

# El champús de Mulalillo: un deleite único del cantón Salcedo

Felicita del Carmen Heredia Reyes y Cristian Germánico Escobar Jácome, gestores independientes

---

## Resumen

El champús, fundamental para la identidad cultural de Mulalillo, es una bebida tradicional a base de maíz, reconocida por su valor nutricional y capacidad para saciar el hambre y la sed, está muy presente en la memoria colectiva de la comunidad. En respuesta al riesgo de desaparición tras la pandemia, se implementaron acciones como talleres, festivales y concursos, involucrando a la comunidad y documentando la memoria de esta tradición.

**Palabras clave:** champús, gastronomía tradicional, patrimonio agroalimentario, patrimonio inmaterial.

---

## Introducción

El proyecto “Revalorización y fomento de la elaboración y consumo del champús en la parroquia Mulalillo, cantón Salcedo”, que se ejecutó gracias al apoyo de la Línea de Fomento de la Memoria Social y Patrimonio Cultural 2022, sublínea de patrimonio agroalimentario, desarrolló una serie de actividades. Una parte importante del proceso fue la investigación, así como la transmisión de conocimiento, festivales y más actividades de difusión, con base en la definición de patrimonio cultural inmaterial (PCI) entendido como:

... aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas de generación en generación, tienen vigencia y son pertinentes para una comunidad ya que han sido recreadas constantemente en función de los contextos sociales y naturales, en un proceso vivo y dinámico que legitima la resignificación de los sentidos (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, INPC, 2013, p. 21).

El trabajo en campo incluyó entrevistas y conversatorios que recopilaron la memoria relacionada con la preparación y consumo del champús. La mayoría de informantes-portadores del conocimiento fueron personas adultas mayores, principalmente familias que se han dedicado por varios años a la elaboración y expendio de este producto. Se llegó a identificar al menos cinco generaciones dedicadas a esta actividad, lo que dio como resultado la creación de la ficha de registro como manifestación de interés patrimonial, formalizando su inclusión como PCI en el Ecuador.

Aquí se presenta un resumen del alcance de este proyecto, cuyas acciones se alinean a los criterios emitidos por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) para el registro de buenas prácticas de salvaguardia de PCI. Principalmente responde a las necesidades particulares de la zona y está dentro de lo que dispone el artículo 2 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, en su numeral 3, con respeto a la salvaguardia (ver abajo).



*Presentación en el concurso "Emprende, innova y conserva el champús de Mulalillo", Alex Velasco, Mulalillo, 2023.*

### Las líneas de fomento como aporte a las buenas prácticas del PCI

La Convención de la Unesco entiende por salvaguardia "las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del PCI, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos" (Unesco, 2003).

En el artículo 18 de esta Convención, se establece que el registro de buenas prácticas de salvaguardia "deben promover los programas, proyectos y actividades de ámbito nacional, subregional o regional para la salvaguardia del patrimonio inmaterial que pongan en práctica del modo más adecuado los principios y objetivos de la Convención" (Cortés, 2021, p. 6).

En este sentido, las líneas de fomento, con sus distintos ejes o sublíneas, han permitido este proceso mediante el desarrollo del presente proyecto, desde la identificación hasta la revitalización de esta expresión tan importante para la gastronomía tradicional. Mediante la aplicación de métodos participativos y con el aporte de los actores locales que se involucraron de manera directa, se tuvo como resultado el cumplimiento exitoso de cada una de las actividades planteadas.

La implementación de las líneas de fomento se ha convertido en una oportunidad para visibilizar muchos elementos o expresiones patrimoniales, materiales e inmateriales, y al mismo tiempo valorarlos desde la perspectiva de sus portadores. Estos incentivos también han dado lugar a la organización de las autoridades locales junto con los detentores para lograr su práctica y difusión.

## Orígenes y significado de esta bebida de maíz

Entre las referencias más relevantes sobre el origen de esta bebida tradicional, en muchos lugares de Ecuador, Colombia y Perú, se la relaciona con la mazamorra (Pazos, 2005), ubicando su presencia en la época del incario, según la importancia del consumo del maíz tanto en preparaciones rituales como cotidianas. Así mismo se indica su presencia en Lima con una gran influencia africana en la época virreinal y, a nivel culinario, se lo ha mencionado también como parte de la comida de los aztecas.

Por otro lado, desde un análisis del significado en lengua quechua, se relaciona directamente con preparaciones a base de harina de maíz, el ingrediente principal de la bebida, tomando en cuenta la interpretación de la palabra *chapuy* que significa "hacer masa" (Recetas Ecuador, 2021). En el *Diccionario Quechua - Español - Quechua* de la Academia Mayor de la Lengua Quechua del Gobierno Regional Cusco, la define como "mezclar harinas con líquido para hacer masa" (2005, p. 51) y señala como sinónimo la palabra *chulluy*, que significa "remojar o ablandar en líquido alguna cosa dura" (p. 51), expresión utilizada para poner a remojar el maíz.

