

Reflexión Histórica de la Colada Morada, Tradicional Bebida del Ecuador

Manuela Albán Barreiro

Estudiante de Antropología en la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP).
e-mail: manuela.alban@pucp.edu.pe

Resumen

A través de la revisión de archivo, en este artículo se realiza un recuento histórico de la tradicional bebida ecuatoriana, la colada morada. En este sentido, se parte de sus raíces precolombinas y se analizan también procesos globales que posiblemente han moldeado su producción y consumo. Asimismo, se reflexiona sobre la colada morada en la actualidad: cómo esta es consumida dentro de la práctica católica del día de los muertos (el dos de noviembre) con características diferenciadas según el entorno urbano o rural, su fijación como elemento de identidad nacional ecuatoriana tanto para ecuatorianos residentes como para aquellos que han migrado fuera del país y, actualmente, su papel como patrimonio cultural/alimentario en Ecuador.

Palabras clave

Colada Morada, Ecuador, 2 de noviembre, Día de los Muertos, Comida Tradicional, Identidad Nacional.

A Historical Reflection of the *Colada Morada*, a Traditional Ecuadorian Drink

Manuela Albán Barreiro

Anthropology student at the Pontifical Catholic University of Peru (PUCP).

e-mail: manuela.alban@pucp.edu.pe

Abstract

Through archival research, this article provides a historical account of the traditional Ecuadorian beverage, colada morada. In this sense, we start from its pre-Columbian roots, and we also analyze global processes that might have shaped its production and consumption. In addition, we reflect on colada morada today: how it is consumed within the Catholic practice of the Day of the Dead (on November 2nd) with differentiated characteristics between urban and rural areas, its fixation as an element of Ecuadorian national identity both to Ecuadorians residing in the country and to those who have migrated, and its current role as part of Ecuadorian national cultural/ food heritage.

Keywords

Colada Morada; Ecuador; November 2nd; Day of the Dead; Traditional Food; National Identity.

Introducción

Antes de comenzar, es necesario introducir a los lectores, sobre todo a aquellos que no están familiarizados con la comida ecuatoriana, a la protagonista de este ensayo: la colada morada. Esta es una bebida tradicional ecuatoriana que actualmente es parte de la celebración católica del Día de Difuntos, el dos de noviembre. Pese a que esta es su fecha designada, es importante resaltar que la colada morada realmente se consume desde el mes de octubre. La tradicional bebida es siempre acompañada de las guaguas de pan, que son pancitos dulces o salados en forma de bebes envueltos. No es novedoso que ciertas fiestas, por ejemplo, las provenientes del calendario católico, tengan un correlato gastronómico. Más bien, como señalan Contreras y García (2005) las fiestas, ya sean de carácter secular o religioso, suelen estar acompañadas de comida, la cual es considerada como especial para la ocasión. De todas formas, esta bebida no es solamente un alimento que acompaña la celebración del Día de Difuntos, sino más bien la colada morada junto con las guaguas de pan simbolizan en sí mismos esta festividad. A diferencia de otros productos, como por ejemplo un pastel, el cual podría suponer distintos ambientes (un cumpleaños, un matrimonio, un aniversario); la colada morada denota distintivamente el Día de Muertos en el imaginario de la población ecuatoriana. Decidí centrar el presente ensayo en esta bebida, pues siempre sentí que era un plato especial y tengo gratas memorias de prepararla y consumirla. Hoy, como migrante ecuatoriana viviendo en el exterior, la colada morada es uno de los elementos que, al consumir, preparar, o incluso hablar de esta, me hacen recordar mi “ecuatorianidad” e incluso sentirme orgullosa de ella.

Preparar la colada morada es un proceso laborioso. La receta debe hacerse con un mínimo de dos días de anticipación para que la harina de maíz morado pueda fermentar junto con las cáscaras de piña y naranjilla. Asimismo, la receta requiere que se remueva la mezcla constantemente para que esta no se pegue. Simultáneamente, hay que picar fruta y hacer jugos. Es decir, es una receta que difícilmente puede hacer una persona sola. En mi experiencia familiar, cuando hacemos colada morada nos reunimos de dos a cuatro personas (usualmente las mujeres de la familia) para realizarla juntas. Por el mismo hecho de que es una receta laboriosa, cuando una familia decide hacer colada morada, esta se hace en grandes cantidades, como se puede ver en la receta adjunta a este ensayo, la cual está hecha para 25 personas. Esto se debe a que el esfuerzo, la complejidad y el tiempo invertido no valdrían la pena si se preparasen solo un par de tazas. Ya preparadas, la colada morada y las guaguas de pan se comparten usualmente en familia.

En este ensayo me propongo hacer una revisión de la historia de la colada morada, para lo cual realizo un recuento de los distintos procesos significativos que la han convertido en lo que es hoy en día. Así mismo, hago un breve análisis de las prácticas actuales que rodean el consumo de esta bebida, haciendo una distinción entre aquellas realizadas en el espacio rural y urbano. Por último, pongo en discusión el rol de la colada morada como patrimonio nacional inmaterial y como posible fuente de turismo gastronómico.

Discusión:

Al considerar a la colada morada como una bebida tradicional, resulta necesario explicitar a qué me estoy refiriendo con “cocina tradicional” en el marco de este ensayo. La cocina, como lo llama Pazos (2008); culinaria, como la llama Merino (2010); o cultura culinaria, como lo llaman Contreras y García (2005), es la comida enfocada desde su aspecto no solo material, sino también cultural y, por lo tanto, simbólico. “La cocina propiamente dicha y tal como en la actualidad se la piensa, se inició con la confección de artefactos adecuados para realizar la cocción, comienzo asimilado a la capacidad de producir símbolos, es decir, al proceso de la cultura” (Pazos, 2008, p. 27). Así, tanto Merino (2010) como Contreras y García (2005) definen este concepto como el conjunto de creencias, prácticas y representaciones que rodean la alimentación. Estos elementos serían compartidos por los individuos de una misma cultura y/o grupo social. En este sentido, se trataría de nociones y prácticas compartidas acerca de modos de preparar la comida, principios básicos de sabor y el “estatus” o simbolismo de los alimentos. Además, al ser la alimentación un hecho tan central y habitual de la experiencia humana, el estudio de la cocina resulta útil para el análisis una variedad de fenómenos, desde “la religión, a la crianza de los niños, a la familia, a la política, a la economía, a la estratificación social, a las bellas artes, etc.” (Merino, 2010, p. 26). Aunque el estudio de la cocina pone especial énfasis a los elementos culturales/simbólicos, resulta también relevante prestar atención a la base material. En ese sentido, Merino distingue entre la comida (lo material) y la cocina (lo simbólico/cultural) y destaca que estas no pueden ser desasociadas, en tanto que “la comida es la realidad física portadora de aquel significado cultural que aquí se trata de captar, descifrar y exponer” (2010, p. 26).

