

# La biodiversidad y la historia oral en la mesa del Chocó Andino

Teolinda Calle Barreto, Fundación Biodiverso Chocó

---



*Paisaje del Chocó Andino, Teolinda Calle, Nanegalito, 2022.*

## Resumen

El texto presenta un estudio sobre la historia, diversidad e importancia de la alimentación en el Chocó Andino con el objetivo de proteger y transmitir este valioso patrimonio. A pesar de los cambios globales y el paso del tiempo, la relación entre sus habitantes y el bosque sigue siendo profunda y vital. Esta estrecha conexión con la naturaleza demuestra la importancia del bosque no solo como fuente de recursos, sino también como parte integral de la identidad y el modo de vida de estas comunidades.

**Palabras clave:** Chocó Andino, identidad, agrobiodiversidad, cultura alimentaria, desarrollo sostenible.

---

## Introducción

El presente texto nos lleva a través de la historia alimentaria del Chocó Andino, una región donde la interacción entre humanos y naturaleza ha sido fundamental para la supervivencia y el desarrollo cultural. A lo largo del recorrido, descubrimos la asombrosa diversidad de productos silvestres y cultivados que han sustentado a las comunidades locales durante siglos, desde la época prehispánica hasta la actualidad.

Las comunidades del Chocó Andino han demostrado una gran capacidad de adaptación, integrando prácticas ancestrales con el conocimiento contemporáneo para mantener un equilibrio con su entorno. En el artículo se analizan algunos productos clave de la región, como la caña de azúcar, la coca, la sal y la jícama, explorando su importancia cultural, económica y social.

El objetivo primordial de esta investigación fue la salvaguardia del patrimonio alimentario del Chocó Andino. Para lograrlo, se emprendió una tarea a través del tiempo y la memoria, documentando y preservando los saberes ancestrales relacionados con la alimentación.

Dentro de las actividades planteadas, se elaboró un inventario que recoge la riqueza cultural de la región: productos prehispánicos e introducidos, recetas tradicionales, utensilios emblemáticos, usos y costumbres culinarias transmitidas de generación en generación.

De esta manera se trata de asegurar la preservación de este tesoro cultural invaluable, para que no se pierda en el olvido con el paso del tiempo. Mediante este trabajo, se busca garantizar que las futuras generaciones puedan conocer, apreciar y disfrutar de la herencia culinaria única del Chocó Andino.

## Contexto geográfico

Antes de abordar el fascinante tema del patrimonio alimentario del Chocó Andino, es preciso ubicar al lector en el área geográfica en cuestión. La Reserva de Biósfera del Chocó Andino de Pichincha corresponde a la región montuosa de la provincia que comprende el noroccidente de Quito, San Miguel de Los Bancos y Pedro Vicente Maldonado. Son once parroquias en total, de las cuales nueve corresponden al Distrito Metropolitano de Quito: Lloa, Pomasqui, San Antonio de Pichincha, Nono, Calacalí, Nanegal, Nanegalito, Pacto y Gualea. Las dos restantes son Mindo (en San Miguel de los Bancos) y Pedro Vicente Maldonado.

En las últimas décadas, las dinámicas sociales, económicas, ambientales y culturales del área han cobrado un nuevo significado. Impulsados por la urgencia del cambio climático, los ojos del mundo se han vuelto hacia los bosques. A partir de entonces, Quito y Pichincha redescubrieron que tenían un

tesoro natural que estaba en peligro de desaparecer. Conscientes de este patrimonio en riesgo y fruto del trabajo conjunto entre políticas públicas y el compromiso de los habitantes, se han emprendido acciones concretas: la creación de cinco áreas de conservación y uso sustentable (ACUS) y un corredor ecológico.

- ACUS Mashpi, Guaycuyacu, Saguangal (2011)
- ACUS Pachijal (2012)
- ACUS Yunguilla (2013)
- ACUS Camino de los Yumbos (2019)
- ACUS Mojanda Cambugán (2022)
- Corredor Ecológico del Oso Andino (2013)

Finalmente en 2018, la Unesco declaró 287 000 hectáreas de la provincia de Pichincha como Reserva de Biósfera del Chocó Andino. Esto constituyó un gran honor, ya que la biodiversidad que alberga esta zona es extraordinaria, con una gran cantidad de especies endémicas de flora y fauna, entre aves, mamíferos, anfibios y plantas que son vitales para la conservación de los ecosistemas locales y globales. La diversidad biológica se explica en la variedad de pisos altitudinales que van desde los 500 hasta los 4784 m s. n. m.