Para definir mejor la bebida, se considera su aspecto y presentación, a pesar de las diferentes variaciones que existen. Es así que, con esa misma denominación, el champús en el suroccidente colombiano es una bebida fría de maíz y panela, a la que se le pueden agregar frutas como piña o lulo (naranja) y hojas de naranjo agrio, mientras que en Perú es una bebida caliente (Díaz, 2018).

A decir de algunos autores y gastrónomos, en Ecuador el champús es una bebida tradicional o popular que quita tanto el hambre como la sed (Recetas Ecuador, 2021). Daniel Sánchez, egresado de gastronomía, se refiere al champús como una bebida tradicional que lleva frutas y hierbas. "Esta es una

preparación ancestral muy nutritiva y saludable que hasta hoy en día se la consume todavía y comercializa en varios pueblos y ciudades de la Sierra ecuatoriana" (La Hora, 2016).

Por otro lado, el mismo reportaje nombra al champús como "una bebida refrescante y ancestral" y señala que de preferencia se lo toma frío. En muchos casos se lo menciona como una bebida asociada a diferentes celebraciones, como el Día de los Difuntos, junto con la colada morada, o el *Corpus Christi*.

Encalada (2005) hace una breve descripción del champús y como se elabora: "se lo prepara con harina de maíz, mote, panela, canela y hojas de naranja como aromatizante y además algunas especias" (citado en Pinto y Abad, 2017, p. 53).



Puesto de venta de champús en la plaza, Bolívar Solís, Mulalillo, ca. 1960.

En Mulalillo se dice que “es un producto hecho de maíz, es un poco fermentado y cocinado, que es lo que le da un sabor muy especial” (B. Solís, comunicación personal, 4 enero 2023) o simplemente “una coladita de dulce que se ha preparado desde antes, con maíz calentado” (C. Guaygua, comunicación personal, 4 enero 2023).

Sus ingredientes son: harina de maíz (remojado por dos días en agua), agua, naranjillas, especias (canela, clavo de olor, anís estrellado, pimienta), panela. Para su preparación, se hierve en una olla el agua con las especias y se agrega la panela y la naranjilla licuada. Luego se cierne la harina de maíz remojada (tiene aspecto burbujeante y olor a fermentado) y se agrega a la olla. Se hace hervir todo a fuego medio entre 45 a 60 minutos, revolviendo sin cesar hasta que esté bien cocido. Finalmente se rectifica el dulce, se cierne y se sirve caliente.



La señora Ernestina Guaigua recibiendo reconocimiento como portadora, Alex Velasco, Mulalillo, 2023.

## Trascendencia para la población

Esta bebida tradicional es tan importante para Mulalillo como múltiples son las referencias y anécdotas que se encuentran de ella en su historia. Es una parroquia rural del cantón Salcedo, en la provincia de Cotopaxi, y su territorio se distribuye entre los 2600 y 3600 m s. n. m. Tiene una extensión de 41,28 km<sup>2</sup>, con una población de más de 7000 habitantes que, en la década de 1960, teniendo ya unos 100 años de creación, constituía un poblado “con casitas de teja y tierra, que poco a poco se fueron cambiando por casas de cemento” (O. Lucero, comunicación personal, 26 enero 2023), con su plaza central, ahora parque, en donde se hacía la feria los domingos.

Es así que la población con más de 60 años de edad recuerda que en la feria de los domingos se podía observar “una hilera de carpas hechas con sábanas y palos, porque no había plásticos”, donde se vendía el champús, “comida a base del maíz molido, con dulce, que es primo hermano de la colada morada, la diferencia es que este es blanco y la colada morada es negra por el maíz negro” (H. Gutiérrez, comunicación personal, 4 enero 2023). Otros aspectos importantes de la memoria relacionados con la gastronomía, las actividades cotidianas y el comercio tejen los recuerdos que mantienen viva esta manifestación.

Destacan personajes con los que se ha logrado cocinar una historia de más de cinco generaciones preparando y vendiendo champús. Así aparecen los nombres de Zoila Basantes Bejarano y Ernestina Guaigua Bejarano, encargadas de mantener vigente esta tradición en los últimos cincuenta años, así como Marco Guaigua Bejarano quien se ha sumado recientemente junto a su esposa. Y casi perdiéndose en el tiempo, surgen otras figuras como Petrona Basantes, Carmen Velasco Maxitana, Bonifacia Maldonado Velasco, Lucrecia Gaviláñez Basantes, de las más antiguas, las cuales han ido dejando su legado a tantas

otras personas desde inicios de 1900. Su historia completa se puede revisar en <https://n9.cl/sp8bc>.