De todas formas, en el presente texto no me centro en un análisis general de la cocina ecuatoriana, sino de un plato que se entiende como tradicional. Merino aporta la noción de que lo tradicional alude “a lo que queda grabado en la memoria colectiva de un grupo humano” (2010, p. 30). Así, se remonta a un pasado del cual un grupo particular es (o asume ser) heredero. De este modo, se entiende como la transmisión de una serie de conocimientos, prácticas, rituales, etc. de una generación a otra, con un énfasis en la insistencia y repetición. Asimismo, como mencionan Hobsbawm y Ranger (1983) lo tradicional es aquello que aparece o se presenta a sí mismo como antiguo, aunque no en todos los casos lo sea. Hobsbawm y Ranger (1983) desarrollan el concepto de “tradición inventada” que sería el conjunto de prácticas normativamente dictadas (sea directa o tácitamente) por una serie de reglas o por un entorno ritualizado, los cuales buscan inculcar una serie de normas y valores de comportamiento a través de la repetición. Gracias al énfasis en la repetición es que automáticamente se asume una continuidad con el pasado, sea este o no el caso. En este sentido, podemos entender que ciertas prácticas o elementos de estas que se asumen como antiguos resultan mucho más recientes de lo pensado. En el mismo sentido, Merino resalta el hecho de que lo tradicional, al ser practicado y vivido inevitablemente “adquiere corporeidad renovada en el momento actual” (2010, p. 31), es decir, está sujeto al cambio.

De esta manera, la cocina tradicional sería aquella que, dentro de la memoria colectiva, se asume como antigua y es pasada de generación en generación a través de la repetición. Así es como se generan las tan comunes disputas sobre la “verdadera” receta de cualquier plato en particular que cargue la cualidad de tradicional. No obstante, bajo los enfoques de Merino (2010) y Hobsbawm y Ranger (1983), la cocina tradicional, aunque efectivamente provenga de un pasado antiguo, está cambiando constantemente al ser parte de una cultura viva. Asimismo, resulta posible que un plato en particular o ciertos elementos de un plato no sean tan antiguos como el colectivo asume que son debido a su repetición. Resulta clave aclarar que, desde mi posicionamiento, el hecho de que un plato haya cambiado, o no sea tan antiguo como originalmente asumido, no le resta legitimidad o valor como un plato tradicional.

Orígenes y antecesores de la colada morada

En el Ecuador, desde las ciencias sociales han surgido pocas investigaciones interesadas en las cocinas regionales o las tradiciones gastronómicas nacionales. Por este motivo, la cantidad de investigaciones elaboradas en torno a la colada morada, un plato particular de la cocina ecuatoriana, han sido escasas. Pese a ello, ciertos autores como Santiago Pazos (2020), Darío Guevara (1960) y Jorge Trujillo (2019) han generado notables aportes sobre los posibles orígenes de este plato.

En primer lugar, es relevante resaltar la importancia del maíz en la cultura indígena prehispánica. Como señala Guevara (1960), el maíz recibía un culto especial: “regía el calendario religioso y festivo, a la vez proporcionaba el pan de cada día y el licor rubio de la embriagante euforia, es decir, el vino del Sol y de los hombres” (p. 39). Así mismo, es importante reconocer que, aunque el Día de Difuntos es de tradición católica, en casi toda América ha sido fusionado en un proceso poco armónico con tradiciones indígenas de veneración a los difuntos. En este sentido, los rituales y símbolos utilizados en el día de los muertos en América recogen elementos tanto católicos como indígenas. Por lo tanto, el caso de la colada morada y las guaguas de pan en Ecuador se debe analizar desde este punto de partida.

En el texto *Colada morada y pan de finados en la sierra del Ecuador*, Santiago Pazos (2020) hace una revisión histórica basándose en una serie de crónicas para trazar el origen de la colada morada antes de que esta sea parte de la celebración católica del dos de noviembre. Se sirve de cronistas tales como Acosta (1608), quien narra cómo es que era costumbre de los indígenas poner comida y bebida en las “sepulturas y cuevas” de los difuntos, elemento que, como veremos más adelante, se mantiene en las celebraciones de día de muertos en las comunidades indígenas andinas. Igualmente, los textos de Avendaño (1648) indican que existía la tradición de alimentar los *mallkis* (las momias de los antepasados), con el fin de recibir su protección: “Y si los Malquis eftan muertos, y fus almas eftán en el Infierno, como han de beber, fi fus cuerpos eftán podridos, y hechos tierra, con que boca han de comer, y beber” (citado en Pazos, 2020, p. 161). Es importante destacar que estas

prácticas indígenas eran percibidas como demoníacas por los españoles, por lo que buscaban eliminarlas e instaurar en su lugar la fe católica.

Pazos encuentra también una gran variedad de fuentes primarias en las que se expone acerca del consumo de chicha o mazamorra en las celebraciones hacia los difuntos y los *mallkis*. Esto concuerda con lo expuesto por Guevara (1960), quien, al hablar de la importancia de la chicha, comenta: “Sobre todo la chicha, el sagrado licor, era la ofrenda imprescindible que se ofrecía al Sol, y el Inca, a los muertos y a los vivos que cumplían devotamente los piadosos ritos” (p. 39). Al revisar la crónica de Cristóbal de Molina (1529 - 1585), *Relación de las fábulas y ritos de los Incas*, encontramos evidencia de esto. Dicho cronista recoge distintas celebraciones del calendario indígena y, en el mes de octubre, menciona al *Ayarmaca Raymi*:

Asimismo, las personas que tenían a cargo los cuerpos embalsamados nunca cesaban jamás ningún día de quemar las comidas y derramar la chicha que para ello dedicado tenían, según y como lo usaban cuando estaban vivos; y de las comidas que ellos comían cuando estaban vivos aquellos les quemaban, porque tenían entendido, y por muy averiguado, la inmortalidad del ánima, y decían que adondequiera que el ánima estaba, recibía aquello y lo comía como si estuviera vivo; y así acababa este mes (2008, p.84).

