



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA NACIONALIDAD

TSA'CHILA

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los  
requisitos establecidos para optar por el título de Licenciado en  
Gastronomía

Profesor guía:

Msc. Jenny Osejo

Autor:

Ángel Andrés Canchiña Santana

Año:

2016

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con Ángel Andrés Canchiña Santana, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.

---

Jenny Osejo  
Magister  
C.C.1715612238

### **DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE**

Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.

---

Ángel Andres Canchiña Santana  
C.C. 1718799735

## **AGRADECIMIENTOS**

A cada miembro de mi familia, por el apoyo incondicional a lo largo de mi vida. A Msc. Jenny Osejo, por ser guía fundamental y brindarme la ayuda necesaria para poder culminar este trabajo. Por último, a la nacionalidad *Tsa'chila* por permitirme investigar su patrimonio alimentario.

## **DEDICATORIA**

De manera especial a mi padre Ángel Canchiña y mi madre Eva Santana por ser parte fundamental de mi vida, por construirme como la persona que soy y por todo su apoyo constante e incondicional.

## RESUMEN

Esta tesis pretende lograr la difusión del patrimonio alimentario de la nacionalidad *Tsa'chila*, a través de la creación de un manual gastronómico. La aculturación aumenta constantemente porque vivimos en un mundo globalizado y podría provocar la desaparición de culturas ancestrales enteras. La nacionalidad *Tsa'chila*, como muchos otros grupos indígenas, ha sufrido un proceso de aculturación dado por varios factores sociales, económicos y políticos. La nacionalidad *Tsa'chila* posee conocimiento ancestral que necesita ser recopilado para las futuras generaciones, el caso de la gastronomía *Tsa'chila* no es la excepción, la contaminación, reducción de sus tierras, deforestación y peligro de extinción de algunas especies ha provocado que su estilo de vida alimenticio sea modificado. Pero esto no conlleva a que todas sus preparaciones ancestrales desaparezcan. La alimentación *tsa'chila* aún mantiene sus raíces culinarias que se basan en el alimentarse sanamente y potenciar los sabores naturales. Preparaciones como el “*anó ilá*” y los *ayampacos* aún son parte de su dieta diaria y las técnicas ancestrales aún están presentes. Por último, el manual diseñado tiene como objetivo principal el conservar y difundir todos estos saberes milenarios.

## ABSTRACT

This thesis aims to achieve the spread of food heritage of *Tsa'chila* nationality, through the creation of a gastronomic manual. Acculturation is constantly increasing because we live in a globalized world and could lead to the disappearance of all culture formed from the ancestral roots. The *Tsa'chila* nationality, like many other indigenous groups, has undergone a process of acculturation given by various social, economic and political factors. The *Tsa'chila* nationality has ancestral knowledge that needs to be compiled for future generations, the case of *Tsa'chila* cuisine is not exception, pollution, reducing their land, deforestation and extinction of some species has caused his food life style is modified. But this should not lead to their ancestral preparations all disappear. The food *Tsa'chila* still maintains its culinary roots that are based on healthy eating and enhance the natural flavors. Prepared as the "*anó ila*" and "*ayampacos*" are still part of your daily diet and ancient techniques are still present. Finally, the manual designed main objective is the preserve and disseminates all these millenarian knowledges.

## ÍNDICE

1. Introducción.....	1
2. Problema de investigación .....	2
3. Justificación.....	2
4. Objetivos .....	3
4.1 General.....	3
4.2 Específicos .....	3
5. Métodos de la investigación .....	3
6. Resultados esperados .....	4
6.1 Fundamentación teórica .....	4
6.2 Diagnóstico.....	4
6.3 Propuesta .....	4
6.4 Novedad: .....	4
6.5 Impactos.....	4
6.5.1 Económico.....	4
6.5.2 Social.....	5
6.5.3 Ambiental .....	5
7. Hipótesis.....	5
8. Variables .....	5
9. Capítulo 1: Fundamentación Teórica .....	6
9.1 Ecuador: sus pueblos y nacionalidades indígenas.....	6
9.2 Patrimonio .....	8
9.3 Cultura.....	9
9.4 Tradición.....	10
9.5 Cosmovisión .....	11
9.6 Gastronomía.....	12
9.6.1 Patrimonio Gastronómico .....	12
9.7 Los <i>Tsa'chilas</i> .....	14
9.7.1 Ubicación Geográfica .....	14

9.7.2 Historia / Orígenes.....	14
9.7.3 Idioma.....	16
9.7.4 Tradiciones.....	16
9.7.5 Costumbres / Música / Leyendas .....	17
9.7.6 Festividades .....	22
9.7.7 Vestimenta .....	23
9.7.8 Religiosidad.....	25
9.7.9 Comunidades .....	25
9.7.10 Alimentación.....	26
9.7.11 Proceso de aculturación .....	27
9.7.12 Principales amenazas a su continuidad en el tiempo .....	28
9.7.13 Forma de vida actual de las comunidades pertenecientes a la nacionalidad .....	31
9.7.14 Los <i>Tsa'chilas</i> y el turismo comunitario .....	33
<b>10. Capítulo 2: Levantamiento de información de las comunas.....</b>	<b>35</b>
10.1 Estado de las preparaciones elaboradas por las comunas de la nacionalidad <i>Tsa'chila</i> .....	39
<b>11. Capítulo 3: Recetas tradicionales <i>Tsa'chilas</i> .....</b>	<b>39</b>
Conclusiones.....	48
Recomendaciones.....	49
Referencias.....	50
Anexos .....	502

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Métodos de la investigación .....	3
Tabla 2: Variables .....	5
Tabla 3: Ubicación de las nacionalidades indígenas de Ecuador.....	7
Tabla 4: Preparaciones de la nacionalidad Tsa'chila .....	39
Tabla 5: Anó ıla .....	40
Tabla 6: Maito.....	41
Tabla 7: Tamal de pescado .....	43
Tabla 8: Pan de maduro .....	44
Tabla 9: Ayampaco de pescado .....	45
Tabla 10: Huevo cocido en hoja de bijao .....	46
Tabla 11: Maduro envuelto en maní .....	47

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Mapa del territorio de nacionalidades y pueblos del Ecuador .....	7
Figura 2: Curandero de la nacionalidad Tsa'chila .....	17
Figura 3: Vestimenta tradicional Tsa'chila .....	25
Figura 4: Elsa Aguavil preparando anó ila.....	41
Figura 5: Maito .....	42

## 1. Introducción

¡Dime que comes y te diré quién eres! Esta frase que se ocupa con frecuencia permite relacionar la alimentación con una región o pueblo. En cada lugar se pueden alimentar de manera única y diferente, la sazón del hogar es totalmente diferente en cada familia.

Desde el consumo de alimentos congelados en un hogar, a la realización de almuerzos tradicionales en otro. Pero aquellos pueblos indígenas y nacionalidades que viven aún con una identidad propia y única ¿De qué se alimentan?

El patrimonio alimentario de Ecuador es amplio y variado las razones pueden ser varias, pero las principales se pueden definir como la capacidad de producir casi cualquier producto, es decir su gran biodiversidad presente en todas las regiones de este país, mestizaje, que se ha dado desde la época de la conquista hasta la actualidad por medio de adaptaciones y modificaciones de su gastronomía natal.

Siendo Ecuador un país plurinacional en el cual habitan ciertos grupos aislados de los colonos o mestizos, que por voluntad propia decidieron vivir manteniendo viva su identidad y sus tradiciones, es decir conviviendo con su estilo de vida ancestral. La presencia de varias nacionalidades en el Ecuador permite pensar y analizar a estas como una identidad ancestral casi intacta, por lo cual su alimentación estaría llena de conocimiento ancestral transmitido de generación en generación hasta la actualidad.

Una de las nacionalidades afectadas por el proceso de aculturación y transculturación, es la comunidad de los *Tsa'chila*, motivo por el cual rescatar todo su conocimiento ancestral para lograr transmitirlo a las futuras generaciones es fundamental para su conservación.

Recetas como "*anó ilá*" (bala), "*piyó bibu*", "*watsa tamail*" (tamal), "*pacó*", entre otras son recetas nativas de esta nacionalidad que con el tiempo ya no son practicadas por ellos o simplemente sufrieron mestizajes o fueron sometidas al mestizaje de los colonos con los colonos. Se pretende realzar la gastronomía

de esta nacionalidad para mantener su cultura alimentaria, del mismo modo apreciar la cosmovisión alimenticia que poseen, no solo de los platos sino de sus componentes como: la preparación y los ingredientes o materia prima.

## **2. Problema de investigación**

Escases de difusión e información acerca del patrimonio alimentario de la nacionalidad *Tsa'chila*.

¿Cuál es el método más adecuado para la conservación y difusión de la cosmovisión y patrimonio alimentario de la nacionalidad *Tsa'chila*?

## **3. Justificación**

En este tiempo donde la globalización juega un papel fundamental en la vida de cada persona, un factor que necesita ser rescatado es la identidad nativa. Siendo la alimentación una necesidad básica que con el pasar de los años se ha vuelto una bella expresión de la cultura de una región, un pueblo o incluso de una familia. Las diversas nacionalidades indígenas de Ecuador han sido golpeadas fuertemente por el mestizaje cultural, por lo que su estilo de alimentación y sus tradiciones alimentarias corren riesgo de perderse a través del tiempo. Además, la falta de difusión e información del tema denominado patrimonio alimentario ha causado un vacío cognitivo en las generaciones más jóvenes.

La nacionalidad *Tsa'chila*, conocida por su atractiva apariencia y sus saberes ancestrales en el curanderismo, ha sido víctima de la pérdida de identidad gastronómica. Por lo que la difusión de su patrimonio alimentario colaborará para la conservación de su patrimonio alimentario, además generará conocimiento en todas las generaciones. Mediante este proyecto de investigación no solo se quiere rescatar recetas más bien se pretende lograr la conexión con la identidad cultural y así rescatar estos saberes ancestrales.

El levantamiento de información gastronómica de la nacionalidad *Tsa'chila*, tratará de fortalecer, aumentar y difundir conocimientos ancestrales del patrimonio alimentario de Ecuador. El aporte académico será aprovechado por personas involucradas en el ámbito gastronómico y cultural: estudiantes y

profesionales, además, fortalecerá la identidad y difundirá la información de la cocina nativa de dicha nacionalidad para su aprovechamiento de futuras generaciones de la nacionalidad y brindará conocimiento, evitando así la pérdida de estos saberes gastronómicos de los *Tsa'chilas*.

#### 4. Objetivos

##### 4.1 General

Difundir el patrimonio alimentario de la nacionalidad *Tsa'chila* para su conservación, por medio de la elaboración de un manual gastronómico.

##### 4.2 Específicos

- Fundamentar teóricamente toda la información referente al patrimonio alimentario de la nacionalidad *Tsa'chila* y su cosmovisión de los alimentos, mediante una investigación de campo
- Diseñar fichas de investigación sobre el patrimonio alimentario de la nacionalidad *Tsa'chila*
- Diseñar un manual del patrimonio alimentario de la nacionalidad *Tsa'chila*

#### 5. Métodos de la investigación

Tabla 1: Métodos de la investigación

<b>Etapas</b>	<b>Métodos</b>	<b>Técnicas</b>	<b>Resultados</b>
<b>Fundamentación teórica</b>	Analítico- sintético	Revisión bibliográfica Internet	Bases teóricas Patrimonio alimentario y nacionalidad <i>Tsa'chila</i>
<b>Diagnóstico</b>	Recolección de la información	Observación Entrevista	Informe sobre los detalles observados y realizados en la comunidad <i>Tsa'chila</i>
<b>Propuesta</b>	Modelación Analítico- sintético Inductivo- deductivo	Desarrollo de un manual gastronómico	Presentación de la propuesta

## **6. Resultados esperados:**

### **6.1 Fundamentación teórica:**

En este proyecto se plantea utilizar el método de investigación analítico-sintético basándose en la definición de César Bernal (2010, p. 58) como el estudio de las partes de forma individual que forman el objeto de la investigación para su próxima integración y generar un estudio holístico e integral. Lo que se trata de lograr utilizando este método de investigación es reunir la mayor cantidad de información teórica de las partes del objeto a tratar, para así generar enriquecimiento intelectual en el mismo.

### **6.2 Diagnóstico:**

Por medio de la recolección de información para realizar el diagnóstico de este proyecto, utilizando como técnica clave la entrevista y la observación, se pretende encontrar la información más relevante para de esta forma levantar y redactar de forma académica todos los resultados.

### **6.3 Propuesta:**

La información recolectada será empleada para la creación de un manual gastronómico de los *Tsa'chila*, en el cual estará plasmado lo más destacado e importante de su patrimonio alimentario y parte de su cosmovisión, para generar interés y así de esta forma lograr la endoculturación y la conservación del mismo.

### **6.4 Novedad:**

El enfoque de este proyecto se basa en dos verbos fundamentales que son difundir y conservar, por medio de la acción generadora de conocimiento ancestral dentro de la comunidad local para futuras generaciones y el mantener viva la llama del saber gastronómico ancestral de la cultura *Tsa'chila* son los puntos claves del porque es importante este proyecto.

### **6.5 Impactos**

#### **6.5.1 Económico**

El proyecto podría generar fuentes de trabajo en el área de alimentos y bebidas con la temática social del pueblo *Tsa'chila* y además podría aumentar la

afluencia a los lugares típicos generando más visitas a estos por medio de la difusión local.

### **6.5.2 Social**

El impacto más considerable de este proyecto será la recolección de información para generaciones venideras, aportando con información relevante para la cultura alimentaria, no solamente de la localidad sino del país, y así dar un paso en el camino hacia la consolidación del patrimonio alimentario. Además, con esto se busca provocar la concientización para la apreciación de lo ancestral y autóctono para así aportar en las áreas del turismo local.

### **6.5.3 Ambiental**

La contaminación ha sido un factor considerable que afecta a la continuidad de la gastronomía local, para esto se tratará de concientizar y así evitar el mal tratamiento a los bienes naturales gracias a la difusión de la cosmovisión de la nacionalidad y al hacer notar la cantidad de flora y fauna que se conserva y la que ya se ha perdido.

## **7. Hipótesis**

La creación de un manual gastronómico de la cultura *Tsa'chila* permitirá promover la difusión del patrimonio alimentario y la cosmovisión de esta nacionalidad.

## **8. Variables**

Tabla 2: Variables

<b>Variable dependiente</b>	<b>Variable independiente</b>
La creación de un manual gastronómico	Patrimonio alimentario y la cosmovisión de la nacionalidad <i>Tsa'chila</i>

## Capítulo 1: Fundamentación Teórica

### 9.1 Ecuador: sus pueblos y nacionalidades indígenas

En este país se encuentran 14 nacionalidades y 18 pueblos indígenas datos registrados en el consejo de desarrollo de las nacionalidades y pueblos del Ecuador (CODENPE). Las nacionalidades indígenas definidas por el INEC de la siguiente manera, son un conjunto de pueblos milenarios anteriores y constitutivos del Estado ecuatoriano, las cuales presentan características propias tales como: el idioma, identidad histórica y cultura comunes. Estas habitan en lugares determinados del país mediante su propia organización social, económica, política, jurídica y ejercicio de autoridad. Mientras tanto los pueblos indígenas “se definen como las colectividades originarias, conformadas por comunidades o centros con identidades culturales que les distinguen de otros sectores de la sociedad ecuatoriana, regidos por sistemas propios de organización social, económica, política y legal.” (INEC, 2008).

