

Del dorado al morado, relaciones entre el champús y la colada morada

Francisco Larco Villalva



Ecuador, geográficamente pequeño, pero con una culinaria tan variada nunca va a decepcionarnos cuando de encontrar recetas desconocidas se trata.

Todo comienza en el pueblo natal de mi madre, Píllaro, en la provincia de Tungurahua, para ser más específicos en el mercado San Luis, donde inicia la vía a Patate. En uno de los ingresos del mercado, un largo mantel blanco cubre un mesón, sobre estas dos imágenes tradicionales de la sierra, un balde de hierro enlozado lleno de champús y un canasto de totora que, envuelto en sábanas blancas, mantiene caliente el pan recién horneado en leña.

Cuando la innovación pretende partir de lo tradicional, una de nuestras principales responsabilidades debe ser investigar el origen de aquello que se quiere promover. Es así que el champús pasó de ser la bebida cotidiana del mercado pillareño a un objeto de curiosidad que

me llevó a ser cocinero, pero resulta que en las escuelas de gastronomía hace 20 años, no era necesario enseñar algo tan humilde, mientras que si lo era y sigue siendo muy popular la tradición de la colada morada.

Para saber más del champús no quedó otra opción que recorrer Ecuador y sorpresivamente esta bebida caliente que conocí en el centro del país me dirigía cada vez más al norte. En Imbabura están las comunidades indígenas expertas en el dominio del maíz y su harina, los locales aquí explican lo indispensable que es remojar la harina de maíz crudo con agua y ponerla a fermentar en un pondo de barro cubierta con un trapito por al menos unos cuatro días antes de su preparación final, en un lugar fresco, oscuro y seco, he escuchado incluso de harinas que han fermentado por varios meses. Pero el champús iba haciéndose más popular en el norte, en Carchi la curiosidad obligó a cruzar la frontera para ver que el champús se hacía cada vez más y más reconocido, tanto así que lo han declarado la bebida vallecaucana por excelencia y es preparado por los pueblos afrodescendientes de la región, y entonces nace la duda. ¿El champús no es de Ecuador?

Regresando a la raíz, el mercado de San Luis en Píllaro, seguimos los pasos del champús, ahora solo a sus alrededores más cercanos. En Latacunga, en la fiesta tradicional de la Mama Negra existe un personaje que forma parte de la comparsa llamado "champusero" un personaje de traje brillante que tiene su rostro pintado de negro y que reparte champús a todas las personas que miran el desfile. A un lado de Quito viajando

hacia el cráter del guagua Pichincha también me encontré con champús, en una localidad llamada El Cinto. Cada vez el champús va mostrando su presencia.

En mis estudios en Perú volví a encontrarme con el champús, allá aseguran que su nombre viene de la palabra quechua chapusca que significa mezclar harina en agua, y pue si, para el champús se mezcla agua con harina de maíz crudo para dejarla fermentar por varios días y lograr así su sabor y textura característicos. Entonces si su nombre tiene que ver con el quecha ¿su origen está en Perú?

La curiosidad me llevó a comprobar que el champús no era originario del pueblito que visitaba en mi niñez, pero la investigación me dejó más dudas que aciertos acerca de su origen verdadero: Colombia, Ecuador o Perú, ¿cuál es su origen? Si nuestras fronteras existen apenas hace más de 200 años y sin ánimo de crear versiones separatistas, podríamos asegurar entonces que el champús es de los Andes.

En contraste con el origen confuso del champús, muy claras están las raíces ecuatorianas de la colada morada. Aquella versión tan interesante que asegura que la colada morada y guaguas de pan nacieron como un acto de rebeldía y resistencia de los indígenas que sufrieron la prohibición de los conquistadores españoles de celebrar su Aya Markai Killa (celebración de la muerte de acuerdo a la cosmovisión andina) donde se desenterraba a los cuerpos y se bebía una colada que representaba su sangre, llamada en otras regiones interandinas Yana Api. Esta versión asegura que las guaguas de pan en forma de cuerpo amortajado reemplazaron a la costumbre de desenterrar a los muertos para tener al

cuerpo presente. Ciertas versiones aseguran que incluso aquello que se bebía en esos tiempos era sangre de animales recién sacrificados, acto que obviamente iba en contra de las tradiciones cristianas de los recién llegados conquistadores, razón por la cual la prohibieron.

La cocina del Ecuador está claramente marcada por el sincretismo, resultado del choque de dos culturas totalmente distintas. La colada morada nació así, a partir de una tradición que inicia con sangre, avanzando hacia una mazamorra andina que inicialmente llevaba maíz amarillo convencional llamada api, luego con la necesidad de convertirla en el clásico color cristiano que representa a los difuntos, el morado, para lo cual se añadió cada vez más ingredientes de colores rojos y violáceos.