Dentro de la revisión de crónicas hecha por Pazos, uno de sus hallazgos más resaltantes es el de la identificación de un texto que expone la preparación de una chicha de nombre Yale, la cual podría ser la antecesora a la colada morada. En el conocido texto *Extirpación de la Idolatría del Pirú*, el padre Pablo de Arriaga (1621) comenta lo siguiente: La chicha que ofrecen a las Huacas fe llama Yale, y fe hafe con Zora mezclada con maíz mafcado, y la echan polvos de Efpingo, hafen la muy fuerte y efesa, y después de aver echado sobre la Huaca lo que les parece, beven la demás los Hechizeros, y les vuelve como locos (en Pazos, 2020, p.164). Como indica el autor, la chicha Yale comparte varios elementos con la colada morada, tales como su carácter ritual, la técnica culinaria de la fermentación e ingredientes como el maíz y el ishpingo.

Considerando la evidencia expuesta por los autores citados, se podría decir que la colada morada y el contexto al que pertenece (el día de los muertos, donde en las comunidades indígenas se lleva esta bebida junto a otros alimentos al cementerio) tienen sus raíces en prácticas indígenas precolombinas. Guevara (1960) sostiene:

“La colada morada es plato auténticamente nativo, cuyo origen se remonta a lejanas costumbres de los incas y los quitus. Probablemente constituyó la parte principal de las ofrendas que tributaban a los difuntos en la conmemoración octubrina del *Ayamarca*, la misma que fue trasladada por el clero católico de la conquista, al 2 de noviembre del calendario romano” (p. 58).

Como destaca Trujillo, el nombre de la celebración prehispánica del mes de octubre, *Ayamarca*, no se ha conservado; sin embargo, se mantiene el significado de este ritual, el cual sería la “solamente conmemoración de los difuntos” (2019, p. 128). Por

lo tanto, podríamos sostener que la colada morada y el contexto ritual que la rodea tienen raíces americanas. Esto también lo podemos percibir por los ingredientes principales de la bebida, dado que el maíz morado, el ishpingo, el mortiño y la naranjilla son todos nativos de la región.

Aunque sus orígenes remonten a dichas prácticas precolombinas, la colada morada actual tiene sus propias características. De este modo, es necesario prestar atención a la introducción de ciertas técnicas e ingredientes europeos que transformaron a este plato. Particularmente, podemos hablar de la incorporación de ciertas frutas como la mora de castilla, como también el sabor dulce aportado por la panela (chancaca). La caña de azúcar es nativa de Nueva Guinea, y aunque Cristóbal Colón introdujo la caña al Nuevo Mundo en su segundo viaje, no es sino hasta el siglo XVIII que el azúcar se vuelve un producto accesible. En este punto, debemos mencionar que la historia del azúcar y su mayor consumo está íntimamente relacionada a la esclavitud en América (Harris, 2015). Como menciona Harris (2015),

“una vez reconocido el valor de la caña de azúcar, los terratenientes ibéricos y británicos de las Américas trajeron esclavos africanos para trabajar en los campos, y se estableció el triángulo de trata de esclavos (...) entre Gran Bretaña, África Occidental y el Caribe. Sin la fuerza de trabajo de los esclavos, la producción económica de azúcar habría sido imposible” (p. 251).

Así, podemos deducir que la colada morada tal, como la conocemos hoy en día, una bebida ácida y dulce, no pudo haber sido sino hasta bien entrado el siglo XVIII.

Es difícil señalar el momento histórico en el cual las clases altas comenzaron a consumir la colada morada. La revisión bibliográfica realizada para este ensayo no arrojó ninguna fuente que señalase el momento en el que la colada morada, o algún tipo de chicha o mazamorra, se vuelve aceptada como parte de la celebración católica del 2 de noviembre. A pesar de ello, hay ciertas fuentes e información sobre corrientes culinarias que nos podrían dar una pista. En principio, Pazos (2011) nos introduce a la cocina barroca, una tendencia culinaria que ha influenciado la actual cocina tradicional del Ecuador:

Ahora bien, la cocina tradicional actual está influenciada por varios tipos de cocina. Una de las más importantes es la barroca que apareció a finales del siglo XVI y comienzos del XVII. Su origen está ligado en parte, al establecimiento de conventos (especialmente para mujeres) y, por otra, a la conformación de la clase social alta de aquel tiempo (p. 10).

La influencia de la comida barroca no es particular del Ecuador, sino que ha sido relevante en casi todos los países de América colonizados por los españoles. Se caracteriza por tener platos ricamente ornamentados, siendo que muchos de ellos cumplían una función simbólica vinculada a elementos religiosos. Estos alimentos eran propios de las clases altas, por lo que el uso “del dispositivo religioso (católico) tenía como finalidad excluir cualquier elemento profano y reafirmar los componentes

sagrados” (Pazos, 2011, p. 12). La cocina barroca se caracterizaba por incluir una gran variedad de ingredientes y condimentos, con el objetivo de conseguir una amplia gama de sabores complejos. En este sentido, como Pazos (2011) menciona platos como la colada morada, la fanesca, el rosero y el puchero vendrían a ser herederos de la comida barroca.

Así mismo, vale la pena revisar el *Manual de la cocinera* de Juan Pablo Sanz. Este fue el primer libro culinario impreso en el Ecuador; es decir, sus recetas fueron las primeras en ser documentadas (Pazos, 2015). Ya que el libro de Sanz no cuenta con fecha de publicación, no se puede saber exactamente en qué año fue impreso. Originalmente se estimó que esto ocurrió alrededor de 1880, pero autores como Pazos sugieren que el texto podría ser anterior, de 1850 o incluso antes. Dicho texto estaba dirigido a las clases altas, como evidencia está el hecho de que Sanz buscaba compartir “conocimientos gastronómicos, o de buen servicio en la mesa”, para lo cual dice haber consultado el manual europeo, cuyo sistema ha seguido (Sanz, 2010). También es necesario considerar que, cuando el libro fue impreso, gran parte de la población era analfabeta. Aunque el recetario de Sanz no incluye la colada morada, sí tiene entre sus recetas platos similares a esta. Por un lado, podemos ver una receta que él llama “cerveza ácida del país”, que básicamente es una receta de chicha. Esto nos indica que para 1850-80 el consumo de chicha ya era aceptado entre las clases altas (aunque se le llame “cerveza ácida del país”). De igual modo, puede encontrarse en el texto una receta que tiene varios rasgos en común con la colada morada: la llaguana.

