ❖ Todavía se dedican a la agricultura donde el producto principal de su cosecha es el maíz, ya que es entorno a este producto se realizan la mayoría de fiestas, también se dedican a la cría de animales. La agricultura y la ganadería son la base de su subsistencia ya que ellos los productos y los animales venden en los mercados.
- ❖ En pocos lugares todavía preparan comida típica, todo el año, en cambio en días de fiesta la comida tradicional se ve en todos lados. Por nombrar algunos platos podríamos mencionar: Humitas, Fritada, Chicha de Jora, Tortillas de maíz, arepas, etc. Todas estas son realizadas por las mujeres que se dedican al negocio de la venta de alimentos.
- ❖ Otavalo no es reconocido solo por sus fiestas también posee muchos lugares turísticos hermosos para visitar. Podemos visitar la Cascada de Peguche, El Lechero que es considerado un lugar Sagrado, La feria de los Ponchos que es un lugar donde se expone las artesanías que son elaboradas por los propios otavaleños, en otros lugares hermosos por explorar.



### 5.3 RECOMENDACIONES

- ❖ Las fiestas no deben perder sus tradiciones, ni sus costumbres ya que es eso lo que atrae y las hace tan famosas. Si dejaran de realizar este tipo de actividades se podría decir que nosotros perdemos parte de nuestra identidad, ya que Otavalo es uno de los lugares más turísticos del país. Ya sea por sus artesanías, su gastronomía, y sus bellos paisajes.
- ❖ Las costumbres no deben cambiar si no que se debe ir mejorando sin perder lo tradicional.
- ❖ El maíz es parte importante en la gastronomía del pueblo de Otavalo por es indispensable que nunca se lo deje de cultivar, se debería crear un recetario donde se proponga platillos solo a base del maíz, además contenga una pequeña reseña de porque es importante el maíz en la vida de la comunidad de Otavalo.
- ❖ Todas las personas que se dedican a esta actividad deberían preparar todo el tiempo, no solo esperar los días festivos, allí las personas visitarían siempre la ciudad y no esperarían los días de fiesta para probar estas delicias que ahí preparan. El Municipio de motivar a las personas que realizan esta actividad, mediante concursos para premiar a la persona que mejor prepara la chicha, dar cursos para que la gente mejore la presentación de los platos, manipule bien los alimentos.
- ❖ El turismo y la gastronomía son la base fundamental que atrae a los turistas que visiten este lugar por eso se debe mantener la ciudad limpia, ordenada y seguir manteniendo las tradiciones como hasta hoy. Dar a conocer por medio del Internet, los diferentes puntos turísticos.