Ecuador durante el censo del 2010, implementó el autodefinirse como parte de una nacionalidad o raza específica que habita en este país, tratando así que cada persona decida a que grupo o nacionalidad pertenece o se auto identifica por lo que este país consta con catorce nacionalidades y los dieciocho pueblos indígenas que están presentes en tres de las cuatro zonas geográficas del Ecuador, que son: Costa, Sierra y Amazonía.

Los pueblos indígenas del Ecuador son los siguientes:

- *Chibuleo*
- *Kañari*
- *Karanki*
- *Huancavilca*
- *Kayambi*
- *Kisapincha*
- *Kitu Kara*
- *Manta*
- *Natabuela*
- *Otavalo*



<i>Chachi</i>	Costa
<i>Kichwa</i>	Sierra
<i>Secoya</i>	Amazonía
<i>Shuar</i>	Amazonía
<i>Achuar</i>	Amazonía
<i>Huorani</i>	Amazonía
<i>Siona</i>	Amazonía
<i>A'i Cofan</i>	Amazonía
<i>Shiwiar</i>	Amazonía
<i>Andoa</i>	Amazonía
<i>Zápara</i>	Amazonía

## 9.2 Patrimonio

El legado material e inmaterial que nos ha sido heredado por todas las culturas indígenas ecuatorianas y el mestizaje resultado de la colonización española, debe ser conservarlo para las futuras generaciones. Entendemos como patrimonio al “... conjunto de bienes culturales y naturales, tangibles e intangibles, generados localmente, y que una generación hereda / transmite a la siguiente con el propósito de preservar, continuar y acrecentar dicha herencia” (DeCarli, G, 2006).

De acuerdo a la UNESCO, el patrimonio tiene tres divisiones que son las siguientes: cultural, cultural-natural y natural se agrupan de esta manera para facilitar el estudio de los mismos y crear una organización. Dentro del patrimonio cultural encontraremos dos subcategorías, material e inmaterial. La terminología “patrimonio cultural inmaterial” trabaja en los ámbitos de tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a los descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y practicas relativos a la naturaleza y el universo, saberes y técnicas vinculadas a la artesanía tradicional. La fragilidad de este aspecto ante la globalización lo hace

un factor importante para el mantenimiento de la diversidad cultural (UNESCO,2016).

Aunque la alimentación, platos tradicionales y sus preparaciones no consten en dicha categoría, el patrimonio es el legado que se transmite de generación a generación y todos los saberes en cuanto a la utilización de productos y sus preparaciones, estos han sido transmitidos oralmente a través del tiempo en todos los grupos humanos que integran el país, comer es mucho más que un acto, tiene un simbolismo y guarda estrecha relación con el sentir del ser humano, así como una fiesta tradicional que puede llegar a ser patrimonio de una población específica, en Ecuador la alimentación y la cocina tradicional van más allá de ser solo una preparación es el legado de cientos de años expresados en un plato. El preparar un alimento puede llegar a ser un ritual con más de cientos de años de conocimiento y cultura (Unigarro, C, 2010, pp. 14-17).

### **9.3 Cultura**

“Es un conjunto de símbolos y objetos de hechura humana creados por una sociedad y transmitidos o heredados de una generación a otra como determinantes y reguladores de la conducta humana” (Stanton, Etzel y Walter, 2004).

En otro caso también definida como el momento dialectico del cultivo de su identidad según Bolívar Echeverría, (2010, pp. 163-164). Para entender mejor el concepto es clave verlo como partes individuales que crean un todo que puede ser confundido con el comportamiento, pero la cultura va más allá de esto, siendo que conlleva años de preservación, modificación y mejoramiento para así obtener una identidad cultural.

Cultura es un término amplio y susceptible a interpretaciones diversas por la magnitud de temas que abarca. El definir cultura como una parte de la identidad no es equivocado ya que esta conlleva consigo un gran legado transmitido por nuestros ancestros y que será mantenido por las futuras generaciones, un claro ejemplo de esto, son las comunidades y nacionalidades

indígenas donde es notable su nivel cultural ancestral, que ha sido transmitido hasta esta generación, su legado se mantiene por medio de costumbres, conocimiento y simbologías intangibles, que forma parte de su cultura general. Un caso notable puede ser el de los *Otavalos* y su forma de llevar el cabello o de esta misma manera el símbolo representativo del achiote en la nacionalidad *Tsa'chila*.

#### **9.4 Tradición**

“La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa: un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, una fecha que se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia” (Macías, R, s.f.).

La tradición se puede confundir con la cultura, pero la primera es parte la segunda. Como se puede entender en la definición la tradición es un símbolo de pertenencia en grupos sociales, que son transmitidos de la misma manera a futuras generaciones. Un hecho que se puede entender como tradición es reunirse en familia en una fiesta importante este acontecimiento que se realiza frecuentemente, pasa con el tiempo a ser tradición de dicha familia. También la tradición puede ser global y abarcar un grupo social grande. La tradición está fuertemente ligada a la valorización de la cultura, por lo cual puede ser modificada para adaptarse a las distintas épocas, razones sociales y económicas que se pueden dar durante el período de vigencia de la tradición. Esta puede ser la clara diferencia con la cultura.

Una tradición puede generarse de diferentes orígenes, es decir en un núcleo familiar o desde una comunidad. La alimentación es una tradición que en cada hogar es diferente, pero en el caso de grupos ancestrales esta tradición es compartida por todos los integrantes del grupo humano. La tradición alimentaria de un pueblo indígena está llena de conocimiento, ritos, cultura y tradiciones, que fueron formados a través del tiempo por un proceso de endoculturación,

dada por los ancestros de cada grupo humano hacia las nuevas generaciones, mediante la formación de los más pequeños y su adaptación a la comunidad.

### 9.5 Cosmovisión

Dentro de cada persona nace el deseo y necesidad de conocer el mundo que los rodea, todo ser piensa de manera diferente. Es así como la cosmovisión no se puede interpretar como un conocimiento general o global ya que las distintas personas crean o asimilan el conocimiento dependiendo su forma de entender la realidad. La cultura y costumbres que posean las personas forman parte de su cosmovisión, en el caso de nacionalidades o grupos étnicos su conocimiento es ancestral. Saber el: ¿cómo?, ¿por qué? y el ¿qué? de las interrogantes importantes para cada individuo es un tipo de cosmovisión razón por la cual los grupos indígenas tienen su propia forma de ver el mundo y de interactuar con su realidad.

Las interrogantes sobre una cosmovisión indígena antes de la expansión de la religión católica cristiana, dada a finales del siglo XV, son más frecuentes, pero en su esencia las formas de entender al mundo que los rodea otorgadas por sus antepasados no han sido cambiadas (Aguirre, B, 1986, p.5).

La forma más antigua de expresar la relación del hombre con el medio es el rito el cual en la cosmovisión indígena se da por medio de las primeras manifestaciones sobre la adoración hacia el sol, presente en varias regiones de Sur América incluso en culturas de América Central como los mayas, aztecas, entre otros. Dentro de la cosmovisión indígena la luna y la tierra también forma parte de esta manera de asimilar y entender el mundo, siendo la tierra la madre de todos, que provee de alimentos y la luna el astro protector cuando el sol deja de brillar.

Tomando como ejemplo una nacionalidad indígena del Ecuador, los *Tsa'chilas*, su cosmovisión se basa en tres partes que son: "*jamocho to*" (tierra de arriba), "*pipua to*" (lugar más allá del agua) y "*chilanchi to*" (tierra *tsa'chi*). Estas tres partes son espacios trascendentales, los cuales se entienden como la tierra del cielo, el segundo concepto hace referencia al viaje que deben realizar las almas para llegar a ese espacio y para finalizar el tercer concepto entendido

como la tierra donde habita el hombre “*tša'chi*”. Esta forma de interpretación de su mundo otorga una característica única (Aguavil, D, p.111).

## **9.6 Gastronomía**

Desde tiempos remotos el ser humano por necesidad biológica de ingerir nutrientes y vitaminas para sus labores diarias, ha buscado formas de modificación de sabor de sus alimentos o para aumentar la preservación de estos.

El término gastronomía suele hacerse relación con la parte de comida y procedimientos alimentarios. En los últimos años se ha extendido el término convirtiéndolo en un vínculo con el ser humano y el entorno donde habita. Se podría decir que la palabra gastronomía viene más hacia la parte cultural y científica de la preparación de alimentos (Pérez y Cisneros, p. 93).

Pero, ¿qué es la gastronomía dentro de un país?, no es más que una forma de expresar tangiblemente su cultura. No solo conlleva la preparación de los alimentos y su estudio. La cultura, los siglos de historias y tradiciones que lleva cada ingrediente es considerado y llamado cultura gastronómica.

Si decimos que la gastronomía es la expresión de la cultura de un pueblo o país, un pueblo indígena con conocimiento ancestral podrá elaborar un plato que conlleva siglos de sabiduría, técnicas que tal vez poco a poco se van perdiendo por medio de la globalización, sabores que sufren mestizajes, tradiciones que ya no se emplean, entre muchos otros puntos. La gastronomía es parte fundamental de la esencia de un pueblo que debe ser un legado para las futuras generaciones.

### **9.6.1 Patrimonio Gastronómico**

En cada parte del mundo se tiene la capacidad de generar una forma única de preparar y consumir alimentos tanto por la tendencia como el tradicionalismo. El mundo sufre de constantes cambios por lo que las adaptaciones de alimentos que no son originarios de la región cada vez es más común y frecuente alterando así su tradición, el patrimonio alimentario es una parte de la cultura alimenticia, que tiene conocimiento ancestral y valor histórico. En el

mundo a causa de la globalización, la inmigración y los efectos de aculturación que se provocan, se ha optado por tomar formas y métodos de conservación del patrimonio, por lo que estos dos grandes factores afectan gravemente a la cultura natal de una región y puede llegar a dar como resultado una homogenización de la cultura alimenticia lo que conlleva a que todos los países busquen las formas viables para mantener una identidad gastronómica, cultura alimentaria y fortalecer su propio patrimonio alimentario, la finalidad de esto es también poder desarrollarse como polos de destino turístico (Unigarro, C, 2010, p. 25).

En el caso de Ecuador debido a las características únicas de este país en cuanto a la gran biodiversidad que este ofrece, tiene varias particularidades gastronómicas que difieren entre sus cuatro regiones. El patrimonio alimentario se lo entiende como dos partes unidas que son, el patrimonio natural y cultural alimentario. El primer término hace referencia a todos los ingredientes nativos con los que se realiza una preparación, mientras que el segundo habla del conocimiento, técnicas, tradición y preparaciones. Por lo cual estas características son importantes y propias de cada lugar, con una relevancia histórica del país y posee características de un patrimonio cultural intangible resultado del proceso de endoculturación y que debe ser conservado y transmitido a futuras generaciones.

Los conocimientos ancestrales provenientes de todos los pueblos indígenas que habitan y habitaron el territorio del Ecuador, nos dieron toda la diversidad de productos finales elaborados con técnicas distintivas. Esto provocó que cada alimento tenga un símbolo, una cultura, una identidad para este país.

Usualmente se considera patrimonio gastronómico a todo lo llamado plato típico, pero esto va más allá de la preparación que tiene un antecedente histórico, cada ingrediente representa la identidad alimentaria de nuestros orígenes.

## **9.7 Los Tsa'chilas**

Nacionalidad indígena del Ecuador cuyo nombre proviene de su lengua nativa el "Tsa'fiki" que significa "verdadera palabra", en correspondencia a esto Tsa'chila significa "verdadera gente" (Robalino, G, 1989, p.19).

### **9.7.1 Ubicación Geográfica**

La comunidad *Tsa'chila* está ubicada en la ciudad de Santo Domingo de los Colorados, provincia de Santo Domingo de los Tsa'chilas a 128 kilómetros de Quito, capital del Ecuador.

El asentamiento tradicional fue paulatinamente invadido debido a la colonización desarrollada en la ciudad en la década de los sesenta. En la actualidad esta ciudad es un punto estratégico de comerciantes entre las regiones de costa y sierra, hasta inclusive con la amazonía.

La legalización de tierras para los *Tsa'chilas* es real ya que esta cuenta con 19.119 ha, que son una parte efímera de su territorio ancestral. Hoy esta nacionalidad conserva 9.060 hectáreas mientras que 9.940 han sido invadidas por colonos, que siguen aumentando sus dominios irrespetando el derecho de posesión de estas tierras por la nacionalidad, legalizado por el Estado (CODENPE, 2003, p.14).

### **9.7.2 Historia / Orígenes**

El origen de esta nacionalidad viene de varios siglos atrás, y se puede desglosar de los Yumbos colorados, por lo que estos estaban ubicados en toda la zona de la cordillera de los andes. Es muy difícil determinar el origen de la nacionalidad, pero se le acredita que su ubicación estaba en las zonas costeras y su asentamiento actual en la ciudad de Santo Domingo de los Colorados. Un dato de mucha relevancia es la carta geográfica de Pedro Vicente Maldonado en la cual menciona las ubicaciones de los yumbos colorados, la comuna de *Bolaniguas* en la cuenca hidrográfica del río Guayllabamba, la comunidad de *Cocaniguas* en la cuenca del río Blanco en la parte central, su ubicación en Santo Domingo de los Colorados y en San Miguel, para concluir en el sur en *Angamarca* y al S.O de Latacunga (Robalino, G, 1989, p.27).

Su apariencia en el año de 1880 fue descrita por investigadores franceses como “hombres rojos” por el motivo que estaban pintados completamente de achiote, tras una exploración para encontrar nuevos caminos que conecten la sierra con la costa, se dice que los exploradores franceses se sorprendieron al encontrar esta tribu que aún mantenía sus costumbres y tradiciones a pesar de la conquista española, también se hace referencia que toda la zona de Santo Domingo y San Miguel era dominio de la tribu colorada (Velasteguí, H, 1989, p.23).

La descendencia *Tsa'chila* se puede relacionar como su origen más cercano a los Caras, tomando como base la información del IECE (1986, pp. 34-40) en el cual se los relaciona como descendencia directa de los Caras por su lenguaje llamado *Chafiquí*, que ahora sería el *Tsa'fiki* siendo esta nacionalidad parte fundamental de los cimientos de esta nación.

Los *Angamarcas* en la antigüedad estuvieron conformados por dos grandes grupos indígenas conocidos como *Colorados* y *Yungas*. Esta aseveración se puede lograr por la presencia de rasgos característicos de los Colorados en artesanías de barro encontradas en Cotopaxi, además por las características similares de la toponimia acercando así a los Colorados con los Caras (IECE, 1986).

Los grupos que conformaban esta distintiva tribu ancestral que estaba distribuida por todo Ecuador eran:

<i>Bunicando</i>	<i>Caligua</i>	<i>Combi</i>
<i>Mollo</i>	<i>Sután</i>	<i>Alaquis</i>
<i>Ambayo</i>	<i>Maynono</i>	<i>Topo</i>
<i>Pucama</i>	<i>Guapala</i>	<i>Tusca</i>
<i>Guallas</i>	<i>Colopi</i>	<i>Tambillo</i>
<i>Llulluntos</i>	<i>Longoraza</i>	<i>Embituza</i>
<i>Alambis</i>	<i>Hondama</i>	<i>Alosqui</i>
<i>Zarabullos</i>	<i>Ohongo</i>	<i>Angamarca</i>
<i>Napa</i>	<i>Niguas</i>	<i>Bolaniguas</i>

<i>Cansacoto</i>	<i>Nanicale</i>	<i>Cocaniguas</i>
<i>Mindo</i>	<i>Camoquis</i>	<i>Bilan</i>
<i>Ambos</i>	<i>Chachillactas</i>	<i>Yunga</i>

En 1568 el padre Enrique Terán considera que estos grupos sumaban alrededor de 30.000 habitantes totales en sus 36 grupos (Velasteguí, H, 1989, p.12).