Figura 1

Receta de llaguanas de manzana

LLAGUANAS.

de manzana

Se cuecen, se pasan por cedazo ayudadas de la misma agua, procurando que quede bien consistente i nada suelta: se mezcla con almíbar preparado con clavos i canela, se añade una cucharada de agua rica i zumo de piña; i para darle color morado se prepara la tintura de zumo de limon con zangorache.

De este mismo modo se hacen las de membrillos, de zanahoria i de maiz; advirtiéndose que para esta última es preciso majar el maiz i dejarlo fermentar por tres ó cuatro días, colocando la pasta cerca del fuego.

Nota. Manual de la Cocinera, Sanz (2010)

En esta receta se puede reconocer el proceso de fermentación del maíz, clave para la colada morada, aunque no se trate de maíz morado. De igual forma, se puede ver

que incluye jugo de piña y sangoroche, también conocido como ataco, una planta aromática utilizada en la colada morada, además de especias como canela y clavos.

Para inicios del siglo XX, ya existiría documentación que evidencia la presencia de la colada morada como la conocemos hoy, consumida en el 2 de noviembre como parte de la celebración católica del Día de Difuntos. Esto se puede ver en la tesis *Costumbres de la mujer quiteña de clase media alta en la sociedad de principios del siglo XX*, en la que la autora realiza una serie de entrevistas a mujeres ancianas para poder recrear su infancia y juventud. Estas mujeres mencionan que en su infancia consumían colada morada en “finados”, con lo cual relacionaron directamente este plato con su fe cristiana (Pazmiño, 2017). Con base en el *Manual de la Cocinera* de Sanz y las entrevistas de Pazmiño, podríamos inferir que el consumo de colada morada generalizado hasta en las clases altas e instaurada dentro de la práctica católica del Día de Difuntos probablemente surgió durante el siglo XIX.

La colada morada en la actualidad

Desde finales del siglo XIX hasta la actualidad, se pueden distinguir varios cambios dentro de la producción y consumo de la colada morada. Sobre todo, vale destacar un aumento en la incorporación de frutas a la receta. Inicialmente, solo las clases altas podían costear añadir una mayor variedad de frutas a sus platos y postres. No es sino hasta después de la revolución verde¹ que algunas de las frutas usadas para la producción de la colada morada (como la piña, la mora, y la fresa) se volvieron más accesibles. Como menciona Ceccon (2008):

“La primera revolución verde tenía como principal soporte la selección genética de nuevas variedades de cultivo de alto rendimiento, asociada a la explotación intensiva permitida por el riego y el uso masivo de fertilizantes químicos, pesticidas, herbicidas, tractores y otra maquinaria pesada” (p. 21).

En este sentido, las frutas previamente mencionadas, que hoy son comunes en la colada morada, se volvieron de consumo generalizado solo después de este proceso. Podríamos incluso inferir que el sabor de estas frutas ha cambiado debido a los nuevos métodos de producción intensiva, lo cual afectaría también el sabor de la colada morada. Más aún, podemos ver que en la receta original en la cual me basé para redactar la receta anexada a este ensayo (la cual se encuentra en el libro *La cocina ecuatoriana paso a paso* escrito por Martha Riofrío, mi abuela), no se incorporan las fresas a la receta. Pese a ello, cuando he preparado colada morada junto a mi madre, siempre le hemos añadido fresas a la preparación. Así, ella me comentó que las fresas son un ingrediente recientemente incorporado a la preparación de colada morada.

1 Revolución verde hace referencia al proceso que tiene inicios en la década de 1960 donde se buscaba incrementar la producción del sector agrícola a través del uso de nuevas tecnologías de riego, el uso de pesticidas, agroquímicos, y el diseño de semillas genéticamente modificadas. Actualmente es un proceso fuertemente criticado por sus efectos ecológicos, la desaparición de semillas nativas, y los efectos económicos y de salud que ha producido en los pequeños agricultores. Para más información revisar “Campesinos ecuatorianos frente a la revolución verde” (2000) por Jorge Looor.

Considerando todo lo anteriormente mencionado, la capacidad de agregar frutas a la colada morada en el pasado era un claro distinguidor social. A pesar de que la revolución verde permitió que ciertas frutas entrasen con más fuerza al sector comercial y se volviesen más accesibles, todavía se puede percibir que el tipo y la cantidad de frutas que se agrega a la colada tiene una relación directa con la capacidad adquisitiva. Esto se debe a que no todos los hogares ecuatorianos pueden permitirse frutas tales como la mora y las frutillas. Esto nos lleva a pensar en las distintas formas en las que el plato se consume en la actualidad, dado que se pueden percibir patrones de consumo diferenciado entre la población. Como Guevara (1960) y Trujillo (2019) resaltan, incluso el nombre que se le da a esta bebida difiere entre los centros urbanos donde se le llama colada morada, y los espacios rurales donde se utiliza el nombre de mazamorra morada. Hoy en día, la designación urbana ha cobrado mayor popularidad.

Respecto al consumo de colada morada y guaguas de pan dentro de las celebraciones del dos de noviembre en espacios indígenas andinos, podemos encontrar algunas investigaciones de índole etnográfica, de las cuales destacan la de Guevara (1960) y la de Ferrero (2008). En su texto, Guevara enriquece el análisis sobre las comidas y bebidas rituales del Ecuador con apuntes de un trabajo de campo que realizó en una celebración del dos de noviembre en Santo Domingo de Ambato, ubicado en la sierra centro ecuatoriana, en 1934. El autor relata que ahí se podía observar el consumo de colada morada y pan de finados. De igual manera, se llevaba comida que los muertos disfrutaban en vida, como cuy asado, papas cocidas y chicha. El rol de las mujeres resalta en su investigación, cómo podemos ver a continuación:

Al cuidado de las ofrendas rara vez se ven varones. Las mujeres son las sacerdotisas ordenantes que, por lo que vi en aquella ocasión, no guardan uniforme actitud: unas se mantienen en silencio, creyendo que solo así pueden acercarse las almas recelosas de la presencia mundana; otras, bajo el influjo católico, rezan padrenuestros y avemarías, apostrofando de rato en rato a sus difuntos, como si ellos estuvieran presentes, y diciéndoles que se sirvan los bocados hasta la saciedad, y que se acuerden de los vivos con las gracias celestiales, cuando vuelvan a la mansión eterna; y otras lloran, refrescando sin duda la dolorosa ausencia material de quienes fueron indispensables y gratas compañías” (Guevara, 1960, p. 51).