Teniendo claro el origen de la colada morada y estando totalmente confundidos con el origen del champús, analicemos las recetas y técnicas culinarias empleados en ambos:



Colada morada y champús nacen de una base común, una infusión bien cuidada de hierbas y especias dulces. En la colada morada domina el ataco y arrayán, en el champús domina la hoja

de naranja. Ambas comparten la presencia de la naranjilla, así como también ambas aplican la pre fermentación de la harina de maíz para dar un sabor más sofisticado a la preparación final, el champús usa harina de maíz crudo, la colada morada usa harina de maíz morado, pero ambas, aplican la técnica de la chapusca (del quechua mezclar harina en agua), las dos son dulces, en el champús el predominio de la panela le da su sabor y color dorado característico, en la colada morada se usa más azúcar que panela debido a los sabores y aromas secundarios que se verían afectados con los marcados sabores de la panela negra. Las dos mazamorras tienen frutas picadas previamente cocidas en almíbar, pero el exótico champús tiene además mote blanco cocido.

Analizando las técnicas de cocción: infusión, precocción de las frutas, fermentación, reducción a fuego lento con harina a modo de espesantes, podemos decir que hay más similitudes que diferencias en estas dos coladas dulces, inclusive ciertos pueblos y comunidades indígenas del norte del Ecuador consumen champús en la época de finados en reemplazo de la colada morada.



Atando cabos históricos, regionales y antropológicos podemos deducir que el champús es una bebida andina, ancestral y pre hispánica de orígenes mucho más antiguos que la colada morada, aparecida después de las reformas impuestas por la conquista española. Analizando el modo de preparación, el champús nació del sencillo api (colada espesada con harina mezclada en agua), luego fue perfeccionándose con la fermentación y la adición de otros productos y hierbas, se dice que antes estaba ligeramente endulzado con yaguarmishqui, la miel interna del penco, hasta que con la llegada de los españoles se la adicionó la panela negra. A partir de esta preparación dorada y con la necesidad de crear una colada espesa y de color morado que recuerde a la sangre es posiblemente como nació la que actualmente conocemos como colada morada.

A continuación, cocinemos imaginariamente champús y hagámoslo morado para luego analizar los resultados:

1. Cuatro días antes mezclar el agua con la harina de maíz, no el amarillo del ancestral champús sino el morado, lo dejamos reposar en pondo de barro y cubrimos con trapo para que descanse y así llegue a fermentarse.
2. El día de la preparación añadir en una olla llena de agua caliente canela, clavo de olor, pimienta dulce, hojas de naranja, cedrón, hierba luisa y hacer una infusión delicada cuidando muchos sus aromas y sabores. Para que esta infusión tenga el marcado carácter de la colada morada, añadir arrayán e ishpingo y para hacerla más morada incluir flores de ataco o sangorache.



3. Como queremos hacerle morado al champús, agregaremos pulpa previamente cocida y tamizada de mora y mortiño, el champús solamente lleva pulpa de naranjilla.
4. Al espesante fermentado de harina de maíz lo pasamos previamente por un cedazo de crin de caballo tejido artesanalmente en Guangopolo, este proceso elimina las partículas gruesas de la harina, comúnmente llamadas afrechos. Agregamos esta harina fermentada a la olla que está hirviendo y reducimos hasta tener una textura de colada.

5. Agregamos las frutas cocidas en almíbar. En el caso de champús solamente piña y babaco además del mote que, aunque no sea una fruta, también es parte de la guarnición masticable. En el caso de la colada morada, no incluimos mote y lo reemplazamos por frutillas también cocidas en almíbar.
6. El champús sería endulzado con una miel de panela negra para su aroma, sabor y color intensos. La colada morada es endulzada con iguales cantidades de panela, azúcar y los almíbares de la cocción de las frutas.
7. Se deja reducir y se sirve.

Quien domina la técnica de la colada morada, fácilmente podrá reproducir la receta del champús, haciendo un ejercicio de retorno a tiempos prehispánicos, entendiendo que la herencia y la cultura nos definen como consumidores, pero también como guardianes del patrimonio alimentario. Siempre se ha usado la frase “somos lo que comemos” y en este ensayo podemos decir que somos Andes, somos maíz, somos sincretismo y somos tradición.

Referencias:

- **PAZOS**, Julio. **LA COCINA DEL ECUADOR**. El Chasqui Editorial. Diciembre 2014.0
- **GUZMÁN**, Alberto. **LOS SABORES DE MI TIERRA**. Editorial Culturesa. Mayo 2010.
- **PAZOS**, Julio. **EL SABOR DE LA MEMORIA**. FONSALI. Diciembre 2018.
- **OBIOL**, André. **AROMAS COLORES Y SABORES DE UN NUEVO ECUADOR**. Universidad San Francisco de Quito. Enero 2005.
- Hablemos de Quito con Rodolfo Muñoz. Desde cómo hablamos hasta cómo comemos. <https://www.youtube.com/watch?v=Ct79cSQ4F8c>
- Los ashagueros y los champuseros..Quito 2025. <https://www.mamanegra.com.ec/la-comparsa/los-ashangeros-y-los-champuseros>
- **PAZOS**, Julio. Champús. 2021. https://www.terraecuador.net/allimicuna/37_allimicuna_champus.htm