Datos adicionales revelan que la zona con más habitantes Colorados era denominada como “Cordillera transversal de Piruasí, San Tadeo” abarcando territorio desde las faldas del majestuoso volcán Pichincha hasta la costa de la provincia verde Esmeralda (Velasteguí, H, 1989, pp.13-15).

La discrepancia entre Balboa y el Padre Velazco sobre el comportamiento de los Colorados fue notoria por una parte Balboa aseguró que el comportamiento de esta tribu era agresivo y tenían un temperamento fuerte, pero varios expedicionarios que se toparon con esta tribu la definen como gente amable y muy adornada, característica que perdura hasta la actualidad siendo una nacionalidad indígena la cual puede ser definida como gente de bien, gente de verdad (Velasteguí, H, 1989, pp. 26-27).

### 9.7.3 Idioma

La nacionalidad *Tsa'chila* habla como lengua nativa el *Tsa'fiki*. Esta lengua tiene ciertos rasgos léxicos similares con el “*Chápalaa*” que es el idioma de la nacionalidad Chachi también presente en el Ecuador, además también tiene similitud con el “*Awapít*”, idioma de la nacionalidad “*Awá*”. Esto no quiere decir que sean totalmente iguales ya que poseen características diferenciales muy grandes como lo son los aspectos fonológicos y sintácticos, además de poseer diferencias gramaticales. Lo que conlleva a decir que son lenguas diferentes con influencias de una lengua madre o nativa regional (CODENPE, 2003, p.14).

### 9.7.4 Tradiciones

El curanderismo dado por el “*poné*” o también llamado *shaman* es aún la tradición más notable y conocida de la nacionalidad *tsa'chila*, antes era visto como un sacerdote primitivo pero este era propiciador de la salud, bienestar y

buena fortuna. El “*poné*” formaba un vínculo espiritual con el dios del cielo, y este tenía deberes importantes en la comunidad además de ser una persona con alto rango en la misma. Este velaba por el bien de la comunidad hablando cara a cara con el dios del cielo en los momentos de conexión espiritual, la creencia que un enfermo pierde el alma a causa de demonios que la raptasen era muy fuerte, por lo que el “*poné*” era el encargado de ir en búsqueda del alma de dicho enfermo (Robalino, G, 1989, p.76).

El poder que poseía el “*poné*” era indiscutible, por ser el mediador entre hombres y los dioses. Realizaba varios tipos de ceremonias en la naturaleza para llevar a cabo todos estos tipos de hazañas. La preparación para ser chamán era rigurosa y además de esto poseían una ceremonia ancestral para poder ser como se diría en la actualidad “graduado” el aspirante debía tomar abundante “*nepe*” bebida fermentada, tabaco cocinado y el zumo de la hoja de “*cantsa*”. Además, la fuerza de voluntad le era puesta a prueba siendo prohibido casarse y mantener relaciones sexuales durante el período de diez a doce años, y por último se le prohibía alimentarse con varios tipos de frutas y animales (Velasguí, H, 1989, p. 49).



Figura 2: Curandero de la nacionalidad Tsa'chila

Tomado de <http://www.museos.gob.ec/siem/index.php/museos/catastro/category/162-205museoetnograficotsachila>

## 9.7.5 Costumbres / Música / Leyendas

### 9.7.5.1 El achiote

El achiote o también llamado semilla de fuego por esta nacionalidad, los *tsha'chilas* fueron denominados como la cultura del achiote por diferentes

razones, una de las cuales era su distribución urbanística, semejante a un racimo de cápsulas de achiote ordenadas de cuatro a cinco que convergían hacia un centro acuífero (Velasquí, H, 1989, p. 17).

La conceptualización de la vivienda como una cápsula de achiote conllevó a la interpretación de que cada semilla era un miembro de la familia, llena de personas que convivían tranquilas y que eran comunitarias, y cuando una de esta se separaba o caía en el caso de las semillas era para buscar tierra favorable y buscar la adaptación con el medio ambiente. Al ser interpretada a la persona como una semilla de achiote se podría deducir que de aquí proviene la tradición de pintarse el cabello con esta semilla (Velasquí, H, 1989, p. 17).

#### 9.7.5.2 Música

“Cada sociedad cultural de acuerdo a su cosmología viene desarrollando su identidad musical expresada a través de ritmos y tonalidades propias (...)” (Aguavil, D, 2013, p.95).

Dentro de la comunidad *Tsa'chila* la música siempre ha formado parte de su forma de vida, desde para alegrar un momento de celebración hasta para explorar la parte más profunda de su alma. Desde la construcción de los instrumentos musicales que utilizan, se produce una conexión con el mismo, por el hecho que todos son contruidos a mano.

Hólger Velasquí (1989, p. 63) nombra los siguientes instrumentos musicales, tales como una especie de flauta confeccionada con caña guadua delgada de aproximadamente treinta centímetros de largo, con una embocadura en el extremo superior y seis agujeros perforados longitudinalmente en su parte frontal con la cual se producían hermosas melodías para la naturaleza.

Dora Aguavil, (2013, p.104). Comenta que el “*banbu'tu*” acompaña todas las fascinantes melodías de esta nacionalidad tanto para rituales como para celebraciones festivas, dicho instrumento es una especie de bombo elaborado antiguamente con cuero de saíno disecado y su base cilíndrica con la corteza del árbol denominado *margarito*, mientras que ahora se lo remplazo con

láminas de tabla triplex y cuero de venado o chivo, del cual dependerá la calidad del sonido.

“*Wa’sa*” o maraca José Aguavil líder *Tsa’chila* al referirse de este instrumento musical da la explicación que el nombre “*wa’sa*” viene de un roedor pequeño semejante a la raposa, dado el nombre por el sonido que produce al sentirse amenazado siendo un soplido antes de emitir su fuerte chillido, también afirma que la elaboración del “*wa’sa*” viene del tallo de un árbol nativo llamado guarumo, muy parecido a la caña guadua, por su fuerte corteza y su porosidad interna (Aguavil, D, p. 105).

Una de las características más asombrosas de este instrumento musical es la capacidad de producir sonidos armoniosos muy parecidos a la lluvia o al sonido de una cascada, este sonido se produce por las semillas silvestres que están en su interior, se las denomina “*delani*” a estas deslizarse por las paredes internas del instrumento produce tan majestuosa melodía. El “*kununo*” una variante de un tambor, sus características diferenciales son su forma cónica y su abombada en la parte media alta, trabajado de la madera de balsa y el cuero de venado o de oveja templado en la parte superior, este instrumento es ejecutado con las palmas de la mano (Aguavil, D, pp. 106.107).

Para finalizar el instrumento tradicional más destacado y conocido es la marimba, este instrumento no es nativo de Ecuador, pero fue introducido a este por la llegada de africanos a este país, el instrumento musical fue introducido a las tribus de los *Cayapas* y en la nacionalidad *Tsa’chila* por los esmeraldeños en 1700 (Velasteguí, H, p. 63).

Domingo Zaracay, artista y compositor, ha demostrado que hay treinta y seis tonos que se pueden interpretar en la marimba de los cuales diez y seis son de origen *Tsa’chila*, catorce de origen Cayapa y por último cuatro de origen esmeraldeño. La construcción de la marimba emplea chonta o “*awe*”, pambil y caña guadua, este proceso de construcción es largo, la principal razón de esto es que las maderas son secadas naturalmente en sombra durante alrededor de seis meses.

Las teclas de la marimba son de madera de chonta que tienen varias longitudes, comenzando por la más pequeña de diez centímetros y ascendiendo dos centímetros más por cada tecla siendo la más grande de cincuenta y ocho centímetros. Dora Aguavil, (2013, p.96) menciona que el número de teclas puede variar entre 10 y 15 (2013, p.95). La afinación del instrumento parte fundamental para asegurar una melodía no podía faltar para la marimba como lo menciona Nelson Aguavil, joven músico *tsa'chila*, lo realizan por su oído musical cultural únicamente, no siendo necesario el reconocimiento por notas, sino por la obtención de un ritmo armonioso.

Según Dora Aguavil tras más de 300 años de conocimiento ancestral en la utilización de la marimba, el ritmo y melodías producidas por la nacionalidad *Tsa'chila* tiene características únicas y propias que son denominadas como identidad musical, este ritmo se produce por cuatro golpes en diferentes teclas, en primer lugar, comienzan con un golpe en la primera tecla y después de una pausa corta tres golpes seguidos y rápidos en la segunda tecla. Este ciclo se repite en otras teclas para conseguir un ritmo combinado. Concluyendo, la marimba no puede estar completa sin el "*nakan chide*" especie de palillo utilizado para golpear las teclas de la marimba, siendo este del mismo material ("*awe*"), su longitud promedio es de cuarenta centímetros y de dos a tres centímetros de diámetro. La característica más relevante e importante es que en uno de sus extremos es cubierto con caucho natural, sirve para entonar y producir sonidos únicos. Esta es una de las particularidades propias de esta nacionalidad (2013. pp. 96.97)

El proceso de rescate cultural, en el año de 1985 bajo la dirección del Museo Antropológico y Pianoteca del Banco Central con la colaboración del Dr. Robert Mix, se dio un curso de alrededor de dos meses, el cual consistía en que los *Tsa'chilas* mayores que sepan tocar la marimba y bombo enseñen a los jóvenes, con el objetivo principal de mantener la tradición musical y el folklor de la música *Tsa'chila* (Velasquí, H, 1989, p. 64).

Los ritmos tradicionales que se pueden nombrar de esta nacionalidad son:

- *Agua Corta*

- *Manala Mosae*
- *Río Zapallo*
- *Caramba Torbellino*
- *Tseinasa Marimba*
- *Caramba y Donoclé Kinfú*

De acuerdo a Velasteguí (1989), la danza no podía faltar acompañando los ritmos *Tsa'chilas*, en las cuales se mueven al ritmo y compás de las dulces y fuertes melodías que entonan, algunas favoritas por la nacionalidad son:

- *Fiesta de minga*
- *Fiesta de la Päscoa Grande*
- *Fiesta del Matrimonio*
- *Ceremonia ritual de los “ponés”*

### **9.7.5.3 Leyendas**

Las historias que se cuentan desde hace mucho tiempo en cualquier grupo humano representan una gran parte de su cultura y creencias, siendo estas una parte fundamental del alma. Dentro de la nacionalidad *Tsa'chila* esto no es una excepción, las leyendas que se han podido rescatar a través de los años forman una parte fundamental de sus creencias, un claro ejemplo de esto es la leyenda de “El colorado que se convirtió en Sol”.

Esta leyenda explica la adoración hacia el sol de esta nacionalidad, y hace posible evidenciar la vinculación espiritual con el “número 3” por los días que pasaron y anterior mente mencionado este número en el ritmo entonado en la marimba (Velasteguí, H, 1989, p. 67).

Otra más de la cultura *Tsa'chila*, titulada como “El muerto que regresó”, narra la relación con la vida después de la muerte que está presente en esta nacionalidad, su creencia ferviente en espíritus y viendo la muerte como un proceso a otro mundo, motivo por el cual antiguamente cuando un familiar fallecía, esta se mudaba de la casa, por su creencia que el fallecido podía regresar en forma de espíritu y habitar la casa, pudiendo así hacerles pasar malos momentos (Velasteguí, H, 1989, p. 55). En la antigüedad

tradicionalmente los muertos eran envueltos en caña guadua picada, asemejando a un ataúd en la actualidad. Por factores de territorio y de materiales se han visto forzados a dejar de lado esta tradición y ahora compran ataúdes para sus difuntos. Una costumbre tras la muerte de un miembro de la nacionalidad *Tsa'chila* es el “*tenca sill*” o cordón del alma, el cual consiste en atar un cordón de algodón elaborado por ellos mismos a mano de un extremo al dedo del difunto y el otro extremo al techo que se elabora encima de la tumba, con la finalidad de así lograr que el alma del fallecido salga por este hilo especial. La tradición de elaborar un techo encima de la tumba formando una especie de choza es con la finalidad que en el día de los difuntos poder colocarles alimentos alrededor de la tumba (Velasteguí, H, 1989, pp. 65:71).

#### **9.7.6 Festividades**

Los *Tsa'chilas* solo poseen una fiesta tradicional siendo el “nuevo año” llamada “*Ka'sama*” o “*wa ma*” en el idioma “*tsa'fiki*”, teniendo como traducción “nuevo día” o “el día grande” respectivamente. Fiesta destinada para encontrarse con sus raíces y familiares, para que la prosperidad esté presente en este nuevo ciclo (Aguavil, D, 2013, p. 101).

Dora Aguavil, (2013, p. 98). Comenta que la fecha coincide con el Sábado de Gloria para los católicos. Para muchas culturas indígenas este período de fechas es muy importante por la razón de los presentes equinoccios, un claro ejemplo es la fiesta del “*Mushuk nina raymi*” que consiste en la celebración del año solar y para agradecer a la madre tierra por la abundancia que comienza a brotar.

Esta fecha para los *tsa'chilas* es un despliegue de costumbres, tradiciones y cultura, es el inicio de un nuevo día, en el cual antiguamente los jóvenes de esta nacionalidad aprovechaban esta fecha para pedir la mano de alguna mujer. En la actualidad se ha convertido en una fecha en la cual existen muchos turistas por lo que se ha implementado danzas, teatro y concursos.

La conservación de las bebidas tradicionales y sus platos también están presentes ya que en esta fecha aún consumen la chicha de yuca fermentada. En la antigüedad la fiesta era celebrada en un sector denominado “Pampa”,

proveniente del “*kichwa*” cuyo significado es planicie, ahora este sector es San Miguel de los Colorados, lamentablemente por la colonización este ya no puede ser usado, por lo que se vieron forzados a dejar de celebrar la fecha hace aproximadamente 30 años, un grupo de jóvenes de la comuna “*Chiguilpe*” dieron la iniciativa para volverlo a retomar y así fortalecer su identidad cultural. Para comenzar la fiesta tradicional del “*ka’sama*” los *tša’chilas* toman un baño de purificación en el río, en el cual buscan librarse de impurezas tanto del cuerpo como de la mente, y así tomar todas las fuerzas necesarias para todo el nuevo año. Debido al proceso de evangelización esta nacionalidad después de su tradicional baño de purificación asiste en familia y con amigos a la misa. Para finalizar esta festividad entonan su tradicional música a ritmo de la marimba y “*kununo*” sirviéndose platos y bebidas tradicionales (Aguavil, D, 2013, pp. 98:101).

#### **9.7.7 Vestimenta**

La vestimenta actual de la comunidad *Tša’chila* ha sufrido modificaciones a lo largo del tiempo. El hombre usa una especie de falda larga llamada “*manpe tsanpa*”, elaborado de algodón hecho en los telares solamente por las mujeres.

El color característico de esta prenda es negro con franjas delgadas de color blanco, aunque suele también ser de color azul marino, que hacen similitud con las franjas pintadas en su cuerpo con “*malí*” extracto vegetal de color negro. El “*sendori*”, también elaborado en algodón era una especie de faja para ajustar el “*manpe tsanpa*”, además se solía ocupar para guardar y llevar objetos simbólicos y de valor para ellos (Velasquí, H, 1989, pp. 31.32).

Para la protección de los cambios climáticos de los *Tša’chilas* solía llevar una especie de poncho pequeño usualmente de color rojo llamo “*nanun panu*”, las personas de mayor jerarquía podían tener en forma de capaz es decir uno sobre otro esta prenda llegando casi hacia el dorso. El “*catipe*” era una especie de “cintillo” el cual era utilizado en calidad de adorno y su material de elaboración era los cogollos del plátano (Velasquí, H, 1989, pp. 32.33).