Flores (2008) presenta una investigación más reciente, en la cual analiza el rol de las mujeres en la celebración de finados en la comunidad de Pesillos, ubicada en el cantón Cayambe en la sierra norte del país. Como menciona la autora, las mujeres son las encargadas de preparar la colada morada y las guaguas de pan, así como también el resto de comida que se consume en dicha festividad. El dos de noviembre todos van al cementerio, donde las familias se ubican por las tumbas de sus parientes fallecidos. Son las mujeres quienes llevan la comida al cementerio y quienes la comparten con otras familias. Este ritual es acompañado de rezos católicos y culmina con la visita de un cura, quien practica una misa en honor a los muertos.

Así mismo, Trujillo (2019) señala una serie de personajes que son parte de este rito en las comunidades indígenas andinas: a más del cura se podría encontrar roles tales como el rezador, el sacristán y el animero. En esa línea, menciona:

El rito celebrado en algunas comunidades de los pueblos indio-andinos adopta modalidades solemnes: alude al encuentro entre los deudos y el alma de su difunto en el que es posible un diálogo que es considerado sagrado; de ahí la intervención de las oraciones de los rezadores, panegíricos alusivos al alma del difunto, *aya*, y los responsos de los párrocos como corolario (Trujillo, 2019, p. 130).

El autor destaca el carácter dialógico presente en el ritual preformado en el cementerio, entre los vivos y los muertos. Parte de este diálogo sería el intercambio de símbolos culinarios, es decir la ofrenda para los difuntos. La colada o mazamorra morada ocuparía el rol de ofrenda central, la cual, según Trujillo (2019), en ciertas comunidades andinas también lleva el nombre de *Yuna Api*, la cual se vierte sobre la tumba de los familiares fallecidos.

La tradición de llevar alimentos al cementerio, incluidas las guaguas de pan y la colada morada, es mucho menos difundida en los espacios urbanos, y aún menos entre las élites. Aunque sí practican visitas a los cementerios, estas se hacen sin la ofrenda de comida. La colada morada se consume de manera familiar, por lo que es común que las familias se reúnan en estas fechas para compartir dicho producto. Hoy en día hay varios negocios que venden colada morada y guaguas de pan. Incluso panaderías de alto estatus venden estos productos, con características adaptadas al consumo de las clases sociales altas, como, por ejemplo, guaguas de pan rellenas de *Nutella*.

Contreras y García (2005) proponen que los productos alimenticios tienen la capacidad de afirmar la identidad de una persona, sobre todo con respecto al sentimiento de pertenencia de un grupo, el cual está delimitado por la diferencia a un *otros* quienes tienen hábitos alimenticios diferentes. Así, aunque la colada morada y las guaguas de pan son ya un plato considerado nacional, los elementos que se les añaden todavía sirven como distinguidores sociales. No es lo mismo comer una guagua de pan rellena de *Nutella*, que una guagua de pan sin relleno. De la misma manera, no es lo mismo comer una colada con todas las frutas (moras, piñas, mortiños, fresas, babaco y naranjilla) que con pocas frutas. Estos distintos patrones de consumo, basados en la capacidad adquisitiva, además de gustos particulares desarrollados según el entorno -como es el de las guaguas de pan rellenas para las clases altas- vendrían a ser indicadores de clase.

En el mismo sentido, Contreras y García (2005) resaltan que no es solo el producto en sí mismo el que es capaz de generar distinciones sociales, sino que también las condiciones y lugares donde se consumen y producen serán diferentes para distintos actores sociales, lo cual genera un sentimiento de pertenencia o de distancia entre grupos. En este caso en particular, podemos ver que el lugar de consumo de la colada

morada y los actores con quienes se comparte esta bebida podrían ser entendidos como distinguidores étnicos. Por un lado, tenemos el consumo de la colada morada en el cementerio, acompañado no solo de guaguas de pan, sino también de otros alimentos que los familiares muertos disfrutaban en vida. En esta práctica la comida es compartida entre familiares vivos y difuntos. Por otro lado, tenemos el consumo de la colada fuera del cementerio y compartida solo entre familiares vivos. Podríamos entender que el primer ejemplo describe unas condiciones y lugares particulares que distinguen a las comunidades indígenas, sobre todo rurales andinas. El segundo ejemplo vendría a señalar la pertenencia a un contexto urbano no-indígena. De esta forma, la colada morada sería no solo un distinguidor de clase, sino también un distinguidor étnico.

No obstante, podríamos decir que la colada morada y las guaguas de pan han llegado a ser un identificador nacional para los ecuatorianos. El “nosotros”, producto de la identidad, ahora se expande a significar un nosotros ecuatoriano frente a un “otro” no-ecuatoriano. Podemos ver esto, por ejemplo, en el texto de Roitman (2020), quien realiza una serie de entrevistas a madres migrantes ecuatorianas en Inglaterra. Estas madres tenían el deseo de transmitir a sus hijos (quienes nunca han estado en el Ecuador) un sentimiento de ecuatorianidad. Para hacerlo recurrieron a elementos tales como el lenguaje y la comida. De esta última destacan platos como la colada morada y las guaguas de pan. De este modo, las madres mencionan que hacer las guaguas de pan y la colada junto con sus hijos les daba el sentimiento de estar dándoles las mismas memorias que ellas tuvieron durante su infancia en el Ecuador. Generar memorias de ciertos alimentos en sus hijos se vuelve así una manera de cultivar la identidad ecuatoriana. De esta manera, podemos entender a la comida -en este caso en particular, a la colada morada- como un marcador de identidad. No solo dentro del país, donde el tipo de colada o mazamorra que se consume marca diferencias de clase y de etnicidad, sino también a nivel nacional. Esto se puede ver en el caso de las madres migrantes viviendo en Inglaterra entrevistadas por Roitman (2018), o incluso mi propia experiencia como migrante ecuatoriana viviendo en Perú. El consumo de colada morada es uno de los factores que nos distingue socialmente de las personas del país receptor y nos identifica como ecuatorianas/os.

