



MANSOA ALLIACEA (AJO SACHA): POSIBILIDAD DE DIFUSION EN LA GASTRONOMIA ECUATORIANA

Alex Antonio Hanna Ruiz

Magister en Administración de Empresas

Docente Pregrado

Universidad de Guayaquil - Licenciatura en Gastronomía

ahanna.ruiz@gmail.com

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Alex Antonio Hanna Ruiz (2018): "Mansoa alliacea (ajo sacha): posibilidad de difusión en la gastronomía ecuatoriana", Revista Caribeña de Ciencias Sociales (febrero 2018). En línea: [//www.eumed.net/2/rev/caribe/2018/02/gastronomia-ecuador.html](http://www.eumed.net/2/rev/caribe/2018/02/gastronomia-ecuador.html)

RESUMEN

En este artículo se enuncia el uso y aporte gastronómico del ajo sacha (*Mansoa Alliacea*) planta ancestral utilizada por los habitantes de la zona amazónica del Ecuador; utilizada comúnmente con fines medicinales y gastronómicos. La idea de esta contribución es la de otorgar a la sociedad conocimiento e impulsar los cultivos e ingredientes autóctonos y ancestrales de la zona incentivando su introducción, difusión, rescate y usos en la gastronomía del país; acercándonos y fortaleciendo cada vez más a nuestra identidad y cultura.

Para esta publicación se ha compilado información bibliográfica pertinente; además de registrar información de campo mediante entrevistas y visitas a los lugares de cultivo para explorar de manera más eficaz la importancia, potencialidad y representatividad que tiene esta planta en nuestro patrimonio cultural.

Palabras claves:

Etno-culinaria, Gastronomía Nativa, Etnobotánica.

ABSTRACT

In this article the use and gastronomic contribution of the garlic sacha (*Mansoa Alliacea*) ancestral plant used by the inhabitants of the Amazonian area of Ecuador is stated; commonly used for medicinal and gastronomic purposes. The idea of this contribution is to provide the society with knowledge and promote the crops and indigenous and ancestral ingredients of the area, encouraging their introduction, dissemination, rescue and uses in the country's gastronomy; approaching and strengthening more and more our identity and culture.

For this publication, relevant bibliographic information has been compiled; besides recording field information through interviews and visits to the cultivation sites to explore more effectively the importance, potential and representativeness that this plant has in our cultural heritage.

Keywords:

Ethno-culinary, Native Gastronomy, Ethnobotany.

INTRODUCCION

La *Mansoa Alliacea*, Ajo sachá o Ajo falso; es una planta endémica de la Amazonía del Ecuador; su uso y siembra es casi exclusivo de las comunas allí situadas y es utilizada ampliamente en el ámbito medicinal y gastronómico como especia silvestre. En los últimos años se ha tenido en cuenta el cultivo de esta planta como medio de conservación sostenible de bosques además de ser muy atrayente como medio demostrativo de las costumbres culinarias de las comunas frente a los foráneos, siendo exhibidas mediante adición a preparaciones tradicionales de la zona y ofrecidas a los turistas (Calazacón, 2017).

Aunque su auge, difusión y conservación debería ser orientada a nivel nacional; se tiene escaso conocimiento de esta benéfica y tradicional planta dentro de nuestro territorio; evidenciándose en la poca información que se presenta en portales webs gubernamentales, bibliotecas municipales y lugares de información referenciada de carácter estatal. Esta problemática no solo se demuestra en relación a esta planta; sino también en la reducida de información detallada entorno a las especies de plantas utilizadas tradicionalmente en nuestro territorio y que son de carácter hereditario y ancestral, debido mayoritariamente a la falta de continuidad en los programas de difusión y estudio de la cultura gastronómica autóctona y patrimonial de nuestro país.

El presente trabajo busca mediante la recopilación de datos bibliográficos y visitas de campo; compilar información pertinente a la manera en que se puede emplear esta planta referenciándola a las características culinarias de la región costa y así mediante la explotación de sus cualidades organolépticas aplicarla en las preparaciones culinarias zonales y demostrar que la aceptación y difusión de plantas nativas patrimoniales con fines gastronómicos es posible (Ministerio de cultura y patrimonio , 2016). Adicionalmente la introducción y difusión contribuirá al desarrollo económico y social de las comunas productoras; las cuales incrementaran los cultivos que ahora solo se hallan en huertos caseros de la zona amazónica (Plan Nacional Buen Vivir, 2017).

