La chicha del Yamor, bebida para las fiestas en Otavalo.

**DESCRIPCION**

La celebración del Yamor une a la chicha de origen preincaica y a la fe religiosa del pueblo indígena. Se proyecta como un acto de un mismo pueblo unido en su diversidad, tal como los granos del maíz que se consolidan férreamente en una mazorca.

**¿Qué debes saber?**

El Yamor es una de las bebidas tradicionales en el cantón **Otavalo**.

No es solo degustar de una simple chicha, es consumir la bebida considerada de los dioses, que los otavaleños y turistas nacionales y extranjeros no paran de tomarla en las principales fiestas del Valle del Amanecer.

Se la prepara a base de siete granos: chulpi, maíz negro, amarillo, blanco, canguil, morocho y jora (maíz fermentado), cuya mezcla da un delicioso sabor a la bebida.

El término Yamor proviene de dos vocablos Yak, sinónimo de sabio y Mur, grano, denominándose al Yamor como la chicha de la sabiduría.

En la actualidad, es hecha por los indígenas en Otavalo durante septiembre, su elaboración inicia desde de junio y julio, tiempo en el que se seleccionan los granos amarillentos para, posteriormente, hacerlos germinar con agua, calor y sombra.

El Yamor representa una identidad cultural de un pueblo que vivió y vive enamorado de su monte, de su lago y de sus riscos. Los eucaliptos, moras y maizales cubren sus bastas lomas.

La mejor chicha del Yamor

Pero al mencionar chicha del Yamor es imposible no relacionarla con Yolanda Cabrera, de 80 años, quien es una de las matronas que ganó su fama por preparar la mejor chicha de Otavalo con un particular sabor, reseña el portal ame.gob.ec.

Hace más de 40 años que prepara la “bebida de los dioses”, tradición que heredó de su madre, María Rodríguez, quien también hacía la chicha para las celebraciones.

Al ingresar a su local en la calle Estévez Mora y Sucre se siente el olor que despiden los granos de maíz al ser mezclados con agua, los que por más de doce horas son cocinados a altas temperaturas, en grandes ollas y en una tulpa de leña.

Con un gran cucharón de palo, Yolanda revuelve el contenido de las cinco ollas que están en un cuarto exclusivo.

La mezcla luego es transportada a siete toneles de roble ubicados a pocos metros del fogón, en cuyo interior yace un líquido aceitoso y amarillento, con una característica espesa. Al abrir uno de ellos se nota unas burbujas, “esto se le llama flor, cuando esta empieza a salir significa que ya está cogiendo el tradicional sabor del yamor”, explica Yolanda.

Ella personalmente escoge los granos que usará en la preparación de la chicha, luego son tostados y molidos y se los pone a cocinar; posteriormente (luego de 12 horas) se cierne la mezcla por cuatro horas y se pone la bebida a los toneles para obtener el sabor esperado. “Los granos se convierten en jarabe del yamor”.

Ella dice que su toque especial es por el cariño que pone al preparar la bebida y por la atención que reciben los visitantes que llegan a su local.

A más de la chicha, en esta temporada se prepara un tradicional plato compuesto por tortillas, fritada, mote, tomate y una pequeña empanada de plátano, según reseñó el portal ame.gob.ec.

Esta tradición gastronómica ya la aprendió su hija y nieto, por lo que la bebida de los dioses seguirá de generación en generación, asegura.