En este proceso de construcción identitaria resulta clave la memoria. Muñoz (2017), a través de un estudio de índole etnográfico con mujeres migrantes mexicanas viviendo en EE. UU. que venden tamales en el espacio público, desarrolla el carácter productivo que la memoria puede tener al comer y cocinar. A través de los elementos sensoriales que la comida provee, lo visual, los olores y los sabores, tanto las mujeres vendedoras como los consumidores acceden a la memoria de su país de origen. No obstante, al ser prácticas tanto el comer como el cocinar, no solo se está accediendo a una memoria, sino también se está creando una realidad particular, las memorias se transforman y se crean nuevas. Esto es lo que la autora llama la nostalgia productiva, la cual sería la intersección entre la memoria y la agencia. Es decir, el cocinar y el comer son acciones con las cuales la nostalgia es más que solo memorias o

imaginaciones de un pasado, sino que llama a la práctica, al crear, al ahora. Sería una recreación del presente invocando al pasado. En el caso de las madres ecuatorianas se podría decir que se está produciendo la ecuatorianidad, creando en sus hijos e hijas una memoria de un país en el cual nunca han estado, invocando sus propias memorias infantiles. Este proceso, sobre todo en el caso migrante, estaría cargado de emoción. Así, una de las entrevistadas de Muñoz (2017) resaltó que, al hacer los tamales de la misma manera que su abuela los hacía cuando ella era niña, es capaz de sentir y recordar el amor de su abuela.

Tanto en la identificación nacional como en el acceso y construcción de memorias, la tradición tiene un rol clave. Esto se puede ver por el tipo de comida a través del cual estas mujeres fueron capaces de crear identidad y memoria, en la medida que tanto la colada morada como el tamal son platos tradicionales. También resulta claro que las madres ecuatorianas y las tamaleras mexicanas resaltan la idea de hacer los platos tradicionales de la misma manera que presenciaron en su infancia. Vemos aquí el énfasis en la repetición. De este modo, lo tradicional tiene un rol central en la producción de identidad y memoria. Como menciona Merino (2010) en materia de cocina, lo tradicional es aquello que las personas recuerdan y añoran cuando están fuera de su país y región. Por lo tanto, en el caso migrante, lo tradicional, y en particular la comida tradicional carga toda una nueva serie de significados y sentimientos, como lo es la nostalgia.

Esto nos lleva al último punto que deseo tratar en el presente ensayo: la colada morada como patrimonio nacional. Espeitx (2004) define al patrimonio alimentario de la siguiente manera:

El patrimonio alimentario de determinado colectivo es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad” (...) Este proceso de selección, fragmentación, descontextualización, modificación de usos y funciones, adaptación y reinterpretación se explica por el papel que se va a atribuir a ese patrimonio, por el espacio que va a ocupar, por los intereses que va a servir (p. 195).

Así, los distintos “patrimonios” funcionan de diferentes maneras dependiendo de los fines que se busque cumplir con ellos. Podemos hablar de fines políticos, identitarios, económicos, etc. Ciertos textos como el de Villarreal y Abad (2017) se enfocan en pensar la colada morada como patrimonio, así como en su potencial para el desarrollo del turismo gastronómico. Dichos autores mencionan que la colada morada ha generado en el Ecuador un sentimiento de “origen” en el país: “Su acervo de conocimientos y técnicas –transmitidos de generación en generación– junto con los contenidos ideológicos son elementos cohesionadores, que fomentan la identidad en un entorno en el que también estos rasgos culturales cumplen una función social” (Villarreal y Abad, 2017, p. 36). En este sentido, la colada morada estaría cumpliendo fines identitarios para generar un sentimiento de ecuatorianidad. De la misma manera, también destacan el potencial que podría tener la colada morada como una “opción para el desarrollo” a través del turismo gastronómico. Según Rodríguez et

al. (2017), el turismo gastronómico es aquel donde los turistas planean sus viajes con la intención de probar comida local y participar en actividades con relación a esta (ferias campesinas, festivales de comida, demostraciones y *shows* culinarios, etc.). Es decir, para autores como Villareal y Abad (2017) o Rodríguez et al. (2017), quienes también enfocan su atención sobre la colada morada como potencial atractor de turismo gastronómico, la “identidad nacional”, o el patrimonio nacional, tiene un objetivo económico. Podemos decir entonces que, en la actualidad, con el boom del turismo gastronómico (sobre todo en países vecinos como el Perú), se espera una rentabilidad económica del patrimonio alimentario. Esto a su vez generará una posibilidad de cambio en dichos productos.

Como se mencionó al inicio, la colada morada se consume desde el mes de octubre hasta inicios de noviembre, sobre todo para celebrar el Día de Difuntos el dos de noviembre. A pesar de ello, estas fechas no son “turísticas” para el norte global (quienes vendrían a ser los turistas en potencia). ¿Se buscaría entonces cambiar las fechas del consumo de colada morada? ¿Quizá volverla una bebida que se consume durante todo el año? Esto significaría un cambio en el significado de la colada morada, como resultado de la descontextualización. Asimismo, se podría pensar que, para acercarse al gusto de estos nuevos consumidores, la colada morada sea adaptada al gusto y los patrones de consumo de los turistas. Esto podría producir cambios en su producción e incluso en el consumo local. Con esto no busco hacer una defensa de lo “tradicional” en su sentido esencialista, sino más bien problematizar los conceptos de patrimonio cultural y proponer un debate sobre los posibles efectos del turismo gastronómico en las prácticas locales.

Así mismo, resulta pertinente analizar las propuestas hechas desde actores del mundo culinario tales como chefs y cocineras/os quienes también tienen interés por el patrimonio alimentario y la comida tradicional. Tal es el caso de la propuesta de Menú *Nantu, Nunka, Etsa* desarrollada por Mayte Tapia, una estudiante de la especialidad de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo de una de las universidades más prestigiosas del Ecuador, la Universidad San Francisco de Quito. Tapia (2020) ha producido un menú de cinco tiempos inspirado en platos e ingredientes propios del Ecuador, tomando como temática central los cuatro *Raymis* andinos. La colada morada estaría incorporada en el postre el cual estaba inspirado en el *Kapak Raymi*, puesto a que la autora encuentra un vínculo entre la bebida del día de los muertos y dicho *Raymi*. Resulta interesante revisar las motivaciones de esta estudiante de gastronomía:

Durante el tiempo en el que esta investigación y menú se llevaron a cabo lo que más valoro como cocinera es poder aprender y compartir los conocimientos de los pueblos indígenas del Ecuador y su relación con los alimentos. Revalorizar la importancia de los agricultores y su sabiduría para la alimentación de todo el mundo es uno de los principales propósitos de este trabajo (Tapia, 2020, p.24).