1. El Ajo Sacha (*Mansoa Alliacea*); el Ajo Amazónico

En el Ecuador se registran alrededor de 101 especies nativas usadas como aditivos alimenticios y con fines medicinales; de las cuales 55 son silvestres y utilizadas a manera de condimentos y saborizantes por medio del aprovechamiento de sus inflorescencias, hojas, cortezas y frutos. La *Mansoa Alliacea* al igual que muchas especies endémicas ha sido muy utilizada en el campo de la etnomedicina documentando sus usos y aplicaciones en escritos etnobotánicos de las comunas que las utilizan, hay registros de que en el Ecuador ha sido ampliamente utilizada por los Kichwa y las etnias del oriente como condimento silvestre; además de atribuirle propiedades curativas de dolencias físicas y regular ciertas alteraciones psicológicas y reforzar la autoestima (Cueva, 2008; Rosales & Flores, 2015).

Esta planta al igual que todas las plantas pertenecientes a los géneros *Alliaria*, *Alliaceum*, *Alliacea* y *Alliodora* muestran aroma a Ajo; concentrado en sus raíces (bulbo) y hojas gracias a que poseen una composición fitoquímica a base de *allicina* misma que les da su aroma característico lo que ha hecho que muchas plantas con tales características sean de alto interés culinario como condimentos además de medicina (López Sáez & Perez Soto, 2010; Rosales & Flores, 2015).

Estudios realizados a esta planta han demostrado que sus compuestos biológicos actúan como agentes hipoglucémicos, reguladores del sistema respiratorio, antioxidantes e inmunostimulantes gracias a sus notables cantidades de vitamina C, antocianinas, Vitamina E, Selenio y Cromo (Domínguez Sangama & Neves Saavedra, 2013; Martha Olivera Condori, 2013; Inchaustegui, 2004; Tropical plant database, 1996)

Este arbusto semitrepador mide unos de 2.5 metros de altura, sus hojas a manera de zarcillo y su fruto es una cápsula linear con superficie lisa. En ella se desarrollan racimos auxiliares que se consideran inflorescencias con una longitud de entre 13 y 15 cm; también posee flores de color violeta muy marcado, se dividen en plantas macho y hembra y obtienen un mismo tratamiento para su cuidado. En los trópicos y selva Amazónica del Ecuador las etnias circundantes las usan machacadas o entera a manera de como condimento (Leslie, 2006; Calazacón, 2017).

El ajo sachá se encuentra en las zonas en estado silvestre, en los bosques primarios secos o húmedos en las zonas amazónicas, su crecimiento no es viable en zonas frías o inundadas o cercanas a plenos de agua tales como lagunas, vertientes, ríos, pantanos. Además, se ha documentado y verificado que muchas veces comparte su entorno con el cedro (*Cedrela odorata*), sangre de gallina (*Virola sebifera*), uña de gato (*Uncaria tomentosa*). Es exclusiva de zonas tropicales con temperatura de entre 20 a 26°C, con suelo arenoso o arcilloso y abundante materia orgánica; además su plantación debe realizarse procurando darle una distancia mínima de 3x3 metros entre plantas y coincidir con el inicio de la temporada lluviosa ayudado de otra especie a manera de muro o tronco por el cual vaya creciendo y enrollándose.

Su labor de cultivo es semi-intensivo, las podas deben realizarse periódicamente para estimular el crecimiento de brotes y facilitar las cosechas limitando su altura; ya que su gran tamaño puede dañar otra plantación. Se debe tener en cuenta ciertas plagas como: Curuhince (hormiga del género *Atta*), hongos y arañas, las principales prácticas de los agricultores en referencia a esta planta son la de sembrar mediante fajas de enriquecimiento y mediante asociación con especies boscosas tales como cedro, marupa, angré de grado, chuchuhuasi y frutales como palto, pijuayo, huito y coco (Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana, 2015).