Otras prendas en calidad decorativa son el “*sululu*” y el “*calata sili*” que eran de plata usados como gargantillas y pulseras respectivamente, ahora dentro de las

comunas son pocos los que conservan el uso del “*sili*” y el “*sululu*” prácticamente nadie lo usa. El “*so’pe*” utilizado por los hombres era una nariguera vertical que era insertada en la punta de la nariz y en su parte sobresaliente estaba adornada con pequeñas argollas o semillas. Una de sus características típicas hasta la actualidad es el “*misili*”, corona de algodón, que descansa encima del achiote que cubre su cabello. Este no es ocupado por cualquier persona ya que tiene un significado simbólico ligado al conocimiento espiritual. En consecuencia, solo era ocupado por los “*ponés*” y algunos ancianos (Velasquí, H, 1989, pp. 33).

En el caso de las mujeres, aun utilizan una falda larga llamada “*tunan*” que su largo llega hasta más abajo de la rodilla, esta posee colores vivos que forman franjas transversales. Los colores más comunes son: verde, rojo y amarillo. El material utilizado es algodón y se lo tinturaba con vegetales, en la actualidad se usan lanas de algodón ya tinturadas, pero se mantiene la tradición de elaborarlo en el telar de forma artesanal. Del mismo modo que los hombres, las mujeres solían usar el “*sendori*”. En el cuello utilizan grandes collares elaborados con semillas y vegetales olorosos, de esta forma el collar cubría casi todo el pecho que solían llevar descubierto (Velasquí, H, 1989, pp. 35).

El significado que el “*manpe tsampa*” evoca o hace referencia a la dualidad del día y la noche, y es una representación de la luna llamada “*Pe*”. En el caso del “*tunan*” que usan las mujeres, sus vivos colores se refieren al sol llamado “*Yo*” y al achiote llamado “*Mu*”, lo que hace notar la vinculación hacia la vida, es decir, la representación de la mujer como madre y gestora de vida (Robalino, G, 1989, p.28).



Figura 3: Vestimenta tradicional Tsa'chila

### 9.7.8 Religiosidad

Los *Tsa'chilas*, cultura la cual podía ser denominada politeísta por su variedad de creencias en lo sobrenatural y prácticas religiosas. Los seres míticos en los que más creen y se ven reflejados en su vestimenta como lo es el “*Tsapini*”, serpiente, y el “*Tsaquela*” que es el jaguar. Además, la adoración al sol, a los astros y a la naturaleza, son notables por lo que cuando un *Tsa'chila* tiene problemas existenciales o para meditar acude al “*poné*” que es el vínculo de la naturaleza y el hombre (Robalino, G, 1989, p. 144)

En la actualidad debido a varias evangelizaciones que han tenido alrededor de los años, siendo un ejemplo la evangelización dada por las “*Hermanas Lauritas*” en el año de 1950 (Velasguí, H, 1989, p. 60). Y además por el contacto que tiene la nacionalidad con mestizos, turistas, investigadores, entre otros, los *tsa'chilas* son considerados católicos y el mestizaje en sus creencias se ha dado con el pasar del tiempo hasta la fecha actual.

### 9.7.9 Comunidades

La nacionalidad *Tsa'chila* posee una organización realizada por comunas, las cuales habitan en el perímetro de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados. Las comunidades que aún perduran son siete nombradas a continuación:

- **Chiguilpe** a 9 kilómetros del centro de la ciudad.
- **Otongo-Mapalí**, lindera con el centro poblado de Julio Moreno

- **Peripa**, a 2 kilómetros de San Miguel de los Colorados
- **El Poste**, lindera con el centro poblado “El Paraíso”
- **Colorados del Búa**, ubicado a 5 kilómetros de San Jacinto del Búa
- **Congoma Grande**, está ubicada en la entrada de Puerto Limón
- **Naranjos**, ubicada en el kilómetro número 26 de la vía Chone

Tiempo atrás eran ocho comunidades, siendo la octava “*Tahuanza*” que se ubicaba a dos kilómetros de San Miguel de los Colorados (Robalino, G, 1989, p. 14). Según el Gobernador actual de la nacionalidad *Tsa’chila* Javier Aguavil, (2016), este problema se dio por el proceso de aculturación el cual aún afecta fuertemente a la nacionalidad.

Todas las comunas *tsa’chilas* han sido influenciadas por las visitadas de diversas misiones religiosas que trataron de convertirlos, desde el año 1950 se han dado varios casos de estos, pese a su aislamiento geográfico y apego a las prácticas culturales, esta nacionalidad no pudo detener el crecimiento del mestizaje cultural, acogiendo varias de las prácticas ideológicas de gente externa a las comunas. La invasión territorial por los colonos también ha hecho que todas las comunas ya no tengan los suficientes recursos para continuar con su vida tradicional, afectando gravemente a su economía, que se basa en su mayoría en la agricultura y ganadería (Robalino, G, 1989, p. 36).

#### **9.7.10 Alimentación**

La alimentación básica de esta nacionalidad se basa en productos que se pueden encontrar con facilidad en este sector. Siendo de esta manera el plátano verde, yuca, animales de pesca y caza, su principal fuente alimenticia del día a día. La dieta diaria se basa en consumo de sopas en la cual la yuca forma una parte fundamental por la aportación de carbohidratos y sabor.

La zona en la cual están ubicados es privilegiada para el desarrollo de muchas frutas y verduras como son: papaya, zapallo, camote, col de monte, naranja, piña, guineo, guaba, granadilla, guayaba, palma real, limón y el palmito, entre otros. Todos estos eran utilizados para la alimentación cotidiana, pero en el ámbito de la caza y pesca con los cambios causados en el ecosistema, ya no se encuentran con facilidad.

La contaminación y bombardeo de los ríos y el crecimiento de la zona rural ha hecho que la fauna baje considerablemente siendo este el caso de los siguientes animales: saínos, monos, loros, serpientes, venados, guatusas, tortugas de río, armadillos, etc. (Rivet, Karsten, Von Hagen y Santiana, 1988, pp. 105-106). Otro factor muy notorio es la inclusión en su dieta de alimentos externos elaborados que fueron introducidos por el crecimiento de la población urbana, con esto ha producido que el consumo de galletas y pan es muy común dentro de los *Tsa'chilas*.

#### **9.7.11 Proceso de aculturación**

Según la Ph.D. Sonia Ruiz, (2006). La aculturación es un fenómeno social que se produce por el contacto continuo o intermitente entre grupos culturales diferentes, afectando a las respuestas culturales de los grupos humanos.

Es decir que los grupos humanos involucrados adquieren comportamientos culturales ajenos a los propios.

En Ecuador, este proceso ocurrió desde la llegada de los españoles en América, aquí mediante la evangelización, ocurrió una yuxtaposición de la cultura tradicional indígena. Ejemplos de este acontecimiento es la religión, el mestizaje gastronómico y las tradiciones. La construcción de iglesias en lugares estratégicos apreciados por las culturas nativas, facilitó la nueva adoración al nuevo Dios.

Este fenómeno que se produce puede ser forzado o de manera natural sin percatarse que sucede, en el caso de la cultura *Tsa'chila* se puede deducir que el proceso de aculturación fue dado por la religión y por la influencia del turismo en esta comunidad.

Datos registrados por Hólger Velasteguí (1989, p. 16) mencionan que desde el año de 1587 existieron misiones de evangelización, la cual produjo la interacción con colonos, debido a la gran apertura de esta nacionalidad dada por su característica humana de tranquilidad y amabilidad.

La reducción de su territorio y además la reducción de su fauna complicaron su alimentación tradicional, lo que conllevó al uso de nuevos recursos adquiridos en la ciudad.

Todo esto produjo la adquisición de una nueva cultura que para la visión de la nacionalidad podría haber sido denominada como “normal”, para los *Tsa'chilas* el estar en contacto con estos agentes extraños a su conocimiento, provoca en los jóvenes un efecto de rechazo o tal vez el cambio de comportamiento y así el ir poco a poco perdiendo su identidad por querer ser “normal”.

Claros ejemplos se pueden notar como el cambio de su vestimenta a través de los años, el uso de blusas en las mujeres en la actualidad y hace unos años atrás llevaban su pecho descubierto. El factor económico también es una fuente de aculturación dado que todo se mueve con este factor para poder sobrevivir y desarrollarse. El turismo fue la manera más factible para el desarrollo económico, pero lamentablemente afectó su cultura.

El proceso de aculturación es grave y progresivo, para lo cual se debe desarrollar métodos que se interpongan en el camino de este, que sean sostenibles y sustentables para el desarrollo progresivo de la nacionalidad y además se logre rescatar toda su cultura, tradición y cosmovisión.

#### **9.7.12 Principales amenazas a su continuidad en el tiempo**

Las amenazas internas y externas están presentes en toda situación y estas atentan fervientemente la base de todo principio, en el caso de la nacionalidad *Tsa'chila* sería su origen, su identidad y su raíz cultural, analizándolo desde un aspecto global, el mundo es un mecanismo que se mantiene en constante movimiento y cambio, esto produce nuevas ideas, tendencias, tecnologías, entre otras cosas. Por medio del movimiento tecnológico la comunicación se ha facilitado notoriamente, siendo así que la información puede atravesar todo el mundo en cuestión de minutos.

¿En qué afecta esto a la nacionalidad?, al tener la facilidad de transmitir modas o gustos de todo el mundo, es decir influenciado por varias culturas, lo que este provocará será un mestizaje cultural a tal nivel que podría ser denominado

como cultura global, esto se puede notar de mejor manera en el caso de los jóvenes que tienen más contacto con la tecnología, adoptando culturas extranjeras y casi olvidando su cultura ancestral. Como lo comenta Dora Aguavil (2016) los jóvenes de la comunidad *Tsa'chila* están expuestos a todo esto y razón por la cual ellos ya tienen celulares avanzados y son libres de usarlos, pero deben cumplir reglas de la nacionalidad para tratar de evitar la pérdida de su cultura. La tecnología no se expone como un agente perjudicial a tal extremo de tener que erradicarla, al contrario, conocer los riesgos y tomar medidas de corrección para aprovechar de manera favorable este servicio.

A lo largo del tiempo varios autores han descrito algunos problemas que amenazan gravemente la continuidad de la comunidad *Tsa'chila*, agrupados en tres grandes grupos (Barriga, F, 1986, pp. 123-124).

#### **9.7.12.1 Amenazas Sociales**

La cultura *Tsa'chila* al estar ubicada cerca de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados y de estar abiertos al público por razones turísticas y de comercialización, tiene contacto directo con los colonos y están en riesgo del mestizaje cultural, pérdida de identidad e intermediaciones.

Una de las amenazas más nombradas por los autores como Guillermo Robalino y Holguer Velasteguí, es la intermediación mestiza en procesos culturales de la nacionalidad. En el caso de curanderismo, por la desvinculación de ciertos miembros de la comunidad y la intermediación de colonos esta competencia por así ser llamada afecta a la nacionalidad que poco a poco vayan perdiendo práctica en este ámbito cultural.

La pérdida de identidad es una de las amenazas que más se puede notar por la disminución de su población, esta amenaza se da por el hecho de ser subvalorados y ya no quieren vestir o actuar como *tsa'chilas* (Velasteguí, H, pp. 88-90).

Todos estos factores están relacionados con la arrolladora influencia de la ciudad, que poco a poco va apagando la llama de identidad de la nacionalidad. La cultura mestiza invade ámbitos materiales y espirituales, descomponiendo

así su conocimiento ancestral. Esto provoca el rechazo por las generaciones jóvenes de su identidad y su cultura, acabando poco a poco con su cosmovisión tradicional (Barriga, F, pp. 122-124).

#### **9.7.12.2 Amenazas Ambientales**

Estas amenazas provienen de dos fuentes principales, el deterioro de la naturaleza y la invasión del territorio. No es un factor agradable de hablar, pero por la contaminación que sufrieron durante años los ríos en Santo Domingo de los Colorados fue crítica, afectando así a la biodiversidad nativa de esta región. Datos registrados por Hólguez Velasteguí (1989, p. 46) afirma que la fauna de esta ciudad era privilegiada, existiendo venados, guantas, entre otros animales viviendo de forma salvaje. Tras toda la contaminación y el crecimiento exorbitante de la población en la ciudad, redujeron los espacios verdes y el territorio de la nacionalidad. El crecimiento de la ciudad debido a su ubicación geográfica siendo el centro para unir la costa con la capital del Ecuador y su favorable comercio, ha hecho que en la actualidad sea la tercera ciudad más poblada del país. La reducción del terreno de los *Tsa'chilas* por los colonos se ha dado desde la década de los cincuenta, los colonos aprovechan la pasividad de las diferentes comunas que pese a que los territorios han sido legalmente adjudicados a la nacionalidad.

Concluyendo el mayor riesgo causado por los problemas ambientales son la falta de alimentos tradicionales y la nacionalidad se ve obligada a buscar otras fuentes de alimentación que ya no se puede encontrar en su entorno natural. Afectando a su alimentación nativa y cultura gastronómica.

#### **9.7.12.3 Amenazas Económicas**

La situación económica de la nacionalidad *tsa'chila* es uno de los factores que pueden llegar a ser cruciales en su continuidad. Un ejemplo es la explotación agraria y ganadera, la cual hace años atrás, los colonos abusaron pagando precios más bajos y así desestabilizar la economía *tsa'chila* (Barriga, F, 1986, p. 123).

En la actualidad varios miembros de la nacionalidad poseen trabajos normales en zonas rurales o urbanas dentro y fuera de la ciudad, lo cual no es un factor negativo, pero amenaza con la conservación de tradiciones e identidad.

La implementación del turismo comunitario es un factor que ayuda considerablemente al factor económico de esta nacionalidad, ayudando así a la conservación y propagación del patrimonio cultural que poseen, según Miguel Aguavil (2016) el factor económico no es la razón por la que él y su familia aún mantienen vivas sus tradiciones, sino es para mantener viva la nacionalidad por amor a esta. Pero siempre hay que tomar en cuenta los riesgos que puede conllevar esta práctica. Comenta José Aguavil (2016) para las generaciones más maduras no representa un problema, pero para las generaciones jóvenes de la nacionalidad el ver el estilo de vida mestizo puede generar el desprecio hacia ciertos comportamientos dentro de la nacionalidad o incluso el no querer continuar con su patrimonio cultural.

#### **9.7.13 Forma de vida actual de las comunidades pertenecientes a la nacionalidad**

Las siete comunas actuales de la nacionalidad *Tsa'chila* que están ubicadas cerca de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados, poseen una organización basada en ordenes jerárquicos los cuales son escogidos democráticamente exponiendo las propuestas realizadas por los miembros de la nacionalidad y así escoger a un gobernador el cual los representará legalmente ante la sociedad, este representante es reconocido por el Ministerio del Interior esto lo comenta Javier Aguavil actual gobernador de la nacionalidad.

La nacionalidad está formada por tres fases: la asamblea comunal, el consejo de gobernación y el congreso de la nacionalidad.

Dentro de cada comunidad se escoge un presidente y un teniente que será el representante de cada una de las siete comunas, cada una de estas luchan fervientemente contra la aculturación que están conscientes que es el problema más grande que tienen. Citando a Luis Javier Aguavil gobernador actual de la

nacionalidad, “Si este problema no se lo toma en serio la nacionalidad *Tsa’chila* como tal desaparecerá en 5 años”.

La vida actual de las comunas se basa en la agricultura y en el sector turístico, según el gobernador la nacionalidad ya no se puede observar como tal, es decir el vivir como lo solían hacer antes ya no es posible.