De todas formas, llama la atención que tanto textos como el de Tapia (2020), como el de Villareal y Abad (2017) y varios otros aquí no mencionados, como blogs y

noticias en diarios, suelen usar un cierto vocabulario con respecto a la “indigenidad” de la colada. Así se utilizan palabras tales como “saberes ancestrales”, “tiempos ancestrales”, “tiempos inmemoriales”, “connotación mística”, etc. En este sentido, se realza el origen indígena de la colada morada, o los elementos “místicos” o “espirituales” de la misma (con relación a los ancestros, *Apus* y montañas), mientras que los elementos de la tradición católica o la comida barroca reciben menos atención y en casos quedan ignorados. Es decir, existe la tendencia de trazar una línea directa entre los rituales precolombinos indígenas y la colada morada actual -una brecha de cientos de años-, e ignorar los elementos de cambio y renovación tanto en los elementos materiales (ingredientes y técnicas), como simbólicos. Además de presentar indirectamente a la población indígena que practica el ritual del día de muertos y consume colada morada como iguales a lo largo del tiempo.

Igualmente, se habla de patrimonio alimentario o de platos tradicionales bajo la noción de “rescate”, “revalorización” o incluso “protección”. Tal es el caso de Villareal y Abad quienes sostienen que la celebración de finados y la colada morada serían una tradición que “en la actualidad ha perdido cierto valor identitario por la influencia de otras culturas foráneas de corte hegemónico” (2017, p. 38). Aunque no queda claro cuáles vendrían a ser estas culturas foráneas, sí proponen que el turismo gastronómico sería una manera de promocionar esta bebida tradicional y evitar que se “extinga”. Al buscarse una protección o continuidad del plato pareciese que se fuera a mantener intacto, sin un desarrollo reflexivo del hecho de que esto mismo generaría cambios en la cocina al ser parte de una cultura viva.

Conclusiones

En el presente ensayo hemos revisado una variedad de elementos que han afectado no solo al consumo y producción de colada morada, sino que también revelan procesos más grandes a nivel nacional. Ello evidencia como “la antropología social ha ido demostrando de formas más o menos precisa que la alimentación constituye una especie de *ventana con vistas* a través de la cual observar, conocer y tratar de comprender la articulación de un entramado cultural más amplio” (Contreras y García, 2005, p. 9) Así como mencionan los autores, siguiendo a Mauss, la alimentación es un hecho social total. Es decir, abarca todas las instituciones que usualmente desde la antropología se analizan de maneras separadas, como la religión, la economía, la etnicidad, etc. Hemos examinado los distintos procesos que han constituido y (trans) formado lo que hoy conocemos como colada morada: la colonización de América por parte de los españoles, la evangelización y la extirpación de idolatrías por parte del clérigo católico, la producción masiva de azúcar ligada a la esclavitud, la revolución verde, y el turismo gastronómico. Es decir, el análisis de este producto en particular nos ha llevado a reflexiones sobre lo político, lo religioso y lo económico.

En este sentido, quisiera precisar dos conclusiones relevantes en base a lo propuesto en el ensayo: una referente a producción de identidad, otra referente al concepto

de tradición. En primer lugar, sería destacar el rol que la colada morada tiene en la construcción identitaria de las y los ecuatorianos. Esto pues la identidad se crea de manera relacional a través de la identificación con un grupo y la distinción de un “otros”. Al interior del país la colada morada se puede entender como un distinguidor tanto de clase como étnico. Como ya se ha presentado, los insumos con los cuales se prepara la colada morada dependen según la capacidad adquisitiva de los consumidores. Así encontramos coladas con más o menos frutas, y guaguas de pan con o sin relleno (además de una variedad de rellenos que varían en precio y significancia). Igualmente, la colada morada sería un distinguidor étnico sobre todo con respecto a cómo, dónde y con quienes se come. Las comunidades indígenas andinas consumen esta bebida como parte de un evento ritual en el cementerio y se acompaña de otros alimentos que los muertos disfrutaban en vida. Sin embargo, el factor de mayor distinción sería el hecho de que esta comida se comparte con los muertos en un intercambio ritual. En los entornos urbanos no-indígenas, la colada morada se consume solo entre los familiares vivos, y aunque se realizan visitas a los cementerios, la tradicional bebida no es consumida allí. Así mismo, la colada morada ha sido capaz de generar un sentimiento de identidad nacional, es decir, crea un “nosotros” ecuatorianos. El elemento de la tradición en este plato ayudaría a generar un sentimiento de “origen” nacional. Por ello, la colada morada es incluida dentro del patrimonio culinario del Ecuador con fines identitarios y, como se demostró previamente, también con fines económicos, a través del turismo gastronómico. Además de generar un sentimiento de identidad nacional al interior del país, también lo hace con aquellos ecuatorianos que han migrado. Así, la preparación de la colada morada con base en la memoria de madres migrantes puede ayudar a producir un sentimiento de ecuatorianidad en sus hijos, aunque estos nunca hayan estado en el Ecuador.

En segundo lugar, me parece relevante aclarar el vínculo entre la colada morada y el concepto de tradicionalidad. Como se presentó al inicio del ensayo, la tradición es aquello que se asume como antiguo, algo que a través de la repetición se ha pasado de generación en generación. Sin perjuicio de ello, como bien advierten Hobsbawm y Ranger (1983) es posible que en alguna medida aquello que se asume como antiguo sea en realidad mucho más reciente de lo asumido. Así mismo, como destaca Merino (2010) la comida tradicional al ser parte de una cultura viva está necesariamente sujeta al cambio. Como he presentado a lo largo de este ensayo, la colada morada ha pasado por una serie de transformaciones. Comenzamos con un origen prehispánico y bebidas rituales en base a maíz fermentado. Ahora bien, después de la conquista al contexto ritual del *Ayamarca* se lo vincula con la fe católica a través de la incorporación de la celebración del día de muertos el dos de noviembre, lo cual eventualmente modificando el significado de esta tradición y la colada morada que en ella se consume. La tradición europea que también es parte de esta bebida no se limita al catolicismo, sino que corrientes culinarias como la cocina barroca también ayudaron a formar lo que hoy entendemos como colada morada. Asimismo, tenemos cambios materiales, entre los cuales se encuentra la incorporación de frutas europeas,

como la mora de castilla, así como también de productos externos a la región como la panela extraída de la caña de azúcar. La revolución verde también generó cambios materiales en la preparación de la colada a través de modificaciones en la producción de las frutas que se agregan, además de facilitar el acceso a frutas que previamente no eran comunes como las fresas las cuales ahora se agregan de manera regular.