Según estudios de laboratorio, relatos de los comuneros y escritos etnomedicinales esta planta es 100% aprovechable y es una de las más usadas en la Amazonía; indicada en tratamientos de reducción de colesterol, anestésicos, antiartríticos, energizantes, antipiréticos, antigripales, gástricos; utilizada a manera de infusiones, maceraciones con aguardiente, brebajes y mediante su adición a las preparaciones culinarias, aunque se hace referencia a la prohibición de consumo a mujeres embarazadas, lactantes y personas con úlceras gástricas (Monserate, 2014; Zoghbil, Oliveiral, & GuilhonII, 2009; Ferrer, 2006; Inchaustegui, 2004; Calazacón, 2017).

2. Ajo Sachá: representante etno-culinario de la Amazonía Ecuatoriana

La importancia en difundir las plantas nativas es la de entregar el conocimiento adquirido a los habitantes preservando la identidad patrimonial que implica su uso y compartir los conocimientos técnicos para adaptarlas a las realidades de cada sector de la comunidad (Carpio, 2012).

Según León-Yáñez, Valencia, & Pitman (2011) en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas y en gran parte de la amazonia se consume asiduamente esta planta. Agustín Calazacón (2017) miembro de la de la comuna Chiguilpe revela que la utilización de la esta planta ya sea entera o machacada; se la puede ver en variados manjares ya sean en sopas, hervidos y platos típicos elaborados en su comuna y en toda la extensión amazónica y parte de la serranía, entre estos enuncia el Maito; que es una preparación elaborada a base de hojas de bijao con relleno de pescado en donde la inclusión del Ajo Sachá es fundamental a la hora de condimentarlo.

Los comuneros de las zonas aledañas utilizan esta planta a manera de condimento ya sea sola o combinándola con diferentes especias como el cilantro de pozo, ají, comino y la pimienta. Muchos de los comuneros tienen pequeños sembríos en sus hogares ya que según indican; es mucho más recomendable utilizarla fresca para obtener todas las bondades que ofrece, no obstante también se la puede utilizar seca con un tiempo máximo de conservación de 30 a 50 días (Calazacón, 2017).

En referencia a sus características organolépticas su sabor es marcado pudiendo variar su intensidad acorde a la condimentación, sus matices sápidos pueden ir desde un ligero sabor a

ajo, cebolla, comino y pimienta, dando al final un toque picante como es característico de todas las plantas que presentan una similitud al *Allium Sativum* (ajo común) lo que permite que se conjugue muy bien con todo tipo de preparaciones (Calazacón, 2017)

3. Usos complementarios

La *Mansoa Alliacea* no solo debe su versatilidad al ámbito medicinal y culinario; sino también al ámbito espiritual; los Shamanes locales de la comuna Chigüilpe las usan como medio de curación del espíritu utilizándola en diversos rituales con el fin de aliviar dolencias, liberar tensiones y calmar el espíritu (Calazacón, 2017).

4. Fundamentación

En la ciudad de Guayaquil se realizaron encuestas con el objetivo de saber el nivel de conocimiento que tiene la población de esta planta; lo que ayudará a tener una visión más asertiva de la información que la ciudadanía ostenta acerca de los productos e ingredientes tradicionales que forman parte inédita de nuestra cultura; y así poder vislumbrar que la falta de conocimiento es uno de los principales factores que derivan en la desaparición de algunas especies y la pérdida de patrimonio de un pueblo (Trespalcios, Rodolfo, & Laurentino, 2005; Soriano, 1985). Como complementación se realizó un análisis hedónico; mismo que servirá para poder determinar el grado de aceptación que tendría esta planta y verificar el grado de éxito en intentar difundirla mediante su integración y adaptación a la gastronomía local (Sancho Valls & Bota Prieto, 1999).

El beneficio buscado mediante la realización del trabajo investigativo es la de aportar más datos en referencia a esta planta que ayude a futuras investigaciones; además de tratar de vislumbrar si es viable obtener beneficios económicos mediante el rescate y difusión de especies sectorizadas apoyando así a la economía local y nacional.