## Contexto histórico

En cuanto al contexto histórico, es preciso apuntar que el Chocó Andino fue habitado por el pueblo yumbo aproximadamente desde el 800 d. C. hasta mediados del 1600. De hecho, en épocas coloniales se lo denominaba el “país o provincia de los yumbos”. Según el investigador Frank Salomon (1997, p. 12), los yumbos estarían emparentados lingüísticamente con pueblos de las serranías quiteñas, pero se diferenciaban de ellos por su notable adaptación al entorno hostil de la cordillera.

La difícil topografía, la condición de selva lluviosa y la distancia de los centros poblados, ejes del dinamismo regional, han mantenido a la zona en una especie de aislamiento. Los colonos de todos los tiempos han debido amoldarse a estas circunstancias, así como a las inclemencias de la naturaleza. Esta capacidad de adaptación sigue siendo indispensable para los habitantes actuales, quienes han aprendido a convivir con un clima severo, humedad intensa, deslaves frecuentes y bichos venenosos. A pesar de los avances en infraestructura y tecnología, la vida en el Chocó Andino presenta desafíos similares a los enfrentados en épocas pasadas. Una muestra de esto es que, igual que hace cuatro siglos, todavía tenemos casos de gente que fallece por mordedura de serpiente o que queda marcada de por vida por la leishmaniasis o “sarna brava”, como llaman los colonos a esta enfermedad producida por un mosquito.

Veamos lo que Miguel Cabello de Balboa (1580/1945) relataba:

Hay en esta provincia mucha cantidad de víboras y culebras ponzoñosas, en tanta manera, que rehúsan los naturales andar de noche por miedo que dellas tienen; hay algunas, que en picando a el indio, destila sangre por ojos



Muestra de frutas que se cultivan en el Chocó Andino, Teolinda Calle, Pacto, 2022.

y narices, orejas y boca, y lo que más es de admirar, que por todos los poros del cuerpo, destila sudor sanguíneo, y ansí están hasta que mueren (p. 63).

## Recursos alimentarios prehispánicos y post-Conquista

La asombrosa diversidad de alimentos silvestres y cultivados ha permitido el desarrollo de asentamientos humanos a lo largo de la cordillera. Entre los recursos de origen prehispánico se incluyen: yuca, maíz, ají, camotes, jícama, maní y coca. Los principales productos introducidos al país de los yumbos son el plátano, la caña, las naranjas y los limones. Entre los animales de caza nativos están el saíno, las pavas, la guanta o sacha cuy y el pescado. Además, el algodón se produjo en grandes cantidades, no solo para uso local sino también para ser enviado a la Sierra (Salomon, 1997). En la actualidad se siguen cultivando los mismos productos, aunque con los años se han agregado muchos más, sobre todo en la parte baja (Pacto), que ha resultado tierra fértil para una excepcional gama de frutas tropicales. No obstante, la yuca, el plátano, el maíz, la caña y los cítricos son la base de la alimentación local.

## Documentación de recuerdos

Nuestro colectivo ha trabajado los últimos años para documentar un inventario de los productos prehispánicos e introducidos en el Chocó Andino, así como de recetas, utensilios, usos y costumbres locales relacionadas al patrimonio alimentario. Nos adentramos en este proyecto impulsados por la escasez de investigaciones previas en este ámbito. La mayoría de los datos existentes datan de épocas lejanas, lo que deja un vacío de conocimiento que amenaza con desaparecer valiosísimos recuerdos. Es por ello que se emprendió la tarea de rescatar esta información

directamente de la fuente más auténtica: los relatos orales de los colonos.

La primera observación destaca el fuerte vínculo entre humanos y bosque, una conexión que se mantiene con el pasar del tiempo, la globalización, la tecnología y la migración. Muchas familias aún se proveen de agua de vertientes, quebradas y ojos de agua. Unas pocas todavía recogen frutos y tubérculos silvestres como mortiños, chigualcanes, motilones, gualicones, papa china, jícamas, entre otros. De igual manera, todavía se consume carne de caza como pavas, saínos, armadillos, guatusos, etc., a pesar de las regulaciones que prohíben la cacería.

