

PAMBAMESA



La pambamesa, una tradición ancestral que sigue vigente.

Observa el video:

Esta tradición de la **Pambamesa**, parte de un término Kichwa, cuyo significado es “comida para todos”, o “comida sobre la pampa”, dicho término es similar en todos los pueblos de la región andina.

Las pambamesas que se comparten después de las mingas y en los eventos comunitarios especiales



incluyen frutas, alimentos andinos y chicha de jora. La comida se coloca sobre ponchos y rebozos que se tienden en el piso, y se considera un momento importante en la convivencia de la comunidad. En Chimborazo el banquete andino se caracteriza porque incluye habas, mellocos, maíz, papas cocidas y dependiendo de la temporada, granos secos o frutas como capulí y durazno. La pambamesa se decora de formas distintas cuando se trata de una fiesta del calendario andino como el Inti Raymi y el Pawkar

Raymi, o cuando se trata de una minga comunitaria o un festejo familiar. “Para las fiestas sagradas nos preparamos con mucho cuidado. Usamos pétalos de flores de muchos colores o granos secos para

dibujar en el suelo la figura de una chakana; la comida se coloca en el centro y la consumimos después de una bendición y agradecimiento”, cuenta Jaime Pilatuña, un yachak de Licto. Otro acto simbólico importante durante una celebración andina es la ofrenda. Antes de que los participantes puedan acercarse a la pambamesa, los yachaks separan una porción de cada alimento y luego la entierran “Se trata de devolver a la tierra un poco de lo que nos da. Es una muestra de agradecimiento”, explica Pilatuña.

En las mingas y festejos familiares las pambamesas son menos formales, pero abundantes. Sobre los rebozos se coloca una mayor variedad de alimentos y se priorizan los que aportan energía a los comuneros, como la **maqui máchica**, una harina de cebada tostada que se muele artesanalmente y se mezcla con manteca de chanco. Las jarras de **chicha de jora** también son abundantes. Esa bebida se prepara a base de maíz maduro y fermentado. Se considera una “La pambamesa es la muestra más visible de cómo es la vida en la comunidad, hay generosidad y todos comparten lo que tienen. Comer sobre el piso también representa una convivencia directa con la Pachamama, porque la gente se sienta alrededor de la comida y recibe la energía del suelo”, explica José Parco, investigador indígena. La pambamesa tiene una connotación especial durante el tiempo de las cosechas debido a que cada familia depende de la ayuda de sus vecinos para recoger las espigas de cebada, quinua y trigo.



La minga está acompañada del jahuary, un canto ancestral de agradecimiento a la Pachamama.



Este plato está compuesto por habas, papa, melloco, choclo y cualquier tipo de carne, aunque las más utilizadas suelen ser las de cerdo, borrego y res.

Entre otros de los elementos que no pueden faltar dentro de la gastronomía andina y de la pambamesa están el ají, producto totalmente andino, además de la chicha que se produce a base del maíz cocinado, frutas y panela

Lo interesante de esto es que tanto hombres, mujeres, jóvenes y niños participan de su realización. Cuando se trata de mingas se arman comisiones que deben ocuparse de uno de los ingredientes del platillo ancestral, que se

sirve sobre manteles en el piso, y a cuyo alrededor se colocan los comensales, quienes comparten espacios en un ambiente de unidad y camaradería.

De una forma más específica se puede decir que el ritual implícito en la Pambamesa contempla los siguientes aspectos:

- Desde horas tempranas de la mañana se escucha la bocina, unido al tambor, el redoblante, le bombo y la flauta, que juntos componen una gran serenata en uno de los días más importantes para los pueblos indígenas el Kapak Raymi.
- Se coloca el allpa manga o gran olla en la tierra para preparar los alimentos.
- De manera cuidadosa y previo permiso a la Pachamama se excava un orificio de aproximadamente dos metros de profundidad y tres metros de diámetro, donde a la vez son colocadas piedras volcánicas recolectadas.
- Al ritmo de la música ancestral se emiten abalanzas para convencer a la comunidad de unirse y ser parte de la celebración.

- Poco a poco y con mucha alegría los integrantes de la comunidad se concentran en el punto sagrado denominado Chakanapamba o cruz andina, cada miembro con su respectiva tonga para así colaborar con la mesa

Calendario: Fiestas importantes indígenas

- Pawkar Raymi. La fiesta de las flores y las frutas es como un carnaval andino. En estos tiempos los cultivos empiezan a dar las primeras flores y frutos. Se lo conmemora el 21 de marzo.
- Inti Raymi. Cada 21 de junio se lleva a cabo la fiesta al Sol en agradecimiento por las cosechas recibidas, la alegría y el fin del período agrícola.
- Kulla Raymi. Se efectúa el 21 de septiembre y está dedicada a la preparación de la tierra, a la feminidad y al inicio del nuevo periodo agrícola.
- Kapak Raymi. Se conmemora el 21 de diciembre. Es la festividad de los líderes jóvenes, en la cual se ha hecho sincretismo religioso con las fiestas de Navidad.

Contesta con oraciones completas.

1. ¿Qué significa Pambamesa?

2. ¿Qué es lo más importante de la Pambamesa?

3. ¿Crees que es importante mantener esta tradición? ¿Por qué?

4. ¿De qué forma motivarías a las personas a festejar y conocer la Pambamesa?

5. Nombra 5 alimentos que lleva una Pambamesa tradicional

Escoge la respuesta correcta.

6. La Pambamesa se celebra por algunos motivos como:

- a) Festejos familiares
- b) Inti Raymi y Pawkar Raymi
- c) Mingas comunitarias
- d) Todas las anteriores

Une con líneas la respuesta correcta:

- Minga
- Chicha de jora
- Maqui máchica
- Jahuay
- Ofrenda
- Una harina de cebada tostada que se muele artesanalmente y se mezcla con manteca de chancho
- Un canto ancestral de agradecimiento a la Pachamama.
- Se prepara a base de maíz maduro y fermentado.
- “Se trata de devolver a la tierra un poco de lo que nos da. Es una muestra de agradecimiento”
- Una tradición precolombina de trabajo comunitario o colectivo voluntario con fines de utilidad social o de carácter recíproco



Bibliografía:

<https://www.elcomercio.com/tendencias/pambamesa-cosechas-fiestas-comunidad-chimborazo.html>

<http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educaci%C3%B3n-y-ciencia/177632-%C2%BFqu%C3%A9-es-el-pambamesa-significado-caracter%C3%ADsticas-e-historia>

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/pambamesa-tradicion-ancestral>