5. Implementación

Se realizó una toma de datos aleatoria correspondiente a personas mayores de 18 años en la ciudad de Guayaquil; focalizada en mercados municipales representativos de la urbe porteña, es así que el muestreo fue hecho en horas matutinas para establecer un patrón y por tratarse del tempo de más movimiento en el tipo de establecimientos escogidos. Se estableció la participación en los mercados La Caraguay, Sauces 9, La Florida, Esclusas y José Mascote por referenciar mayor afluencia (El Universo, 2014).

Se determinó el tamaño de muestra referenciándonos en la fórmula de universo finito misma que dictaminó un total de 317 referenciaciones.

Tabla # 1
Formulación

Referencia	Formula
Z = valor estadístico que se obtiene a través del nivel de confianza. P = probabilidad de éxito. q = probabilidad de fracaso. N = tamaño de la población. e = margen de error de la muestra. Tomando en consideración que contamos con una población finita, estableceremos los valores que se consideraran para determinar el tamaño de la muestra Z = 1.96, (95% de confianza) P = 0.50 (50% éxito) q = 0.50 (50% fracaso) N = 2350915 (Población) (INEC, 2010) e = 0.055 (55% sobre el total de la muestra)	$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{(N - 1) * e^2 + Z^2 * p * q}$

$$n = \frac{1.96^2 * 0.50 * 0.50 * 2350915}{(2350915 - 1) * 0.055^2 + 1.96^2 * 0.50 * 0.50} = 317$$

Se procederá a realizar 317 encuestas divididas según la referenciación de afluencia de cada mercado; utilizando preguntas cerradas.

En relación a la prueba sensorial o hedónica se realizaron tres (3) preparaciones adicionando *Mansoa Alliacea* escogiendo un total de treinta (30) evaluadores para evaluar cualidades organolépticas, determinar el nivel de aceptación de la planta como condimento y establecer una tendencia de consumo (Sancho Valls & Bota Prieto, 1999). Las preparaciones consistieron en una salsa fría, camarones referenciados por la condición costera de la ciudad y una ensalada con aderezo; siendo estas ofrecidas de manera aleatoria y simultánea a la encuesta programada.

6. Revisión

- El 56% de los encuestados atañe a mujeres mientras que el 44% a hombres indicando que no hay variación porcentual marcada.

Tabla #2 Genero		
Opción	Cantidad de Respuesta	% de Muestra
Masculino	138	44%
Femenino	179	56%
TOTAL	317	100%

- La afluencia de personas por edad está claramente marcada; se determinó una mayoría en personas de entre 30 a 50 años

Tabla #3 Edad		
Opción	# Personas	% de Muestra
18 a 30 años	23	7%
30 a 50 años	232	73%
50 a 80 años	62	20%
TOTAL	317	100%

- El 100% de los encuestados desconocen y no han probado este condimento.

Tabla #4 Conocimiento / Desconocimiento del Ajo Sacha		
Opción	Cantidad de Respuesta	% de Muestra
Si	0	0%
No	317	100%
TOTAL	317	100%

- El 100% de los encuestados mostraron interés en conocer las particularidades y usos de la planta; además de afirmar que estarían dispuestos a probar sus cualidades culinarias en preparaciones gastronómicas.

Tabla #5 Disposición e interés por conocer el ajo sachá		
Opción	Cantidad de Respuesta	% de Muestra
Si	317	100%
No	0	0%

TOTAL	317	100%
-------	-----	------

- Se constató que al 100% de los participantes de la prueba hedónica les agrado el sabor de planta a manera de condimento. Se verificó mediante entrevista que una gran mayoría de los participantes percibían un sabor a ajo y hierbas derivadas de las cualidades organolépticas de la planta.

Tabla # 6
Aceptación de sabor

Categoría	N° de jueces	Porcentaje
Le gusta extremadamente	30	100%
Le gusta moderadamente	0	0%
No le gusta ni le disgusta	0	0%
le disgusta moderadamente	0	0%
Le disgusta extremadamente	0	0%
Total de Jueces	30	100%

- Se constató que al 100% de los participantes de la prueba hedónica les agrado el aroma de planta a manera de condimento, se constató mediante entrevista que la mayoría de los participantes percibían un aroma herbáceo marcado.