El recorrido realizado desde la parte alta, Comunidad de Alambi en Nono a 2800 m s. n. m., hasta los sectores de Mashpi a 500 m s.n. m., brinda una visión general de como la adaptación y el uso de los recursos naturales ha sido vital para la supervivencia y la cultura de los habitantes del Chocó Andino. Pudimos ser testigos de cómo algunas de estas comunidades han logrado integrar prácticas ancestrales con el conocimiento contemporáneo para mantener un equilibrio con su entorno.

A través del estudio, se han encontrado interesantes descubrimientos que aportan a esta experiencia en cuanto a los usos y costumbres de los productos de la tierra y del agua. Aunque el espacio no permite detallarlos todos, se hará referencia a algunos de los más destacados.

### Los alimentos silvestres y cultivados de la zona alta

Tanto la parroquia de Nono como Calacalí en la zona alta se caracterizan por el consumo ancestral de granos cultivados como el maíz, el fréjol y los chochos que, junto a los zapallos, sambos, achogchas y habas, son la base de buenas sopas. En cuanto a tubérculos, están presentes en la dieta las papas, los mellocos y las ocas, aunque estas últimas cada vez menos. Hasta



*Cosecha de ocas en la comunidad de Alambi, Rolando Hipo, Nono, 2022.*

principios de este siglo, aparentemente era usual la cosecha de frutos silvestres como motilones, toctes, mortiños, chigualcanes, moras silvestres, gualicones y taxos. Por fortuna, el bosque todavía provee los mismos manjares, pero en menor proporción.

Aquí también registramos relatos sobre el consumo de ranas llamadas "gualag" como comida de mingueros. Las cosechaban décadas atrás en los desmontes, donde cada minguego llevaba su abundante y sabrosa recompensa a casa. Así mismo, hasta finales del siglo pasado, los colonos recién llegados tenían un regalo de los ríos limpios de las alturas: truchas de buen tamaño a las que salaban y ahumaban para conservarlas por varias semanas. La pesca

es un recurso que se ha reducido notablemente en la actualidad como consecuencia de los graves problemas de contaminación de algunos ríos.

La caña de azúcar ha jugado un papel fundamental en la economía local, actuando como un dinamizador crucial. Sus derivados, la panela y el licor destilado, han sido y siguen siendo un motor de subsistencia para los colonos. Sin embargo, esta dulce historia tiene un lado amargo: la producción de caña de azúcar ha sido responsable de la pérdida de hábitat de numerosas especies de flora y fauna. En un recorrido a simple vista por las parroquias de Nanegal y San José de Minas, es evidente el reemplazo del bosque por cientos de hectáreas de cañaverales.

Los famosos canelazos, que los quiteños hemos tomado por generaciones para aliviar el frío de las noches, tenía como materia prima el conocido trago de Calacalí, que en realidad llegaba a lomo de mula por los “culuncos” o caminos de los yumbos desde Pacto, Guala o Nanegal para evadir el control de los estancos. Los pobladores más antiguos relatan con nostalgia la odisea que representaba elaborar y trans-

portar licor de contrabando. Calacalí era considerado el centro de acopio y distribución hacia Quito y otros cantones aledaños.

### La coca y la sal en la zona baja

La sal, un recurso tan esencial como preciado, fue fundamental para el intercambio desde tiempos de los yumbos, pueblo nativo que habitaba la región. Según registros coloniales, la mina se encontraba en la zona de Cachillacta, entre Calacalí y Nanegalito, y se distribuía en taleguillas (Carranza, 1569/1965, como se cita en Salomon, 1997, p. 88). Si bien es cierto, es un mineral que ya no se extrae, quedan fuentes de agua salada como testigos de su pasado.

Existen testimonios como el de V. Alarcón (comunicación personal, 19 enero 2023), vecina de la parroquia de Pacto, quien conserva los conocimientos de su bisabuela sobre los beneficios de las plantas, específicamente de la coca silvestre. Ella cosecha sus hojas, las seca y tritura para hacer pan; también macera las hojas con alcohol para usos rituales y las consume en forma de té.