Los proyectos de cultura de parte de la misma comunidad y la intención de las autoridades de la provincia no se hacen en propuestas firmes, aunque exista ayuda no es lo suficientemente eficaz y eficiente. Dora Aguavil autora del libro “*La magia de las artesanías Tsa’chilas*”, coautora del diccionario *Tsa’fiki* y actual directora del departamento bilingüe *Tsa’fiki* – español asegura que la fuerza de la sociedad mestiza y su influencia es fuerte, en cuanto a la educación se han elaborado varios proyectos para lograr mantener el idioma nativo de la nacionalidad ya que por ser un idioma hablado y hay contados libros en este idioma es muy difícil su conservación, el gobernador Luis Javier Aguavil también menciona este tema asegurando que más del 70% de la población ya solo habla castellano.

Los esfuerzos son grandes, pero la sociedad que los rodea ejerce mucha presión sobre los miembros de esta nacionalidad, proyectos como el “Patrimonio vivo de la humanidad” y varios centros culturales tratan de incentivar y promover la identidad y cultura, pero el estilo de vida del mestizo es más fuerte hacia los jóvenes *Tsa’chilas*.

Cabe acotar que las familias que luchan por la conservación del patrimonio tangible e intangible de la nacionalidad, son pocas. La observación de la comuna “El Poste” asemeja a un pequeño pueblo en una zona poco distante al centro de la ciudad. Cada familia *Tsa’chila* que conforma esta comunidad vive su propio estilo de vida, una de las familias que aún lucha constantemente por mantener viva su cultura es la familia de José Aguavil, experto en la medicina natural y el curanderismo, quien comenta que las personas que conforman esta comunidad prefieren dedicarse a la agricultura y que son pocos los que aún ejercen su estilo de vida como lo era hace varios años atrás. El muy conocido curandero comenta que junto a siete familias más se han unido para crear el

centro cultural “*Shuyun Tsa’chila*” en el cual, la apertura hacia los turistas es muy acogedora y muy amigable.

Dentro de la comunidad El Poste, aún se pueden observar familias vistiendo su atuendo tradicional, hasta se puede ver a algunas mujeres “*Tsa’chis*” llevar el busto descubierto tal como lo solían llevar en sus orígenes.

#### **9.7.14 Los *Tsa’chilas* y el turismo comunitario**

Entendamos por turismo comunitario una estrategia para el desarrollo económico social y una colaboración a la investigación científica. El turismo comunitario siendo dirigida hacia un agente externo, busca fundamentalmente la vinculación sentimental con la naturaleza y su entorno, y además el ser actor de las particularidades culturales. La sostenibilidad de esta práctica es uno de los factores más importantes de esta, y además la mediación del respeto medioambiental y cultural buscando un equilibrio entre ambas. Estos factores están presentes en las diversas comunidades indígenas del país por lo que se han convertido en actores principales de esta práctica. Siendo señalado Ecuador como país pionero del turismo comunitario, esto ha aportado a diversos procesos dentro de las comunidades y nacionalidades indígenas que la practican. Los procesos en los que ha aportado el turismo comunitario son, la promoción socioeconómica, los encuentros culturales, la búsqueda de sostenibilidad y sustentabilidad y la apertura a generar posibilidades de una autogestión (Ruiz y Solís, 2007, pp. 11:12).

El desarrollo del turismo comunitario dentro de la nacionalidad *Tsa’chila* se dio desde el 2009, con el desarrollo de dos proyectos, uno de los cuales llamado “*Tolon Pele*”, proyecto innovador elaborado con la colaboración de veinticinco mujeres de la comuna “*Chigüilpe*”. Dentro de esta experiencia, el turista viviría un día como miembro activo de esta nacionalidad, además el espacio diseñado con un restaurante, un centro de eventos y un salón de artesanías hace de esta experiencia comunitaria un verdadero placer. La visita incluye hospedaje y alimentación, durante el día también se realizan caminatas para la vinculación del turista con su entorno natural y observar la distinta flora y fauna de este sector. El atractivo turístico principal es el sendero y caminata hacia el árbol por

el cual se le dio nombre a este proyecto “*Tolon Pele*” cuyo significado es árbol sagrado, su edad aproximada es de 350 años, conservado y venerado por la nacionalidad (Diario El comercio, 2015).

Además, en los ocho centros turísticos de la nacionalidad están presentes los rituales de purificación y limpieza, estos rituales sirven para la desintoxicación espiritual y generar conexión con la naturaleza. La bebida tradicional “nepe” o “ayahuasca”, bebida alucinógena, es parte fundamental de los rituales (Diario El comercio, 2015).

Los proyectos ayudan al fortalecimiento y difusión del patrimonio cultural de la nacionalidad, buscando como resultados la sostenibilidad y sustentabilidad para generaciones venideras y asegurar la mantención de su esencia como cultura y nacionalidad.

#### **9.7.14.1 Turismo religioso (“*Ponés*”)**

La nacionalidad *Tsa’chila* es considerada como una de las mejores practicantes del conocimiento médico natural. Siendo un misterio que se le atribuye a un conocimiento ancestral milenario. Sus prácticas son reconocidas a nivel internacional, causando el asombro de muchas personas. Uno de los factores más llamativos para las personas que visitan este tipo de servicios es la rentabilidad, siendo más económico el servicio de medicina natural que los fármacos. El *shaman* o “*Poné*” nombre *Tsa’chila* considerado como un nombre de poder, autoridad y religiosidad puede ser así llamado como un ministro sagrado.

La acogida por los creyentes de este poder místico y conocimiento milenario o también llamado magia colorada, ha colaborado al desarrollo turístico. El centro turístico “*Penga Napi*” traducido como tres vertientes, este centro turístico se dedica a la realización de limpiezas, curaciones y entretenimiento cultural. El paradero se caracteriza por su sensación de paz y tranquilidad como lo afirma Xavier Aguavil morador del sector. Este paradero está ubicado en la comuna *Chigüilpe* abierto al público todos los días de la semana (El Diario, 2015).

## Capítulo 2: Levantamiento de información de las comunas

Las comunas *tsa'chilas* que fueron recomendadas para la realización de la investigación por el gobernador actual de la nacionalidad Luis Javier Aguavil fueron las siguientes:

- Comuna ***El Poste***
- Comuna ***Chiguilpe***
- Comuna ***Otongo-Mapalí***

El acceso a estas comunidades es un poco complicado por la poca información o poco conocimiento de las mismas. En el caso de la comuna El Poste no existe transporte público que llegue a esta, el servicio de bus deja aproximadamente a unos diez kilómetros de distancia donde el camino es de tierra y piedras.

Por esta razón Elvia Aguavil y José Aguavil (2016) comentan que es difícil recibir turistas, por lo lejano no les conocen, aunque aquellos que visitan el lugar salen desbordando felicidad por el buen trato y la experiencia que se les permite vivir.

### **Luz María Aguavil Calazacón (Comuna Los Naranjos)**

La mujer *tsa'chi* está encargada de la cocina del lugar, comenta con nostalgia que la gastronomía *tsa'chila* es sencilla y para aprender lo que son los platos se deben practicar, por este motivo a los turistas que visitan esta comuna se les permite cocinar junto a ellos.

Menciona que la cocina *tsa'chila* ha sufrido varios cambios en los hogares, que se han dado para facilitar un poco la vida, pero que aún recuerda cómo se cocinaba en tiempos pasados. La conservación de la carne del animal que los hombres de la comunidad cazaban era por medio de un ahumado extenso y que de ahí era porcionado y le podía durar hasta meses para su consumo, y comenta que ahora se usa la refrigeradora. El uso de molinos eléctricos o manuales también se ha adquirido con el paso del tiempo para facilitar la molienda del plátano verde, antes lo solían machacar con mucha fuerza en un mortero muy grande de piedra.

Todo ha cambiado, menciona la mujer *tša'chi*, pero lo esencial y primordial se mantiene en los sabores naturales y las ganas de conservar su cultura.

### **José Aguavil (Comuna El Poste)**

Comenta que en la comuna no hay muchas personas de la tercera edad, ya son muy pocos y uno de ellos es su padre, con la edad de 71 años, comenta que su abuelo ya fallecido le contaba todo lo que este hacía de niño y algo que recuerda perfectamente es los alimentos que le decía que consumían en la comunidad, el *mayón* o "*malú*" era uno de los platos muy consumido por ellos, este gusano solo lo consumían de las plantas de chonta, palma real y palmito.

La pesca y la caza para obtener la carne de la comida diaria ya no se puede dar, ya que la cantidad de la biodiversidad de fauna que poseían, bajo demasiado, animales como la guanta, guatusa, pava, armadillo, saíno y loros antes eran consumidos, elaborando caldos sencillos pero que alimentaban su espíritu para las labores diarias, la caza a estos animales ya no se da por el peligro de desaparecer completamente del lugar.

Comenta que cuando era niño, durante las noches él observaba varias guantas sin adentrarse mucho en el bosque, pero la realidad actual ya es otra, por lo que con más ganas desea mantener y promover su identidad cultural.

Narra que en su niñez su madre le daba una sopa de hongos de color blanco que se tenían semejanzas con las orejas, estos los solían recoger del árbol "*sosolá*" que es el copal, menciona la frase "el bonito olor y sabor de esta sopa aún lo recuerdo" con nostalgia lo comentó. Además, el uso de culantro de monte y el "*sospo*" que menciona que es una especia de hoja la cual era usada como la col en varios caldos.

Uno de los pescados que antes se consumían era el "*bante*" que es muy similar al pescado conocido como la vieja, pero este era pintado. Los pescados eran consumidos en envueltos en hojas de plátano o bijao. Aunque una forma de consumirlo también era ahumada sin retirarle las escamas, ha esto se le conocía con el nombre de "*popodaka*" que significaría tapado y se consumía con plátano molido.

Menciona que una falencia muy fuerte es la motivación y el intentar recuperar estas especies, aunque José Aguavil es un excelente curandero asegura que años atrás se podía encontrar más de 600 tipos de plantas medicinales y que ahora hay menos de 300. Él está entregado y motivado para seguir trabajando con gran ímpetu en el campo de la medicina natural.

Las chichas de yuca o también llamada “*cuchumbala*” y la de maduro eran las bebidas que solían realizar para el consumo diario y en ocasiones de fiesta estas eran fermentadas para beberlas ese día. En el campo medicinal durante las ceremonias que realiza la infusión de una liana denominada “ayahuasca” es necesaria y aún se mantiene.

Un último comentario sobre la gastronomía de la nacionalidad, es que solían tener una dieta cuando estaban con malas energías, comenta que esta dieta se la denominaba como “*urú anó*” la cual consistían en cosechar plátanos verdes antes que salga el sol en la madrugada, la ubicación de la planta de plátano debía ser en posición por donde sale el sol y debían cosechar la cantidad exacta que iban a consumir en el día, también debían buscar palmito para completar la dieta, los dos productos eran cocinados sin sal. Esta dieta duraba aproximadamente un mes el consumo de frutas durante este mes estaba permitido, pero al final del mes su cuerpo y mente estaban purificados.

### **Miguel Aguavil (Comuna Otongo-Mapalí)**

Presidente del área cultural de la comuna y socio del centro turístico “*Du Tenka*”, comenta que los recursos de este proyecto son financiados con mingas de la comunidad, todo realizado en conjunto con participación comunal. Además, la producción principal de plátano orito que les ayuda a la realización de varios proyectos ya que no cuentan con apoyo del gobierno.

Una de las especializaciones de esta comuna es la pesca, aunque en la actualidad ya poseen menos especies de peces en el río que atraviesa la comunidad, la razón principal por lo que hubo un declive de las especies que habitan este río comenta que fue la creación de la represa.

Los peces que aún pueden encontrar en este río son: bocachico, dama, “*dewi*” (un pez pequeño azul), “*bante*” (pez parecido a la tilapia, pero de color rojo). Antes se solía poder pescar el “*chuli*” o pez ratón y el “*keré*”. El método con el que capturan a los peces aun es tradicional, ocupan los tallos de “*lu’anó*” o también llamado platanillo por su apariencia similar a la hoja de plátano, con estos tallos proceden a hacer una trampa llamada “*ceré*” o batán la cual es ubicada en el río y en esta quedarán atrapados los peces.

Miguel Aguavil comentó que una parte principal de la nacionalidad *Tsa’chila* son las infusiones que aparte de ser parte de su cocina se usan prácticamente para cualquier malestar y es su conocimiento milenario y experiencia el cual le permite explicar el efecto de cada planta en el cuerpo humano.

La infusión de “*limonsillo*” se utiliza para el dolor de barriga y para los cólicos de las mujeres, el “*guampurú*” o también conocido como san juanillo es utilizado en infusiones para tratamientos de vapor junto a siete u ocho hierbas más con el fin de desintoxicar el cuerpo. El tallo del “*nadisco*” en infusión concentrada sirve para los malestares de la migraña se puede respirar el vapor de la infusión y colocar unas pocas gotas en la lengua y además las semillas son utilizadas para la realización de artesanías, la planta Camacho que no es aprovechada por nadie, pero el conocimiento de un “*poné*” muy antiguo les dejó el conocimiento que el líquido que segrega este árbol que se asemeja con la leche que sirve para evitar la hinchazón de las picaduras de insectos. El uso del “*barbasco*” fue lo primero que ocuparon para la pesca ya que las raíces colocadas en el agua tienen un efecto en los peces el cual les hace flotar sin matarlos y los hace fáciles de coger con las manos y al retirar las raíces su efecto se va.

Uno de los ingredientes que ya se ha perdido casi por completo de la gastronomía *tsa’chila* es el “*sam’po*” una especie muy similar al camote, pero con un color morado más intenso, era utilizado en cualquier tipo de cocina local sancochos, y envueltos, entre otros. Su uso medicinal en conjunto con la caña agria sirve para la limpieza de los riñones. Esta planta está en protección y se está procediendo a la reproducción de la misma para no perderla.

Compartió los proyectos que han estado realizando para la conservación de algunas especies locales del ámbito gastronómico, como la crianza de un caracol color rosa llamado “*tongui*” el cual se encuentra en peligro de extinción, pero han logrado realizar una reserva en los bosques que rodean la comuna. Este animal vive en el “*tongi chidé*” un árbol del cual las hojas son su alimento, este caracol se lo solía consumir en forma de ceviche acompañado de “*anó ilá*” y por su sabor muy apetecido casi desaparece. Una de las nuevas amenazas que han surgido para este animal es un ave llamada pololo la cual ha comenzado a cazar al “*tongui*”.

### 10.1 Estado de las preparaciones elaboradas por las comunas de la nacionalidad *Tsa'chila*

Tabla 4: Preparaciones de la nacionalidad *Tsa'chila*

Preparaciones	Consumo	Técnicas / Usos
Ayampaco de palmito	Vigente	Envuelto y asado
Ayampaco de pescado	Vigente	Envuelto y asado
Maito	Vigente	Envuelto y asado
Chicha de plátano maduro	Vigente	Bebida tradicional
Chicha de yuca	Vigente	Bebida tradicional
Caldo de hongos	No vigente	Caldo cocido en leña
Caldo de mayón	Muy poco	Caldo ligero cocido en leña
<i>Urú anó</i>	No vigente	Hervido / Dieta tradicional con fin purificante
Ceviche de <i>tongui</i>	En proceso de recuperación	Hervido y cambios organolépticos creados por la acidez
<i>Sam'po</i> especie parecida al camote	En proceso de recuperación	Hervido / acompañamiento para sopas
Infusión de limonsillo	Vigente	Bebida medicinal
Infusión de <i>guampurú</i>	Vigente	Bebida medicinal

### Capítulo 3: Recetas tradicionales *Tsa'chilas*

La gastronomía *Tsa'chila* lamentablemente con el pasar de los años y los problemas sociales y ambientales que ha sufrido esta nacionalidad se ha ido perdiendo y modificando.