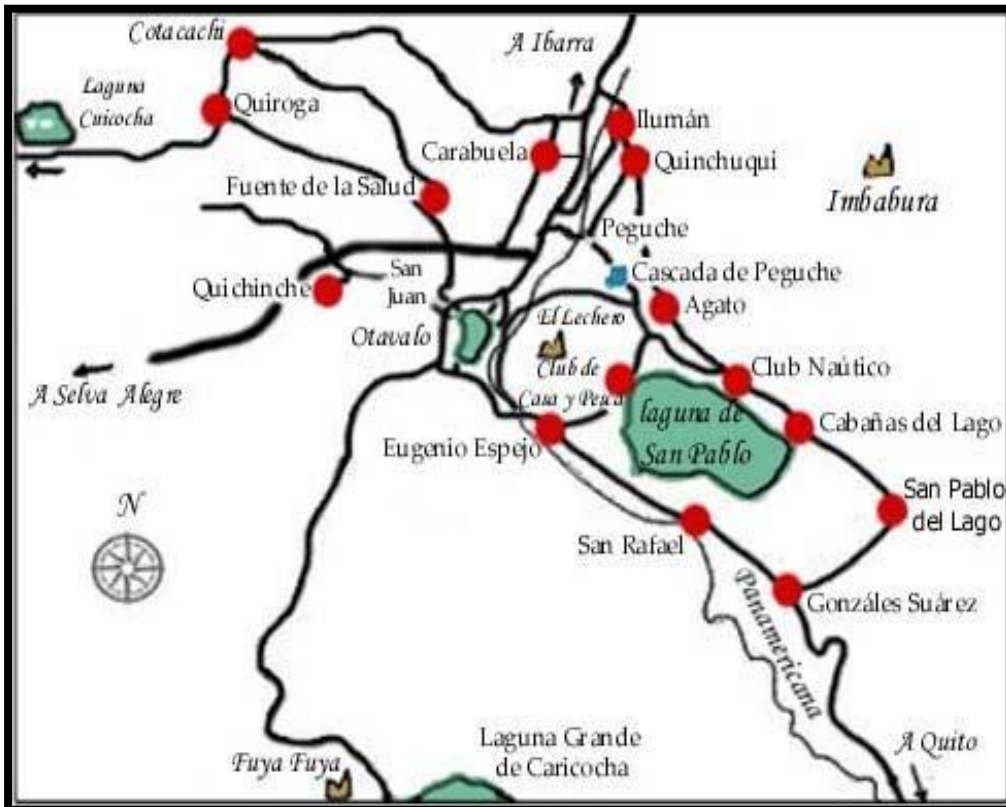
## 5.4 BIBLIOGRAFÍA

- Marcelo Ramírez Terán, Metodología de la Investigación Científica, Año 2003, Editorial Exacto Visual.
- Álvaro San Félix, Monografía de Otavalo, Año 1988
- Recorriendo por los Sabores del Ecuador, Nestle Tomo I y II, Editorial: Publicado por nestle Ecuador S.A. y EDIMPRES S.A. s.f.
- El Gran libro de la Cocina Criolla (REVISTA HOGAR), Editorial: Editores Naciones S.A. Séptima Edición. s.f.
- María Patricia Morales Mejía, Ibarra sabores de maíz, mitologías, históricas y recetas, Editorial: Pegasus 2001 Ibarra – Ecuador.
- Claudio Mena, Aquí, Ecuador, Editorial: El Conejo, Quito – Ecuador 1993.
- Círculo de Lectores, Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana, Las mejores 20 recetas, Impresión y Encuadernación: Printer Colombia S.A. 2006.
- Juan Carlos Morales Mejía, Mitologías Imbabura, Editorial: Pegasus Ibarra – Ecuador, 2003.
- Manuel Díaz Cajas, La fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador, Editorial, Gráficas Modelo, Cayambe – Ecuador, Diciembre 1995
- Lilyan Benítez y Alicia Garcés, Culturas Ecuatorianas de ayer y hoy, Editorial: Tecnioffset. C. Cayambe – Ecuador, 1993
- Michelle G. Fried, Comidas del Ecuador, Recetas tradicionales para gente de hoy, Quito – Ecuador.

- Plutarco Naranjo , Saber alimentarse, Editorial: El Conejo, Quito – Ecuador 1991
- José Echeverría A. y Cristina Muñoz G, Maíz: regalo de los Dioses, Editor: I.O.A , 1988
- Marleni Ramírez y David E. Williams, Guía Agro – Culinaria de Cotacahi, Ecuador y Alrededores, Editorial: IPGRI – Américas, Quito, 2005
- [www.mapahumano.fiestras.com](http://www.mapahumano.fiestras.com)
- [www.wikipedia.org/wiki/Otavalo](http://www.wikipedia.org/wiki/Otavalo)
- [www.inec.gov.ec](http://www.inec.gov.ec)
- [www.otavalovirtual.com](http://www.otavalovirtual.com)
- [www.edufuturo.com](http://www.edufuturo.com)
- [www.ecuadormagic.com](http://www.ecuadormagic.com)
- Diario la hora, jueves 31 de agosto de 2006. pág. B6