*Doña Vitelia Alarcón elabora pan de hoja de coca, Teolinda Calle, Pacto, 2022.*

Un caso similar es el de L. Pilapaña (comunicación personal, 25 enero 2023) de la población de Guala, quien además destila su propio alcohol y preserva semillas de uso ancestral.

Por otro lado, O. Torres (comunicación personal, 19 enero 2023), un ciudadano que llegó al bosque de Mashpi hace algo más de una década, encontró en su propiedad una planta de coca a la que cuidó con esmero. Luego empezó a consumir las hojas tostadas para masticar como fuente de energía o frescas para usos rituales y en forma de infusión para beber.

Estos ejemplos son un reflejo de la profunda conexión que une a los humanos con el bosque. Incluso hoy, el uso de la coca y otras plantas silvestres sigue formando parte integral de la vida cotidiana de algunas familias locales.

## Entrevistas y testimonios

Para recopilar información valiosa sobre la vida cotidiana de los habitantes locales, se diseñaron entrevistas cuidadosamente estructuradas. Las preguntas seleccionadas abordaron diversos aspectos de su existencia: sus familias, comidas habituales, métodos de preparación de alimentos, períodos de siembra y cosecha, extracción de comestibles del bosque o del río y remedios caseros. Este formato de entrevista no solo buscó recopilar datos objetivos, sino generar un diálogo espontáneo que permitiera captar la cosmovisión de los entrevistados con respecto a la tierra que han elegido como hogar.

## Conclusión

El patrimonio alimentario del Chocó Andino refleja la profunda conexión entre sus habitantes y el entorno. La gastronomía de esta región surge de la convivencia con el bosque y el uso de productos naturales y conocimientos ancestrales. Sin embargo, esta valiosa herencia cultural está amenazada por la urbanización rural descontrolada, la deforestación y el

cambio climático. Es indispensable documentar y preservar estos saberes para asegurar su transmisión a futuras generaciones y fomentar prácticas sostenibles que protejan la biodiversidad y los recursos naturales.

La cultura alimentaria del Chocó Andino es un elemento clave para la cohesión social. La cocina tradicional con ingredientes nativos no solo nutre el cuerpo, sino que también fortalece los lazos familiares y comunitarios. Sin embargo, la globalización y el bajo costo de los alimentos procesados representan una amenaza para la continuidad de este legado y la salud de las poblaciones locales. Es necesario promover políticas públicas que fomenten la producción consciente así como la educación alimentaria para valorar y preservar este patrimonio cultural.

El Chocó Andino se encuentra en un punto de inflexión. Por un lado, enfrenta desafíos como la pérdida de biodiversidad, el cambio climático y la presión sobre los recursos naturales. Por otro lado, ofrece grandes oportunidades para el desarrollo sostenible, como el agroturismo, la agricultura orgánica y el turismo científico. Es imperativo encontrar un equilibrio entre la protección de la naturaleza y el desarrollo económico de sus habitantes. La conservación del patrimonio alimentario de la zona es una tarea compleja que requiere la colaboración de diversos actores, incluyendo a los gobiernos, las comunidades, las ONG y el sector privado.

El proyecto *Memorias y delicias de la biodiversidad* nos sumerge en la relación entre los habitantes de esta región biodiversa y la tierra que los provee de alimento, refugio y medicina natural. Esta iniciativa nos invita a valorar y proteger este preciado tesoro para las generaciones venideras.

## Referencias

- Cabello de Balboa, M. (1945). Verdadera descripción y relación larga de la provincia y tierra de las Esmeraldas. En J. Jijón y Caamaño, *Obras de Miguel Cabello de Balboa* (Vol. 1, p. 63). Editorial Ecuatoriana (Trabajo original publicado en 1580).
- Prefectura de Pichincha (2018). *Reserva de Biósfera del Chocó Andino de Pichincha*. <https://www.cho-coandinopichincha.com>
- Salomon, F. (1997). *Los yumbos, niguas y tsáchila o "colorados» durante la colonia española*. Abya-Yala.
- Secretaría de Ambiente y Fundación Cóndor Andino (2023). *Las áreas protegidas del Distrito Metropolitano de Quito, Subsistema Metropolitano de Áreas Naturales Protegidas*. Secretaría de Ambiente.