El arte gastronómico de los *Tsa'chilas* es una conexión con las fuerzas de la naturaleza y sus elementos: agua, fuego, viento y tierra, razón por la cual una de las características principales es la conservación y el resaltar los sabores naturales de los ingredientes que ocupa cada una de sus recetas tradicionales y además es la razón por la cual las mujeres de esta nacionalidad cocinan sentadas en el suelo, comento (Calazacón, A, 2016).

Albertina Calazacón y José Aguavil concuerdan en que la dieta *tsa'chila* debe incluir obligatoriamente plátano verde dominico o llamado “*anó*” en “*tsa'fiki*”, que es muy abundante en el sector por su clima tropical, la forma de preparación básica para este producto es la “*Anó ilá*” que tendría como traducción plátano verde molido, sería una especie más simple del plato tradicional llamado bala, esta preparación acompaña a casi cualquier plato que sea elaborado por los *tsa'chilas*, el alto contenido de carbohidratos que presenta este producto crea una sensación de saciedad, lo que permitía en tiempos pasados a los jóvenes y adultos sus extensas jornadas de caza, pesca y largas caminatas.

Tabla 5: Anó ila

Nombre de la receta		
Anó ila		
Origen		
Tsa'chila		
Porciones		
2		
Cantidad	Unidad	Ingredientes
2	Litros	Agua
40	Gramos	Sal
4	Unidades	Plátano Verde dominico
PROCEDIMIENTO		
1. Se procede a pelar el plátano verde entero.		
2. Se coloca el plátano verde, el agua y la sal en una olla.		
3. Cuando el plátano este bien cocido se lo retira del fuego y se retira el agua.		
4. Se procede a molerlo y amasarlo		
5. Se debe servir caliente.		
6. Esta preparación acompaña a casi todos los platos tradicionales, y es lo más consumido por los Tsa'chilas		

La encargada de la preparación de estos manjares naturales y tradicionales es Doña Elvia Aguavil Calazacón y menciona que los sabores naturales son buenos así que para que cambiarlos, ella prepara el “*anó ilá*” (plátano verde molido) en una tabla de madera gruesa y con un palo que se asemeja a un rodillo (por su dimensión) procede a molerlo y amasarlo con gran facilidad por su amplia experiencia.



Figura 4: Elsa Aguavil preparando anó ıla

Otra de las preparaciones tradicionales que realizan hasta la actualidad es el “Maito” plato tradicional que también se produce en diversas partes del Ecuador, este plato se caracteriza por tener dos especies de pescados o también llamados “watsa”, la preparación realza el sabor natural de los pescados, una vez retiradas las vísceras y las escamas se realizan cortes en las partes laterales del pescado, para finalmente sumergirlos en agua salada. Las especies de los pescados pueden ser variadas pero las que se usan más comúnmente son tilapia y bocachico.

Tabla 6: Maito

Nombre de la receta		
Maito		
Origen		
Tsa'chila		
Porciones		
1		
Cantidad	Unidad	Ingredientes
2	Litros	Agua
60	Gramos	Sal
1	Unidad	Tilapia
1	Unidad	Bocachico
5	Gramos	Culantro de monte
25	Gramos	Cebolla paiteña picada
1	Unidad	Hoja de plátano verde
PROCEDIMIENTO		
1. Dejar sumergidos los pescados en agua con sal.		
2. Picar la cebolla paiteña en cuadrados pequeños.		
3. Limpiar y partir a la mitad la hoja de plátano verde.		
4. Colocar las dos mitades de la hoja una sobre otra.		
5. Poner los dos tipos de pescados en el centro de la hoja con la cebolla y el culantro de monte picado por encima.		
6. Realizar un dobléz de la hoja de forma que se asemeje a una bolsa de regalo y atar con un trozo de la misma hoja para que no se separe.		
7. La cocción de este platillo se realiza en una parrilla con leña durante 20 minutos, cada 5 minutos se procede a dar la vuelta al envuelto.		

Luz María Aguavil Calazacón joven mujer “tsa'chi” que ayuda en la cocina de esta comuna menciona que este plato es uno de los más apetecidos por los extranjeros cuando los visitan. Además, uno de los servicios que ofrecen a las

personas que quieran visitarles es el preparar los alimentos con ellos así lo menciona Elvia Aguavil que para aprender hay que hacerlo.



Figura 5: Maito

Otro tipo de envuelto que realizan los *tsa'chilas* es el tamal de pescado el cual cuenta con una base de plátano verde dominico el cual es rallado muy finamente aun estando crudo el cual solo es condimentado con sal y un poco de achiote, se pone una base sobre la hoja del plátano verde y encima un pescado entero puede ser cualquier variedad de pescado, pero el más común suele ser el bocachico por su sabor fuerte, luego el pescado es tapado con un poco más de plátano verde rallado y se cierra la hoja creando un tipo de hexágono. La cocción es al vapor usualmente colocan varios plátanos verdes en la olla y los cocinan y sobre estos colocan los tamales, los cuales se cubren con hojas de plátano verde para concentrar los sabores.

Antes el proceso de la preparación de la masa para este manjar se hacía en una especie de piedra de moler, la cual requería de mucha energía y paciencia de quien la preparaba, ahora en la actualidad, para facilitar su preparación han optado por adquirir ralladores de metal.

Tabla 7: Tamal de pescado

Nombre de la receta	Tamal de pescado	
Origen	Tsa'chila	
Porciones	1	
Cantidad	Unidad	Ingredientes
5	Gramos	Sal
3	Mililitros	Achiote
1	Unidad	Bocachico
2	Unidades	Plátano verde dominico
1	Unidad	Hoja de plátano verde
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
1. Pelar y rallar finamente los plátanos verdes.		
2. Mezclar el plátano verde rallado con la sal y el achiote, luego amasar.		
3. Limpiar y partir a la mitad la hoja de plátano verde.		
4. Colocar la masa en la hoja del plátano formando un rectángulo no tan grueso.		
5. Colocar el pescado en el centro de la masa y cubrir con más masa.		
6. Realizar un dobléz de la hoja de forma que esta tome forma hexagonal.		
7. La cocción de este platillo se realiza al vapor usualmente se coloca encima de plátanos verdes que se estén cocinando, se sabe que ya está cocido cuando la hoja toma un color amarillento.		

La magia colorada de estas preparaciones no está en la cantidad de ingredientes que se coloquen sino en la relación que se tiene con la naturaleza al prepararlas, las sensaciones que se dan al preparar un patillo como este, el escuchar los grillos a lo lejos, la brisa que recorre el lugar y los olores naturales de toda la vegetación es lo que produce este patrimonio alimentario.

Un postre que se consume con frecuencia en el lugar es el *Pan de maduro*, un tipo de envuelto el cual tiene como particularidad el uso de hoja de bijao y una vez más solo utilizando el fuerte y dulce sabor del plátano, pero esta vez maduro el cual es utilizado cuando ya está muy amarillo con manchas negras para aprovechar toda la dulzura del mismo y así no agregar azúcar, este platillo se puede mezclar con maní en pasta o agregando el fruto seco solo troceado agregando así más textura a este manjar.

Tabla 8: Pan de maduro

Nombre de la receta	Pan de maduro	
Origen	Tsa'chila	
Porciones	1	
Cantidad	Unidad	Ingredientes
2	Unidades	Plátano maduro
40	Gramos	Maní
1	Unidad	Hoja de bijao
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
1. Pelar y rallar finamente los plátanos maduros.		
2. Mezclar el plátano maduro rallado con el maní en pasta o troceado.		
3. Limpiar y partir a la mitad la hoja de bijao.		
4. Colocar la masa en la hoja de bijao y enrollar para formar una especie de tubo.		
5. Doblar las puntas para sellarlo y apretarlos con pedazos de la misma hoja.		
6. Cocinarlos en una parrilla con leña durante 20 minutos, cada 5 minutos se debe dar la vuelta para lograr una perfecta cocción homogénea.		

En la comuna Otongo-Mapalí Miguel Aguavil comenta que la preparación de platos tradicionales se da de una manera muy común, los desayunos aún se siguen preparando comúnmente, este desayuno consta de la infaltable “*anó ilá*” y un huevo cocido en la hoja de bijao denominado “*piscogatakas*”.

Lo que llama la atención es ver la parrilla que ocupan, ya que está hecha con tallos de toquilla, las cuales soportan muy bien las altas temperaturas.

Las preparaciones que conocen los *tsa'chilas* de esta comunidad son simples de realizar, pero muy apetecidas por ellos, por su sabor natural y así permite mantener su buena relación con la naturaleza. Los ayampacos o “*wilipaska*” que consumen, no son más que cocciones naturales en leña de los alimentos escogidos como los son, el pescado o “*watsa*” si es del mar o “*wil*” si es de agua dulce y el palmito o “*ká*” así lo comenta Miguel Aguavil (2016).

Tabla 9: Ayampaco de pescado

Nombre de la receta	Ayampaco de pescado	
Origen	Tsa'chila	
Porciones	1	
Cantidad	Unidad	Ingredientes
300	Gramos	Anó ilá
1	Unidad	Dewi pez azul pequeño
50	Gramos	Palmito rallado
10	Gramos	Sal
1	Unidad	Hoja de bijao
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
1. Colocar el pescado en agua salada durante unas Horas		
2. Rallar finamente el palmito debe ser fresco.		
3. Limpiar y partir a la mitad la hoja de bijao.		
4. Colocar el pescado en la hoja de bijao y doblar para que se asemeje a una bolsa.		
5. Apretarlos con pedazos de la misma hoja y amarrar.		
6. Cocinarlos en una parrilla con leña durante 20 minutos, cada 5 minutos se debe dar la vuelta para lograr una perfecta cocción homogénea.		

Este plato se puede servir solo con palmito y el “*anó ilá*” y toma el nombre de “Ka”, la pesca para esta comuna era su producción más fuerte, pero con el pasar de los años y por proyectos de la ciudad su diversidad de fauna se redujo considerablemente.

Una de las bebidas tradicionales es la chicha de maduro o “*lun'mala*” la cual se puede dejar fermentar o se la puede consumir de inmediato para apreciar su sabor dulce. El proceso para elaborar esta deliciosa bebida es simple, se procede a cocinar el plátano maduro en leña y luego utilizando la licuadora manual como le suelen llamar se mezcla con agua.

Tabla 10: Huevo cocido en hoja de bijao

Nombre de la receta	Huevo cocido en hoja de bijao	
Origen	Tsa'chila	
Porciones	1	
Cantidad	Unidad	Ingredientes
2	Unidades	Huevo
5	Gramos	Sal
2	Unidades	Hoja de bijao
200	Gramos	Anó ilá
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
1. Batir los huevos junto con la sal hasta que espumen.		
2. Realizar una bolsa con las hojas de bijao previamente sanitizadas y amarrar con un pedazo de la misma		
3. Colocar agua en una olla grande y dejar hervir		
4. Colocar el envuelto a cocción al vapor		
5. Dejar en cocción durante 20 minutos		
6. Servir con el anó ilá caliente, el producto final tiene dos tonalidades características verde y amarillo		

Según Albertina Calazón, (2016). Esta preparación es base fundamental del desayuno *tsa'chila*, por la cantidad de nutrientes naturales que posee. También agrega que todos los productos naturales que ocupan cambian de sabor solo colocando algo extra, así sea pequeño o algo notorio. Asegura que el doblez de la hoja es fundamental en el sabor de esta preparación. Albertina Calazón comenta que próximamente realizara un libro de gastronomía *Tsa'chila* en el cual innovará en las preparaciones porque el mundo ha cambiado y hay que colocar algo extra que mejorara aún más el sabor de los manjares *Tsa'chilas*.

Tabla 11: Maduro envuelto en maní

Nombre de la receta	Maduro con maní	
Origen	Tsa'chila	
Porciones	1	
Cantidad	Unidad	Ingredientes
2	Unidades	Plátano maduro
5	Gramos	Sal
2	Unidades	Hoja de bijao
150	Gramos	Maní partido
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
1. Cocinar los plátanos maduros al vapor en hoja de bijao		
2. Agregar la sal sobre los plátanos cocidos.		
3. Trocearlos y colocarlos sobre una capa de maní partido.		
4. Removerlos sobre el maní para que se cubran por completo.		
5. Servir caliente.		

Albertina Calazacón (2016) comenta que el maní partido junto con el plátano maduro es uno de los postres típicos de la nacionalidad, cuenta que en la antigüedad este bocadillo dulce era llevado por los *tsa'chilas* a sus largas jornadas de trabajo, el cual era consumido para llenarse de vitalidad y recuperar energías.

**Conclusiones:**

La nacionalidad *Tsa'chila* posee diversas formas de patrimonio, las cuales se han estado perdiendo durante el pasar del tiempo por la globalización, problemas políticos, económicos y sociales, razón por la cual necesitan rescatar y difundir sus conocimientos ancestrales.

La falta de interés dentro de las mismas comunas de la nacionalidad *Tsa'chila* por desarrollar nuevos métodos para la difusión y conservación de su patrimonio es notoria, provocando que pocas familias se unan para mantener su cultura viva.

La falta de apoyo de fuentes externas hacia las diferentes comunas podría causar la extinción completa de la nacionalidad.

El fortalecimiento de identidad hacia los jóvenes de la nacionalidad *Tsa'chila* es un punto obligatorio a realizar para lograr la conservación del patrimonio.

La apertura de parte de la nacionalidad *Tsa'chila* en todas sus comunas es cálida y amigable, están dispuestos a colaborar con personas capacitadas en diferentes áreas para lograr mantener, difundir y conservar todo su patrimonio.

## Recomendaciones

El interés de parte de universidades y estudiantes para la capacitación de la nacionalidad *Tsa'chila* en diferentes áreas, además el estudio de sus conocimientos ancestrales para la elaboración de material académico y su futura formación a partir de ellos.

La elaboración de campañas informativas hacia los miembros más jóvenes de la nacionalidad *Tsa'chila* para fortalecer los conocimientos ancestrales que son su legado patrimonial.

La difusión masiva del patrimonio *tsa'chila* dentro de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados para formar admiración, aprecio e incrementar las visitas a los centros turísticos de la nacionalidad *Tsa'chila* y así generar más fuentes de trabajo en el área de turismo.

La capacitación de buenas prácticas de manipulación de alimentos dentro de las comunas para asegurar el bienestar de turistas extranjeros y poder explotar de manera comercial las preparaciones tradicionales de cada comuna de la nacionalidad *Tsa'chila*.

La participación de pasantes dentro de las comunas *tsa'chilas* para el fortalecimiento de conocimiento académico dentro de las comunas e incrementar el conocimiento ancestral y cultural en los pasantes.