Tabla # 7
Aceptación de sabor

Categoría	N° de jueces	Porcentaje
Le gusta extremadamente	30	100%
Le gusta moderadamente	0	0%
No le gusta ni le disgusta	0	0%
le disgusta moderadamente	0	0%
Le disgusta extremadamente	0	0%
Total de Jueces	30	100%

- Se constató que al 100% de los participantes de la prueba hedónica les agradó en su totalidad las cualidades organolépticas de la planta y que estarían dispuestos a usarla como ingrediente en preparaciones culinarias; además mediante entrevista se pudo verificar que el interés por la planta fue muy elevado tratando de obtener información más específica de la misma en cuanto a modo de utilización y lugares en donde encontrarla.

Tabla # 8
Aceptación y predisposición a utilización

Categoría	N° de jueces	Porcentaje
Le gusta extremadamente	30	100%
Le gusta moderadamente	0	0%
No le gusta ni le disgusta	0	0%
le disgusta moderadamente	0	0%
Le disgusta extremadamente	0	0%
Total de Jueces	30	100%

7. Conclusiones

Mediante el análisis de los datos obtenidos podemos concluir que la planta presenta cualidades organolépticas altamente aceptables; mismas que pueden ser utilizadas como complemento de diversas preparaciones culinarias. La revisión de literatura no solo aporta las bases teóricas necesarias para la sustentación del trabajo sino que también demuestra la forma en que esta planta se ha venido utilizando y la importancia que tiene en nuestro entorno no solo como un elemento medicinal y culinario sino también como medio de representatividad patrimonial y étnica.

El rescate y difusión de la planta no solo beneficiaría en aspectos patrimoniales; ya que al haber demostrado que su introducción es posible en relación a los aspectos costumbristas de un tipo diferente de gastronomía local como lo es la gastronomía costeña; podría del mismo modo adaptarse otros tipos de preparaciones y tipos de gastronomías locales pudiendo representar un aumento en la producción de esta planta dando un impulso económico a las comunas que están dedicadas a la siembra de este arbusto endémico.

8. Recomendaciones

Como medio de difusión de esta planta sería factible que los centros gastronómicos ubicados en las diferentes localidades del país den prioridad a la utilización de elementos e ingredientes endémicos, además de fortalecer las cátedras dotándolas de aspectos más culturales, científicos e investigativos en cuanto a etnoculinaria y etnobotánica.

De ser posible sería de mucha utilidad que los organismos locales y estatales tengan más continuidad en las programas de difusión de la cultura nativa de nuestra patria, no solo limitada a las preparaciones tradicionales sino también al estudio, difusión, utilización e incentivo en la plantación de cultivos endémicos.

9. Limitantes

Como limitantes se constató la escasez de recursos bibliográficos locales, municipales y estatales referenciando no solo a esta planta sino a las diversas variedades que hay en el país y que no están tan difundidas y documentadas; por lo que la investigación tuvo que ser en parte estructurada por medio de entrevistas y visitas de campo para poder tener información de primera línea en cuanto a la temática propuesta.

10. Referencias

1. Biblioteca Municipal de Guayaquil. (22 de noviembre de 2017). guayaquil.
2. Calazacón, A. (2 de diciembre de 2017). Ajo Sacha. (M. Melissa, Entrevistador) Santo Domingo, Santo Domingo de los Tsachilas, Ecuador. Recuperado el 2017
3. Calazacón, A. (2017). Generalidades y usos del ajo sachá (Mansoa Alliacea) en la cumuna chigulpe [Grabado por henry, & H. Ordoñez]. Santo Domingo de los tsachilas, Santo Domingo de los tsachilas, Ecuador.
4. Carpio, O. C. (26 de diciembre de 2012). ingbioproductores.blogspot.com. Obtenido de ingbioproductores.blogspot.com: <http://ingbioproductores.blogspot.com/2012/12/ajo-sacha-y-un-perfil-ecoeficiente.html>
5. Cueva, V. V. (2008). Uso de plantas como aditivos en la alimentación. En Enciclopedia de las Plantas Útiles del Ecuador L. de la Torre, H. Navarrete, P. Muriel M., M. J. Macía & H. Balslev (eds.). L. de la Torre, H. Navarrete, P. Muriel M., M. J. Macía & H. Balslev (eds.).