ANEXOS

# MAPA DE LA CIUDAD DE OTAVALO



## EL LECHERO



Autora: Diana Gualoto

# PLAZA DE LOS DANZANTES



Autora: Diana Gualoto

# LOS PENDONEROS



Autora: Diana Gualoto

## LUGAR DONDE SE OFRECE COMIDA TÍPICA

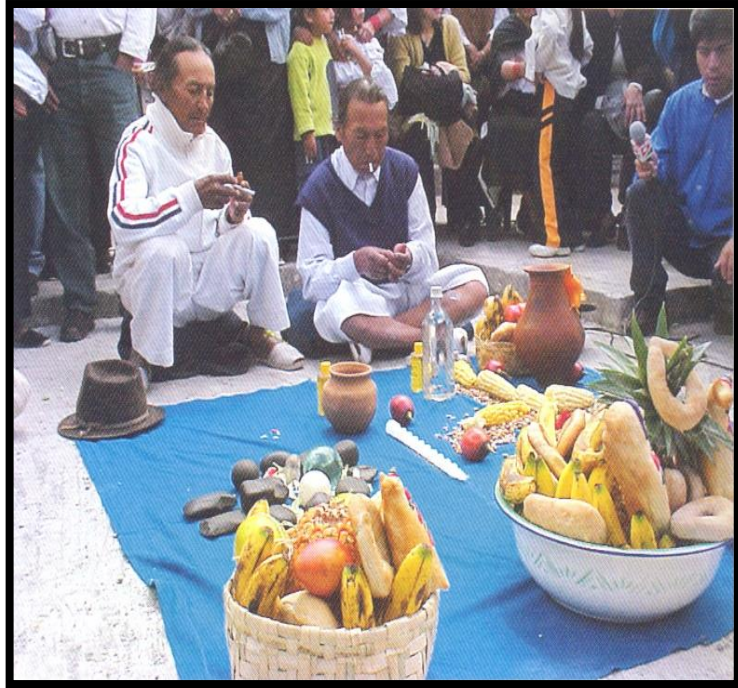


Autora: Diana Gualoto

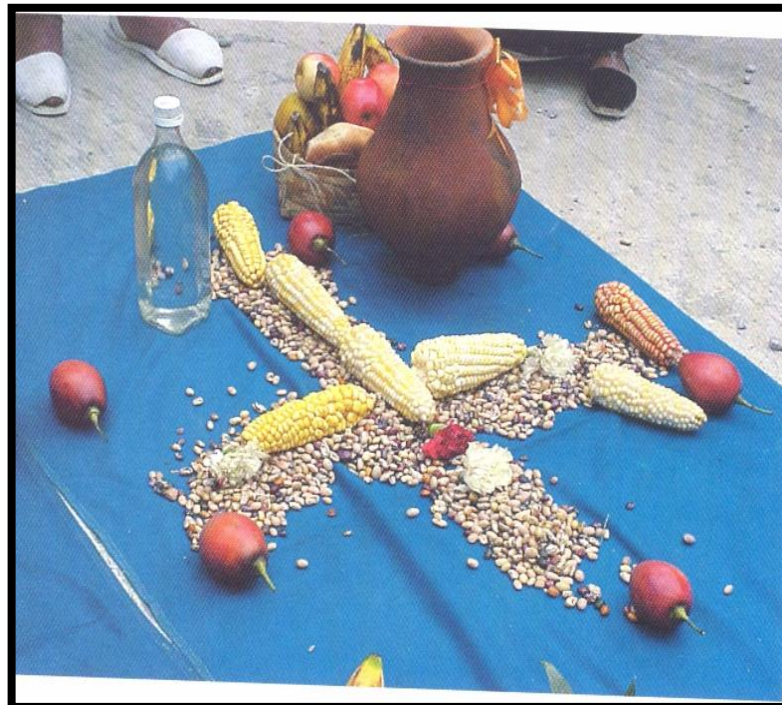
## PREPARACIÓN PARA LAS FIESTAS



## BENDICIÓN DE LOS PRODUCTOS



Autora: Diana Gualoto



Autora: Diana Gualoto



## BAILE DE LOS DANZANTES



Autora: Diana Gualoto

## ENTREGA DE MEDIANOS



Autora: Diana Gualoto