## Referencias

- Aguavil, D. (2013). *La magia de las artesanías Tsa'chila*. Quito:Fondo Editorial Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Aguirre, B. (1986). *Cosmovisión Andina: Una aproximación a la religiosidad indígena*, Quito:ABYA-YALA.
- Barriga, F. (1986). *Etnología Ecuatoriana: Volumen I Colorados*, Quito:Santa Rita.
- CODENPE. (2003). *Nacionalidades y Pueblos del Ecuador*, Quito:CODENPE
- Echeverría, B. (2010). *Definición de la cultura*, México:Itaca.
- Rivet, P., Karsten, R., Von Hagen, W. y Santiana, A. (1988). *Tsachila: Los clásicos de la etnografía sobre los colorados (1905-1950)*, Quito:ABYA- YALA
- Robalino, G. (1989). *La verdadera gente: Una aproximación antropológica al grupo Tsachila*, Quito:Artes gráficas H.C.P.P.
- Ruiz, E. y Solis, D. (2007). *Turismo comunitario en Ecuador: Desarrollo y sostenibilidad social*, Quito:ABYA-YALA.
- Velasteguí, H. (1989). *Santo Domingo de los Colorados*, Quito:Luz de América.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. (3.<sup>a</sup> ed.). [Versión electrónica] Recuperado el 15 de abril del 2016, de <https://docs.google.com/a/udlanet.ec/file/d/0B7qpQvDV3vxvUFpFdUheEFCSU0/edit>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. [Versión electrónica] Recuperado el 10 de abril de 2016, de <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>
- CODENPE. (s.f.). *Nacionalidades y pueblos del Ecuador*. Recuperado el 3 de abril de 2016, de CODENPE: [http://www.codenpe.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=category&id=84](http://www.codenpe.gob.ec/index.php?option=com_content&view=category&id=84)
- CODEPE. (s.f.). *Mapa del territorio de nacionalidades y pueblos del Ecuador*. Recuperado el 3 de abril de 2016, de CODENPE: [http://www.codenpe.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=125&catid=96](http://www.codenpe.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=125&catid=96)

- INEC. (2008). *Información de las nacionalidades y pueblos indígenas*. Recuperado el 20 de abril de 2016, de INEC:  
[http://www.inec.gob.ec/estadisticas/index.php?option=com\\_content&view=article&id=187&Itemid=138&lang=es?TB\\_iframe=true&height=600&width=100](http://www.inec.gob.ec/estadisticas/index.php?option=com_content&view=article&id=187&Itemid=138&lang=es?TB_iframe=true&height=600&width=100)
- DeCarli, G. (2010). *Los Diversos Patrimonios*. Recuperado el 22 de abril de 2016, de Iliam: <http://www.ilam.org/index.php/es/programas/ilam-patrimonio/los-diversos-patrimonios>
- Macias, R. (s.f.). *El trabajo sociocultural comunitario: Fundamentos epistemológicos, metodológicos y prácticos para su realización*. Recuperado el 27 de abril de 2016, de Eumed:  
<http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>
- Pérez, M. y Cisneros, W. (s.f.). *El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano*. Recuperado el 26 de abril de 2016, de UAEMEX: [http://www.uaemex.mx/Culinaria/tres\\_ne/articulo\\_06.pdf](http://www.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_06.pdf)
- Ruiz, S. (2006). *Aculturación*. Recuperado el 23 de abril de 2016, de UPRM:  
<http://academic.uprm.edu/sruiz/3121/id12.htm>
- Stanton, W., Etzel, M. y Walter, B. (2004). *Fundamentos de Marketing*. (13.<sup>a</sup> ed.). Recuperado el 5 de abril de 2016, de Eumed:  
[http://www.eumed.net/libros-gratis/2012b/1217/concepto\\_cultura.html](http://www.eumed.net/libros-gratis/2012b/1217/concepto_cultura.html)
- Unesco. (s.f.). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?*. Recuperado el 8 de abril de 2016, de UNESCO: <http://www.unesco.org/culture/ich/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Unesco. (2016). *Patrimonio inmaterial*. Recuperado el 8 de abril de 2016, de UNESCO: <http://www.unesco.org/new/es/santiago/culture/intangible-herita>

## **ANEXOS**

## **Anexo 1: Entrevistas**

### **Javier Aguavil (Gobernador Tsa'chila)**

*¿De qué manera está organizada la nacionalidad Tsa'chila?*

Bueno, la nacionalidad *Tsa'chila* tiene una organización propia, es decir tiene una estructura propia como sí, posee un estatuto que es reconocido por el Ministerio del Interior. De la estructura principal se desprenden tres fases que son: asamblea comunal, consejo de gobernación y el congreso de la nacionalidad *Tsa'chila*, su representación se da mediante el gobernador. Al momento de realizar proyectos o ejecutar estos es el consejo de gobernación quien determina o aprueba, esta estructura está formada por los siete presidentes de las comunas y los siete tenientes de las mismas. Estos miembros son elegidos según una propuesta que presentaren y una de sus responsabilidades es administrar los territorios.

*¿Cómo se enfrentan dentro de las comunidades a la presión que ejerce la sociedad y que pueden llegar a afectar su patrimonio?*

Hasta el día de hoy esto es una lucha incansable, ante las autoridades de la provincia, mantener esta cultura, que den proyectos de emprendimiento y fortalecimiento, pero muy poca intensidad se tiene de las autoridades. Nosotros dentro de las comunas tenemos normas para conservar las costumbres y la realización de proyectos, pero es un trabajo fuerte que queda en el interior de las comunidades, para mantener y rescatar nuestras costumbres. Pese a todo esto se ha estado trabajando en el tema del patrimonio vivo de la humanidad, trabajando en la formación de comisiones para la preservación de la lengua. A esto nosotros vemos una situación de un crecimiento poblacional que se ha dado en la provincia, y esto puede ser uno de los factores para que los compañeros de la nacionalidad vayan perdiendo poco a poco sus costumbres, es fuerte la presión, es fuerte la aculturación al momento de aprender nuevas costumbres.

*¿Poseen reglas para los jóvenes para evitar la pérdida cultural?*

Tenemos nuestras reglas y normas, pero como le comento es fuerte la presión, y si no unimos fuerzas hasta con las instituciones, nuestra nacionalidad se puede estar perdiendo en un lapso de cinco años. Pese a todo esto también nos damos cuenta que nuestros padres tienen que ver muchísimo en la elaboración de nuestra identidad, de nuestra cultura. Hemos visto que compañeros *Tsa'chilas* que ya no tienen compromisos con personas de la nacionalidad, más bien con personas que son caracterizados como mestizos. Esto influye a la pérdida de la lengua y de su identidad, ya poco se puede ver personas con el atuendo. Además, la delincuencia hace presa fácil a la persona *tsa'chila* al momento que sale de su territorio y cuando vende sus productos el antisocial lo identifica y sigue.

La educación bilingüe *tsa'chila* se debe trabajar, pero muy poco se ha estado trabajando en el fortaleciendo para lo que ha sido creada esta institución, si usted realiza una investigación, los profesores *tsa'chilas* en un 40% o 60% que están enseñando el *tsa'fiki* ha habido un alejamiento con las diferentes gobernaciones y estamos trabajando para unificar estos, ya que los que podemos autorizar esto es el consejo de gobernación *Tsa'chila*.

*¿Cuáles características piensa usted que son las que más se han perdido con el pasar del tiempo?*

Todos los miembros de la nacionalidad *Tsa'chila* respetamos mucho que hace ya 35 años se realizó el estatuto de esta nacionalidad, pero en ese entonces la ciudad no había crecido tanto como ahora. Ahora se quiere llegar a la conciencia de todos los miembros, de sus hijos y llevarlos a la actualidad. Es obvio, que lo notorio es que las costumbres se están perdiendo, muy pocos miembros de la nacionalidad llevan pintado el cabello, ni usan su vestimenta tradicional, pero se está promoviendo el uso de estos en momentos específicos o actos cívicos, en las escuelas podría ser el día lunes llevar pintado el cabello y en sesiones o actos solemnes la vestimenta tradicional. Queremos crear un estatuto de acuerdo a la realidad actual de la nacionalidad y que no se desliguen más compromisos de la nacionalidad con personas externas a esta para evitar así la pérdida de la lengua y la cultura, ya que ahora casi solo

hablan el castellano ante la UNESCO, está declarado que ya solo el 50% de la nacionalidad habla *tsa'fiki*, aunque para mi más del 70% ya hablan solo mestizo es decir castellano.

### **Luz María Aguavil Calazacón (Comuna Los Naranjos)**

*¿Qué preparaciones típicas aún se realizan aquí en la comunidad?*

Las preparaciones que se realizan es el tamal, pero solo se hace de pescado. El verde se lo ralla para formar la masa y es simple solo se pone sal, un poquito de comino en la mezcla y cebolla paiteña. Ahora vamos a preparar eso para que pruebe, pero para saber y aprender de la gastronomía *tsa'chila* tiene que hacer. La hoja también se ocupaba bastante de plátano y bijao y se lo cocinaba en leña sobre palos de toquilla o de madera tierna. Ya ahora como los tiempos han cambiado cada persona cocina en la hornilla de gas. Yo recuerdo que se molía el verde en una piedra grande y tenía que hacerse con bastante fuerza, pero ahora ya se ocupa un molino así es más fácil.

*¿Cuáles eran sus fuentes de carne más consumidas y cómo las consumían?*

Antes había bastantes animales aquí y cazábamos para comer, había guantas, guatusas, saínos, monos, loros y así. Ahora hay, pero poco y todo nos toca cuidar para que no se pierda. Toda la carne como no había refrigeradora la salábamos y la secábamos encima de la leña y así cambiaba el sabor, le conocen como ahumado ahora y así duraba meses. Pero por salud más se comía solo carnes blancas y bastantes pescados que se cogían aquí abajo en el río. Ahora hay pocos peces abajo en el río, pero se sigue comiendo sano y como se lo hacía antes.

### **José Aguavil (Comuna El Poste)**

*¿Recuerda usted qué alimentos consumía cuando era niño?*

Bueno, en mi tiempo se consumía el plátano verde molido que llamamos “*anó ilá*”, pero mi padre me cuenta y mi abuelo me contaba igual, cuando estaba vivo porque yo ya son fallecido mis abuelos, ellos decían que antes lo más consumido era la guanta y el guatuso se hacían sopas que eran solo con

cebollita y sal. También se solía ahumar la carne, otro animal que se cazaba y había en abundancia era el “cachicambo” que es el armadillo, este se lo comía en sopa, ahumado y envuelto dice mi abuelo que era bien delicioso. Ahora ya no hay estos animales, los pocos que quedan ahora cuidamos. Yo recuerdo que cuando era niño salía en la noche a caminar no tan lejos de la casa y se cruzaban las guantas eran fáciles de ver. Ahora toca adentrarse mucho a la selva para encontrar y ya no cazamos los cuidamos para conservar la especie, porque por el consumo mismo se acabó.

*¿Qué preparaciones puede nombrar que sean tradicionales?*

Hay varias, pero todas se basan en el pescado porque eso es sano, y nosotros consumimos todo natural y sin condimentar mucho porque eso puede hacer daño. Preparamos “*anó ilá*” que no puede faltar es la base de la alimentación *tsa’chila* desde ya hace años hasta la fecha. El tamal es otra preparación que se consume mucho y es tradicional de aquí, y todos los envueltos en hojas también es parte de esta comuna. El *maito* que se consume tiene dos especies de pescado, y todo se acompaña de plátano molido. Otra preparación que ya no se hace mucho, pero es tradicional es el pescado entero ahumado con todas las escamas era delicioso me acuerdo que yo si alcance a probar cuando era niño. Una preparación que se consume aún hasta como postre es el pan de maduro aquí lo hacemos y les gusta mucho a los turistas, se cocina el maduro rallado en la parrilla mezclado con maní en pasta o partido y queda delicioso.

Yo ya tengo 71 años y el gusano *mayón* que le llamamos aún se consume, pero no se coge cualquiera hay que dejar criar y solo se recogen los del palmito, la chonta y palma real. Cuando era niño hacia mi mamá una sopa muy rica de este gusano solo con sal y el “*sospo*” que es una hoja que crece ahí en el monte, pero esta es comestible y se la usa como la col, ¡ah! El culantro de monte también se usa bastante aún en casi toda la comida de día a día.

*¿Recuerda alguna comida típica que ya no se haga en la actualidad?*

Cuando era niño me mandaban a recoger hongos para comer, pero tenían que ser del “sosoá” ustedes llaman copal al árbol, ahí salían unos hongos como orejas, pero bien blancos y este me preparaba en sopa mi mamá y recuerdo el bonito olor y sabor que botaba en toda la casa.

De ahí consumíamos bastantes peces porque en el río había muchos, el “bante” era muy rico le llaman la vieja, pero esta tenía como pintado en el cuerpo, ahora ya no hay eso. Todos los pescados eran consumidos en envueltos en hojas de plátano o bijao. Aunque también se consumía ahumado sin retirarle las escamas se llama “popodaka” que significaría tapado.

Las bebidas también se ha perdido la costumbre de tomar, pero si se las hace aun, más en fiestas. La chicha se hacía de yuca y es la “cuchumbala” y la chicha de maduro se tomaban como jugo y en las fiestas se las fermentaba para consumirlas como licor. Le comento yo soy curandero y mi campo es las plantas medicinales y estas también se hacían en agüitas para todo tipo de malestar antes habían más de 300 tipos de plantas, pero ahora a lo mucho hay 120 especies.

*¿Hay intención de querer recuperar todas las preparaciones que ya no se realizan?*

Ese es un problema muy fuerte no se motiva a los miembros de la comuna y el intentar recuperar estas preparaciones no se ha dado, la gente se ha hecho agricultor y ya no se dedica a lo tradicional, pero yo amo lo que soy y quiero seguir manteniendo toda mi identidad y cultura.

*¿En el campo medicinal había preparaciones usadas para alguna enfermedad?*

Ese es uno de los puntos que le quería comentar, nosotros nos vinculamos con la naturaleza y yo tomo los poderes de Dios por medio de la naturaleza para curar o tratar malestares y la alimentación es muy importante. Antes había un tratamiento o una dieta como le guste llamar, “urú anó” se les mandaba a los jóvenes o adultos cuando venían con malas energías o estaban mal, esta dieta era una ceremonia más que nada. “Urú anó” consistía en cosechar plátanos verdes antes que salga el sol en la madrugada, la ubicación de la planta del

plátano debía ser en posición por donde sale el sol y debían cosechar la cantidad exacta que iban a consumir en el día, también debían buscar palmito para completar la dieta, los dos productos eran cocinados sin sal, esta dieta duraba aproximadamente un mes, claro que se consumían frutas en este tiempo pero al final el cuerpo estaba limpio y en buena relación con la naturaleza.

### **Miguel Aguavil (Comuna Otongo-Mapalí)**

*¿Cuáles son las preparaciones tradicionales que realizan en esta comunidad?*

Esta comuna se caracterizaba tiempo atrás por ser una de las que más se desarrolló en la pesca, pero ahora ya todo cambio desde que crearon la represa, todos los peces se fueron perdiendo. Ahora se pueden ver unos pocos, pero ya no hay en abundancia, los peces que aún hay aquí son: bocachico, dama, “*dew*” (un pez pequeño azul), “*bante*” (pez parecido a la tilapia, pero de color rojo). Pero antes se solía poder pescar el “*chull*” o pez ratón y el “*keré*” que eran muy apetecidos por su sabor, yo recuerdo que se podían pescar grandes peces y muy ricos, ahora se mantiene la pesca con uno de los métodos antiguos que se ocupaba, se usa el “*lu’anó*” que lo conocen como platanillo y se hace una trampa que la llamamos “*ceré*” y le conocen como batán el nombre común, es una especie de canasta donde los peces se quedan ahí por la fuerza del río.