En este contexto, la población no solo revive recuerdos y reconoce su importancia, sino que plantea sus propias expectativas hacia el futuro. Nancy Maldonado dice que “sería una pena que esto se pierda; a las nuevas generaciones se pediría que alguien tome el puesto y continuar con esto [venta del champús], porque es algo bonito que en nuestro pueblo siga la tradición” (comunicación personal, 4 enero 2023).

### Acciones de salvaguardia

Las intervenciones realizadas a través de la Línea de Fomento de la Memoria Social y el Patrimonio Cultural 2022 surgieron en un momento de riesgo de desaparición de esta bebida, ya que las dos únicas señoras que la preparaban y vendían pararon a raíz de la pandemia (año 2020). Con el proyecto se logró ejecutar varias acciones que cambiaron el rumbo, revalorizando la manifestación con base en el conocimiento y la memoria y fomentando la elaboración y consumo de esta deliciosa y nutritiva colada.

Más de 100 personas acogieron los saberes sobre esta bebida tradicional a través de talleres presenciales (y más de 800 a través de medios digitales), dirigidos principalmente a las madres de los centros infantiles de la parroquia, en los que se resaltó su valor nutricional.

Se logró plasmar la memoria de esta manifestación en un documento que recoge los testimonios de muchas personas, además de un sustento conceptual y teórico sobre su historia.

Se desarrolló el Primer Festival del Champús, en el que 11 personas de la parroquia participaron en un concurso sobre la elaboración de la bebida y presentaron propuestas de valor agregado muy sobresalientes. Se entregó un incentivo a las tres personas ganadoras del concurso para que la sigan preparando y manteniendo.



Portada e ilustraciones del libro sobre el champús, Alex Velasco, Mulalillo, 2023.

Además, se logró difundir esta tradición a través de redes sociales, medios de comunicación digital, radio y televisión. La unión de esfuerzos de la institución pública, la empresa privada, organizaciones, emprendimientos y ciudadanos aportó a la promoción, la motivación y al empoderamiento de esta expresión.

Y como aspecto formal para la salvaguardia, se logró el registro de su ficha en el Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (Sipce), lo cual es un paso importante para seguir fortaleciendo esta manifestación gastronómica.

### A modo de conclusión

El proceso de devolver el valor a esta bebida y fomentar su preparación y consumo ha logrado un impacto cultural importante en la población local y ha abierto un espacio para promover su desarrollo económico y social.



Participantes del concurso para promover el champús, Alex Velasco, Mulalillo, 2023.

La expectativa es que esta tradición continúe su dinámica sociocultural para que siga siendo parte de la historia de Mulalillo y del cantón Salcedo por muchos años más. Se pretende también que se convierta en un factor de desarrollo a través de la oferta gastronómica y turística y que continúe siendo un símbolo de la identidad mulalillense.

## Referencias

- Cortés, C. (2021). Soluciones creativas en la gestión del patrimonio cultural inmaterial: análisis de caso a las Buenas Prácticas de Salvaguardia de la UNESCO en Sudamérica. *Sophia Austral*, 27, 4. <https://doi.org/10.22352/SAUSTRAL202127004>
- Díaz, A. M. (27 de febrero de 2018). ¿Qué significa champús? *El País*. <https://www.elpais.com.co/entretenimiento/cultura/que-significa-champus.html>
- Gobierno Regional Cusco (2005). *Diccionario Quechua - Español - Quechua* (2.ª ed.). <https://indigenas-delperu.files.wordpress.com/2015/09/diccionario-qeswa-academia-mayor-cuzco.pdf>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, (2013). *Guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. INPC.
- La Hora. (30 de enero de 2016). El champús, una bebida refrescante y ancestral. *La Hora*. <https://www.lahora.com.ec/secciones/el-champ-s-una-bebida-refrescante-y-ancestral/>
- López, M. (2013). *Guía Gastronómica de Tungurahua*. Ministerio de Turismo. <https://issuu.com/direc-digital/docs/guiagastronomicag>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural*

*Inmaterial*. Unesco. <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>

Pazos, J. (septiembre de 2005). Champús. *Terra Incognita*, (37). [https://www.terraecuador.net/allimicuna/37\\_allimicuna\\_champus.htm](https://www.terraecuador.net/allimicuna/37_allimicuna_champus.htm)

Pinto, M. y Abad, A. (2017). Valor cultural del maíz y tecnologías ancestrales en la parroquia Cayambe de Ecuador. *Revista Chakíñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, (2), 47-60. <https://www.redalyc.org/journal/5717/571763481006/571763481006.pdf>

Recetas Ecuador (28 de marzo de 2021). *Champús, el néctar de los dioses incas*. <https://www.cocina-ecuatoriana.com/articulos/champus-el-nectar-de-los-dioses-incas>