6. Domínguez Sangama, C. F., & Neves Saavedra, J. L. (2013). Actividad inmunoestimulante del extracto acuoso liofilizado de las hojas de "Mansoa alliacea L. (ajo sachá)"; en ratas albinas Holtzman. IMET - EsSalud.
7. El Universo. (17 de 07 de 2014). www.eluniverso.com. Obtenido de www.eluniverso.com:
<https://www.eluniverso.com/noticias/2014/07/17/nota/3242786/caraguay-lidera-lista-mercados-mas-concurridos-guayaquil>
8. Ferrer, S. (2006). laboratorio.takiwasi. Obtenido de laboratorio.takiwasi:
<http://www.laboratorio.takiwasi.com/productos/AjoSachaEC.pdf>
9. Flores, E. P. (s.f.). Conceptos de investigación. Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2007b/286/0.htm>
10. Inchaustegui, R. (2004). Estudio Clínico Fase II Mansoa alliacea. Obtenido de Estudio Clínico Fase II Mansoa alliacea: <https://www.robertoinchaustegui.org/FaseIIM.doc>
11. INEC. (2010). Ecuador en cifras. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/base-de-datos-censo-de-poblacion-y-vivienda/>
12. Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana. (2015). www.iiap.org.pe. Obtenido de www.iiap.org.pe:
<http://www.iiap.org.pe/upload/Publicacion/CDinvestigacion/iiap/iiap2/CapituloIII-02.htm>
13. Julián Pérez Porto, A. G. (2008). DEFINICIÓN DE METODOLOGÍA. Obtenido de <http://definicion.de/metodologia/>
14. León-Yáñez, S., Valencia, R., & Pitman, N. (2011). LIBRO ROJO DE LAS PLANTAS ENDÉMICAS DEL ECUADOR, 2DA EDICIÓN. Ecuador: Publicaciones del Herbario QCA, Pontificia Universidad Católica del Ecuador 2011.
15. Leslie, T. (2006). TECHNICAL DATA REPORT FOR AJOS SACHA (MANSOA ALLIACEA). Carson: Suite 222.
16. López Sáez, J., & Perez Soto, J. (2010). Fitoquímica y valor ecológico del olor a ajo en los vegetales. Medicina Naturista, Vol. 4 - N.º 1: 15-23.
17. Martha Olivera Condori, J. F. (2013). Propiedades Físicoquímicas y Bioactivas in Vitro del Aceite Esencial de Mansoa alliacea (LAM.) A.GENTRY. Ceprosimad, 2(1), 96-102. .
18. Ministerio de cultura y patrimonio . (25 de julio de 2016). patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec. Obtenido de patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec:
http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Ajo_de_monte
19. Monserrate , V. e. (2014). Elaboración de un condimento para carnes a partir de las hojas deshidratadas de Mansoa alliacea de origen ecuatoriano (Ajo sachá) con actividad antioxidante. Guayaquil.
20. Plan Nacional Buen Vivir. (2017). Obtenido de <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivo-8.-consolidar-el-sistema-economico-social-y-solidario-de-forma-sostenible>
21. Rosales, S., & Flores, L. C. (2015). <http://dspace.utpl.edu.ec>. Obtenido de <http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/11806/1/Suarez%20Rosales%2C%20Karen%20Stephanie-%20tesis.pdf>
22. Sancho Valls, J., & Bota Prieto, E. (1999). Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Barcelona: Publicacions i Edicions de la Universitat de Barcelona.
23. Soriano, R. r. (1985). Invetigación Social Teoría y paraxis . Mexico : plaza y Valez ,S.A. de C.V.
24. Trespalacios, G. J., Rodolfo, V. C., & Laurentino, B. A. (2005). Investigación de Mercados. International Thomson.
25. Tropical plant database. (1996). Obtenido de <http://www.rain-tree.com/mansoa.htm#Wff2KNPWzIU>
26. Zoghbil, M. d., Oliveiral, J., & GuilhonII, G. M. (2009). The genus Mansoa (Bignoniaceae): a source of organosulfur compounds. En The genus Mansoa (Bignoniaceae): a source of organosulfur compounds. Brazil: 0102-695x.