*¿Qué preparaciones aún mantienen en la actualidad?*

Aquí en la comuna somos muy buenos realizando todo lo que son infusiones para curar malestares, y somos una de las pocas comunidades que aún usa muchos materiales como troncos, serpientes, gusanos, plantas, peces y otros ingredientes para la elaboración de bebidas medicinales. La infusión de “*limonsillo*” se utiliza para el dolor de barriga y para los cólicos de las mujeres, el “*guampurú*” o también conocido como san juanillo es utilizado en infusiones para tratamientos de vapor junto a siete o a veces ocho hierbas más para desintoxicar y limpiar el cuerpo. Todos estos conocimientos nos fueron heredados por “*ponés*” muy antiguos de aquí de la comunidad y ahora los

estamos rescatando. También el tallo del “*nadisco*” se hace un jarabe y sirve para los malestares de la migraña, el vapor se puede respirar de la infusión y eso sí solo colocar unas pocas gotas en la lengua y con las semillas ya bien maduras se hacen artesanías, esta planta es el Camacho hasta siempre lo tumban hasta aquí mismo los miembros de la comuna lo hacen, pero un “*poné*” muy viejo nos enseñó que la leche que bota el árbol sirve para que no hinche las heridas que hacen los insectos. Además, esta planta es el “barbasco” esta fue la primera forma de pescar se ocupaba las raíces y se ponían en el río y dormía a los peces y empezaban a flotar sin matarlos y lo mejor era que se sacaba la raíz y se dejaba fluir el agua y el efecto ya se iba del río.

*¿Recuerda usted o conoce algún ingrediente que era muy utilizado tiempo atrás pero ahora ya no?*

Esto mismo estamos queriendo mantener y conservar hay una planta que da fruto como el camote, pero es más pastoso y de color morado bien intenso, se llama “*sam’po*” y es uno de los ingredientes que se usaba mucho en la antigüedad así me contaba mi abuelo, esta planta ya casi ni se da aquí, pero logramos cultivarlas y ahora las tenemos atrás en la reserva ecológica para tratar de producirla más. Este fruto se usaba en casi todo: sopas, caldos, carnes, puré entre otras cosas y también tenía un uso medicinal se mezclaba con la caña agria y servía para la limpieza de los riñones.

¿Conoce el “*tongui*”? es un caracol de tierra que antes se consumía bastante es delicioso y por su buen sabor se consumía mucho y casi desaparece. Este caracol es rosado color carne y antes se lo comía en ceviche, se lo cocinaba y se le hacía una base con limón, cebollas y sal y era un plato típico de la nacionalidad, ahora logramos cultivarlos en la reserva, pero un pájaro se ha dado por comer este caracol y ya tenemos ese peligro también, hemos sembrado varias plantas de “*tongui chidé*” que es donde vive y el alimento principal de este caracol para esperar que se reproduzca y así poder próximamente degustar este manjar.

**Albertina Calazacón (Comuna Chiguilpe)**

*¿Cuáles son los platos típicos que usted conoce?*

Aquí en la comuna se preparan varios platos típicos, ayampaco, *maito*, "*pispoka shilica*" que es parte del desayuno tradicional. Es huevo batido cocinado en hoja de bijao, se cocina al vapor, pero hay que tener cuidado que no se reviente la hoja. Siempre toda la comida va acompañada de verde molido "*anó ila*" que es lo que no puede faltar en la comida *tsa'chila*. Antes las mujeres pelaban el verde con los dientes ahora ya no se lo hace, yo no puedo por problemas de la dentadura. El plátano debe estar bien molido, ahora como se diría la mujer es vaga y hace *medio medio* y dice que ya está, yo a mis hijas le he enseñado que lo hagan bien porque hasta feo sabor tiene si se hace mal.

El ayampaco tradicional de aquí solo tiene sal, cebolla y un poco de culantro de monte. Yo le cambie un poco porque los tiempos cambian y para hacerlo más apetitoso y llamativo aumente tomate en refrito que no cambia la esencia del plato, antes este platillo se lo cocinaba con ceniza cuando el carbón hacia bastante ceniza el envuelto se lo colocaba debajo de esto y se cocinaba y salía con otro sabor muy rico. Los envueltos deben realizarse bien ya que, si se cambia la forma de envolver, cambia el nombre y el sabor. Un bocadillo que solían consumir como postre o para llevar a las largas jornadas de trabajo es el "*toral ilucú*" que es el maduro cocinado con trozos de maní por encima.

*¿Existe alguna razón para cocinar cerca del suelo?*

Siempre es costumbre por el contacto con la madre tierra esto tiene que ver muchísimo, la fuerza de la naturaleza nos acoge, el contacto con la madre tierra, el aire por eso al aire libre, el fuego y el agua. Tiene que ver muchísimo con nuestra cosmovisión por eso en la antigüedad todo era al aire libre. También la comida es muy sana por esta razón ya que todo es natural y tratamos de seguirlo haciendo así por nuestra salud. La muerte de un *tsa'chila* es a los 90 años por mantenernos con la salud.

## Anexo 2: Galería fotográfica





## **Anexo 3: Creación del manual**

### **Objetivo:**

Difundir el patrimonio alimentario de la nacionalidad *Tsa'chila*.

### **Introducción**

La nacionalidad *Tsa'chila* está ubicada en Santo Domingo de los Colorados en la provincia de Santo Domingo de los *Tsa'chilas*, los hombres de esta nacionalidad se caracterizan por llevar parte del cabello de color rojo por estar cubierto de achiote. Las mujeres en cambio llevan una falda de colores muy vibrantes que asemejan un arcoíris. La gastronomía de esta nacionalidad se basa en potenciar los sabores naturales creando así un sabor exquisito.

El uso de plátano verde es fundamental en la dieta diaria de la nacionalidad *Tsa'chila* así lo comentan Albertina Calazacón, José Aguavil y Miguel Aguavil. La forma más común de consumir este exquisito plato es llamada "*Anó ilá*" que significa plátano verde molido o como lo conocen los mestizos *bala*.

Actualmente la nacionalidad *Tsa'chila* está formada por siete comunas que son:

- **Chiguilpe** situada a 9 kilómetros del centro de la ciudad.
- **Otongo-Mapalí**, lindera con el centro poblado de Julio Moreno.
- **Peripa** ubicada a 2 kilómetros de San Miguel de los Colorados.
- **El Poste**, lindera con el centro poblado "El Paraíso".
- **Colorados del Búa**, ubicado a 5 kilómetros de San Jacinto del Búa.
- **Congoma Grande**, está ubicada en la entrada de Puerto Limón.
- **Naranjos**, ubicada en el kilómetro 26 de la vía Chone.

## Recetas

### Anó ilá

Nombre de la receta	Anó ila	
Origen	Tsa'chila	
Porciones	2	
Cantidad	Unidad	Ingredientes
2	Litros	Agua
40	Gramos	Sal
4	Unidades	Plátano Verde dominico
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
1. Se procede a pelar el plátano verde entero.		
2. Se coloca el plátano verde, el agua y la sal en una olla.		
3. Cuando el plátano este bien cocido se lo retira del fuego y se retira el agua.		
4. Se procede a molerlo y amasarlo		
5. Se debe servir caliente.		
6. Esta preparación acompaña a casi todos los platos tradicionales, y es lo más consumido por los Tsa'chilas		

### Maito

Nombre de la receta	Maito	
Origen	Tsa'chila	
Porciones	1	
Cantidad	Unidad	Ingredientes
2	Litros	Agua
60	Gramos	Sal
1	Unidad	Tilapia
1	Unidad	Bocachico
5	Gramos	Culantro de monte
25	Gramos	Cebolla paiteña picada
1	Unidad	Hoja de plátano verde
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
1. Dejar sumergidos los pescados en agua con sal.		
2. Picar la cebolla paiteña en cuadrados pequeños.		
3. Limpiar y partir a la mitad la hoja de plátano verde.		
4. Colocar las dos mitades de la hoja una sobre otra.		
5. Poner los dos tipos de pescados en el centro de la hoja con la cebolla y el culantro de monte picado por encima.		
6. Realizar un dobléz de la hoja de forma que se asemeje a una bolsa de regalo y atar con un trozo de la misma hoja para que no se separe.		
7. La cocción de este platillo se realiza en una parrilla con leña durante 20 minutos, cada 5 minutos se procede a dar la vuelta al envuelto.		

## Tamal de pescado

Nombre de la receta	Tamal de pescado	
Origen	Tsa'chila	
Porciones	1	
Cantidad	Unidad	Ingredientes
5	Gramos	Sal
3	Militros	Achiote
1	Unidad	Bocachico
2	Unidades	Plátano verde dominico
1	Unidad	Hoja de plátano verde
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
1. Pelar y rallar finamente los plátanos verdes.		
2. Mezclar el plátano verde rallado con la sal y el achiote, luego amasar.		
3. Limpiar y partir a la mitad la hoja de plátano verde.		
4. Colocar la masa en la hoja del plátano formando un rectangulo no tan grueso.		
5. Colocar el pescado en el centro de la masa y cubrir con más masa.		
6. Realizar un doblez de la hoja de forma que esta tome forma hexagonal.		
7. La cocción de este platillo se realiza al vapor usualmente se coloca encima de plátanos verdes que se esten cocinando se sabe que ya esta cocido cuando la hoja toma un color amarillento.		

## Pan de maduro

Nombre de la receta	Pan de maduro	
Origen	Tsa'chila	
Porciones	1	
Cantidad	Unidad	Ingredientes
2	Unidades	Plátano maduro
40	Gramos	Maní
1	Unidad	Hoja de bijao
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
1. Pelar y rallar finamente los plátanos maduros.		
2. Mezclar el plátano maduro rallado con el maní en pasta o troceado.		
3. Limpiar y partir a la mitad la hoja de bijao.		
4. Colocar la masa en la hoja de bijao y enrollar para formar una especie de tubo.		
5. Doblar las puntas para sellarlo y apretarlos con pedazos de la misma hoja.		
6. Cocinarlos en una parrilla con leña durante 20 minutos, cada 5 minutos se debe dar la vuelta para lograr una perfecta cocción homogénea.		

## Ayampaco

Nombre de la receta	Ayampaco de pescado	
Origen	Tsa'chila	
Porciones	1	
Cantidad	Unidad	Ingredientes
300	Gramos	Anó ilá
1	Unidad	Dewi pez azul pequeño
50	Gramos	Palmito rallado
10	Gramos	Sal
1	Unidad	Hoja de bijao
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
1. Colocar el pescado en agua salada durante unas horas		
2. Rallar finamente el palmito debe ser fresco.		
3. Limpiar y partir a la mitad la hoja de bijao.		
4. Colocar el pescado en la hoja de bijao y doblar para que se asemeje a una bolsa.		
5. Apretarlos con pedazos de la misma hoja y amarrar.		
6. Cocinarlos en una parrilla con leña durante 20 minutos, cada 5 minutos se debe dar la vuelta para lograr una perfecta cocción homogénea.		

## Huevo cocido en hoja de bijao

Nombre de la receta	Huevo cocido en hoja de bijao	
Origen	Tsa'chila	
Porciones	1	
Cantidad	Unidad	Ingredientes
2	Unidades	Huevo
5	Gramos	Sal
2	Unidades	Hoja de bijao
200	Gramos	Anó ilá
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
1. Batir los huevos junto con la sal hasta que espumen.		
2. Realizar una bolsa con las hojas de bijao previamente sanitizadas y amarrar con un pedazo de la misma.		
3. Colocar agua en una olla grande y dejar hervir.		
4. Colocar el envuelto a cocción al vapor		
5. Dejar en cocción durante 20 minutos.		
6. Servir con el anó ilá caliente, el producto final tiene dos tonalidades características verde y amarillo.		

## Maduro envuelto en maní

Nombre de la receta	Maduro con maní	
Origen	Tsa'chila	
Porciones	1	
Cantidad	Unidad	Ingredientes
2	Unidades	Maduro
5	Gramos	Sal
2	Unidades	Hoja de bijao
150	Gramos	Maní partido
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
1. Cocinar los plátanos maduros al vapor en hoja de bijao		
2. Agregar la sal sobre los plátanos cocidos.		
3. Trocearlos y colocarlos sobre una capa de maní partido.		
4. Removerlos sobre el maní para que se cubran por completo.		
5. Servir caliente.		

## Recetas ya no elaboradas

Tabla 1: Preparaciones ya no elaboradas

Preparaciones	Consumo	Técnicas / Usos
Caldo de hongos	No vigente	Caldo cocido en leña
Caldo de mayón	Muy poco	Caldo ligero cocido en leña
<i>Urú anó</i>	No vigente	Hervido / Dieta tradicional con fin purificante
Ceviche de <i>tongui</i>	En proceso de recuperación	Hervido y cambios organolépticos creados por la acidez
<i>Sam'po</i> especie parecida al camote	En proceso de recuperación	Hervido / acompañamiento para sopas
Saino ahumado	No vigente	Ahumado extenso / conservación
Caldo de guanta	No vigente	Hervido
Caldo de <i>cachicambo</i>	No vigente	Hervido
<i>Cachicambo</i> envuelto	No vigente	Envuelto y asado

Guanta ahumada	No vigente	Ahumado extenso / conservación
Caldo de mono	No vigente	Hervido
Mono macerado	No vigente	Uso medicinal
Sospo hojas empleadas como col	En proceso de recuperación	Acompañante de las diversas sopas

## Centros turísticos

### Shuyun Tsa'chila

La comuna “El poste” abre sus puertas en el centro turístico “*Shuyun Tsa'chila*” lugar en el cual la calidez y amabilidad se nota en todo momento. El centro turístico posee con una infraestructura tradicional de la nacionalidad, incluyendo cabañas y senderos con abundante vegetación, en este lugar podrá disfrutar de servicios de hospedaje y alimentación, la gastronomía tradicional resalta por sus sabores naturales y simplemente deliciosos, y si usted lo desea podrá cocinar junto a los miembros de esta comuna. Además, podrá acceder a servicios de caminatas por senderos donde el guía nativo explicara el uso de las plantas medicinales que poseen, para relajarse del estrés o con fines medicinales más específicos puede solicitar limpiezas o sesiones con el curandero de la comuna el cual emplea todo su conocimiento milenario para curar malestares. La música y las artesanías no podían faltar en este lugar, donde los miembros más jóvenes de esta comuna realizan danzas y entonan maravillosas melodías en la marimba.

### Tolon Pele

Este centro turístico formado por la iniciativa de un grupo de mujeres *tsa'chis*, brinda servicios de primera calidad los cuales incluyen caminatas, servicio de alimentos, museos, artesanías, danza y rituales. Todo acompañado de la amabilidad calidad y acogedora de los servidores de este lugar. Este centro turístico es el más cercano con el centro de la ciudad de Santo Domingo de los Colorados. El centro turístico *Tolon Pele* está dentro de la comuna *Chiguilpe* la magia que rodea este paraíso natural se transmite sintiéndose paz y

tranquilidad. Los platos tradicionales que se pueden degustar en este paraíso natural elaborados de las manos de las mujeres *tša'chis* son exquisitos y si desea de algo especial aquí se lo pueden preparar sin dudarlo. El lugar rebosa de belleza y calidez humana.

### **Du Tenka**

En la comuna *Otongo-Mapalí* encontraras el centro turístico *Du Tenka* lugar perfecto para tener un respiro de la ajetreada vida de la ciudad. En este lugar se puede realizar una caminata con el servicio de un guía nativo del lugar, esta caminata se dirige hacia el bosque protegido de esta comuna. la música, gastronomía y recorrido a través de la reserva de plantas tradicionales de la nacionalidad es simplemente maravillosa. En el centro de la comuna se puede disfrutar de un río con una represa natural donde puede disfrutar de un baño en agua cristalina rodeada de los pequeños peces que habitan ahí. Las curaciones son muy conocidas en este lugar por la amplitud de recursos que se emplean para el tratamiento de enfermedades o malestares. La protección de especies que están en peligro de desaparecer de esta región es parte fundamental del objetivo del centro turístico aquí se podrá observar al *tongui*, caracol rojizo que era usado para la gastronomía de esta comuna. Simplemente la experiencia de visitar este lugar creara una vinculación con la naturaleza lo que provocara una limpieza espiritual.