Es necesario enfatizar que, pese a sus cambios y transformaciones, la lógica de la tradición nos puede llevar a pensar que la colada morada se ha mantenido intacta, o con muy pocos cambios a lo largo de la historia. Incluso yo he caído en esta línea de pensamiento: año tras año en mi familia preparábamos colada morada con fresas, mientras simultáneamente recalcan la importancia de mantener la receta de la abuela. Así la repetición y la insistencia en la norma (la receta) me llevó a pensar que las fresas siempre habían sido parte de la colada morada. Le asigné la categoría de tradicional a las fresas, aunque estas sean una incorporación reciente, tal como Hobsbawm y Ranger (1983) mencionan con respecto a la “tradición inventada”. De esta manera existe desde varios sectores la preocupación por “proteger” la colada morada, como si los productos tradicionales *debieran* mantenerse iguales para no perder su valor. Opino que la colada morada es parte de una cultura viva, de nuestra cultura, por lo que inevitablemente va a cambiar. De todas formas, como científicos sociales interesados en la cocina, sería provechoso mantenernos alertas sobre este proceso de cambio para comprender qué cambia y por qué.

Todavía queda mucho por decir y por investigar. Destaco sobre todo la necesidad de analizar el consumo y producción de colada morada desde un enfoque de género, pues en la mayor parte de casos siguen siendo las mujeres quienes la cocinan y quienes han transmitido la tradición y la receta a través de las generaciones tanto al interior del país como migrantes que han salido de este. Además de ello, aunque Guevara (1960) y Flores (2008) se han acercado a la celebración de finados en el espacio rural andino a través de la etnografía, todavía queda pendiente el uso de esta técnica para analizar las prácticas urbanas en tal fecha. Así mismo, siguiendo la línea de investigación de Roitman (2018) sería interesante profundizar acerca de la importancia que alimentos tales como la colada morada puedan tener en el desarrollo de la identidad nacional en migrantes ecuatorianos.

Referencias bibliográficas

- Contreras, J., & García, M. (2005). *Alimentación y Cultura: Perspectivas Antropológicas*. Editorial Ariel.
- Eliane Ceccon. (2008). La revolución verde: tragedia en dos actos. *Ciencias*, 91(091), 21-29. <https://www.redalyc.org/pdf/644/64411463004.pdf>
- Espeitx Bernat, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos: Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), 193-213. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Ferraro, E. (2008). Kneading life: women and the celebration of the dead in the Ecuadorian Andes. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 14(2), 262-277. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9655.2008.00504.x>
- Guevara, D. (1960). Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas. *Humanitas: boletín ecuatoriano de antropología*, 2(1), 37-84. <https://revistasdivulgacion.uce.edu.ec/index.php/HUMANITAS/article/view/44>
- Harris, S. (2015). *Plantas legendarias*. Rey Naranjo Editores.
- Hobsbawm, E. & Ranger, T. (1983). *The invention of tradition*. Cambridge University Press.
- Merino, A. (2009). Marco teórico para el estudio de la cocina popular tradicional en Iberoamérica. En Unigarro, C. (Ed.), *Patrimonio Cultural Alimentario* (pp. 15-82). Fondo Editorial Ministerio de Cultura del Ecuador. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>
- Molina, C. (2008). *Relación de las fábulas y ritos de los incas*. Fondo Editorial de la Universidad San Martín de Porres.
- Muñoz, L. (2017). Selling nostalgia: the emotional labor of immigrant Latina food vendors in Los Angeles. *Food and Foodways*, 25(4), 283-299. <https://doi.org/10.1080/07409710.2017.1390346>
- Pazmiño, M. (2017). *Costumbres de la mujer quiteña de clase media alta en la sociedad de principios del siglo XX*. [Tesis de licenciatura, Universidad San Francisco de Quito]. Repositorio Digital USFQ. <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/6564>
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*. FONSAL.
- Pazos, S. (2011). Permanencias Culturales y Culinarias Ecuatorianas en el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz (Quito 1850 – 1860) y en el tratado de cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897). *Qualitas*, (2), 2-20. <https://unibe.edu.ec/qualitas-no-2-dic-2011/>
- Pazos, S. (2014). Recetarios y manuscritos quiteños del siglo XX influenciados por el manual de la cocinera de Juan Pablo Sanz: los envueltos. En Pazos, S. & A. Muñoz (Eds.), *Memorias*

del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas (pp. 128-149). Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Pazos, S. (2020). Colada morada y pan de finados en la sierra del ecuador. *América: revista de la corporación cultural Grupo América*, (130), 157-169.

Riofrío, M. (2018). *La cocina ecuatoriana paso a paso*. Lexus.

Rodríguez, M., Artieda, P., Chango, P. & Gaibor, F. (2015). Gastronomy as a Part of the Ecuadorian Identity: Positioning on the Internet and Social Networks. En Freire, F. C., Araújo, X. R., Fernández, V. A. M., & García, X. L. (Eds.), *Media and Metamedia Management* (pp. 335-341). Springer International Publishing Switzerland. https://doi.org/10.1007/978-3-319-46068-0_44

Roitman, K. (2018). Mothering the state: Ecuadorian migrant mothers in the United Kingdom. *Crossings: Journal of Migration & Culture*, 11(1), 11-25. https://doi.org/10.1386/cjmc_00013_1

Sanz, J. P. (2010). *Manual de la cocinera. Método de trinchar y servir bien una mesa*. Instituto Metropolitano de Patrimonio.

Tapia, M., A. (2020). *Alimentos, celebraciones y rituales de los pueblos indígenas del Ecuador* [Tesis de Licenciatura, Universidad San Fransisco de Quito]. <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/10361>

Trujillo, J. (2019). La colada morada: antropología de la culinaria ritual ecuatoriana. *Anales de la Universidad Central del Ecuador*, 1(377), 123-144.

Villarreal, K. & Abad, A. (2015). La colada morada como patrimonio cultural, gastronómico y turístico de la parroquia calderón distrito metropolitano de Quito. *Qualitas*, (14), 22-41.