



Taxonomía de las plantas utilizadas en la preparación de la colada morada, Ecuador

Fuente de imagen: https://www.freepik.es/imagen-ia-gratis/estilo-vida-periodo-neolitico_296551551.htm

Carlos Eduardo Cerón Martínez
ceceron@uce.edu.ec
carlosceron57@hotmail.com
Herbario Alfredo Paredes

Recibido: 03/03/25
Aceptado: 28/03/25

Resumen

La colada morada, bebida tradicional, se prepara familiarmente para degustar el 2 de noviembre (día de los muertos), su preparación incluye diversidad de plantas que dan aroma, consistencia, color y sabor, varía según las regiones y a la ancestralidad. Con el objetivo de conocer taxonómicamente las plantas utilizadas en la preparación de dicha bebida, se encuestaron durante el 2023-2024, a 100 madres-abuelas de estudiantes de la asignatura Botánica Sistemática, Facultad de Filosofía, Universidad Central del Ecuador, las plantas y preparación fueron registradas mediante entrevistas y fotografías, las identificaciones taxonómicas se realizaron usando bibliografía especializada e imágenes virtuales. Se registraron: 26 familias, 43 géneros, 47 especies, 1 insecto; 23 árboles, 13 hierbas, 8 arbustos, 3 enredaderas; 27 introducidas, 20 nativas; 24 frutos, 9 hojas, 4 flores y raíces, 2 tallos, toda la planta, 1 corteza, semilla, eje de la mazorca, miel de abeja; familias más frecuentes: 7 especies Rosaceae, 5 Myrtaceae, 4 Lauraceae, el resto 2-1 especies, 20 especies aportan a la consistencia, 16 al aroma, 11 al color; las más mencionadas: 68 canela-*Cinnamomum zeylanicum*, 62 clavo de olor-*Syzygium aromaticum*, hierba luisa-*Cymbopogon citratus*, mortiño-*Vaccinium floribundum*, 60 maíz negro-*Zea mays*, 58 frutilla-*Fragaria vesca* y mora-*Rubus glaucus*, 56 cedrón-*Aloysia triphylla*, 54 piña-*Ananas comosus*, 48 babaco-*Vasconcellea x heilbornii*, 42 arrayán-*Myrcianthes hallii*, 40 naranja-*Citrus maxima*, 36 ishpingo-*Mespilodaphne quixos*, 32 naranjilla-*Solanum quitoense* y pimienta dulce-*Pimenta dioica*, 22 sangoracha-*Amaranthus caudatus*, y 18 anís estrellado-*Illicium verum*. La colada morada, conserva la tradición culinaria familiar, aporta emprendimientos y es considerado un "Patrimonio cultural inmaterial".

Palabras clave: Taxonomía, Plantas, Colada morada.

Taxonomy of the plants used in the preparation of colada morada, Ecuador

Abstract

Colada morada is a traditional beverage prepared by families to commemorate the Day of the Dead (November 2nd). Its preparation involves a variety of plants that contribute to its aroma, texture, color, and flavor, with variations depending on region and ancestral heritage. To taxonomically identify the plants used in this beverage, surveys were conducted from 2023 to 2024 with 100 mothers and grandmothers of students from the Systematic Botany course at the Faculty of Philosophy, Central University of Ecuador. Data on plant usage and preparation methods were collected through interviews and photographs, while taxonomic identification was performed using specialized literature and virtual images. The study recorded: 26 families, 43 genera, 47 species, and 1 insect; 23 trees, 13 herbs, 8 shrubs, and 3 vines; 27 introduced and 20 native species. Plant parts used included 24 fruits, 9 leaves, 4 flowers and roots, 2 stems, whole plants, bark, seeds, corncob cores, and bee honey. The most frequent families

were Rosaceae (7 species), Myrtaceae (5), and Lauraceae (4). Twenty species contributed to texture, 16 to aroma, and 11 to color. The most frequently mentioned ingredients were cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*, 68), cloves (*Syzygium aromaticum*, 62), lemongrass (*Cymbopogon citratus*), mortiño (*Vaccinium floribundum*), black corn (*Zea mays*, 60), strawberry (*Fragaria vesca*), and blackberry (*Rubus glaucus*, 58), 56 lemon verbena- *Aloysia triphylla*, 54 pineapple-*Ananas comosus*, 48 babaco-*Vasconcellea heilbornii*, 42-arrayán-*Myrcianthes hallii*, 40 orange-*Citrus maxima*, 36 ishpingo-*Mespilodaphne quixos*, 32 naranjilla-*Solanum quitoense* y sweet pepper-*Pimenta dioica*, 22 sangoracha- *Amaranthus caudatus*, y 18 star anise-*Illicium verum*. Colada morada preserves family culinary traditions, supports local entrepreneurship, and is recognized as an "Intangible Cultural Heritage".

Keywords: Taxonomy, Plants, Colada morada.

Introducción

La celebración del día de los muertos o difuntos, habría sido iniciado por San Odilón el 2 de noviembre del año 998 d. C., en Francia y difundido en América durante la conquista española (Pazos Carrillo, 2020), mientras tanto antes de la conquista nuestras culturas indígenas tenían la costumbre de comer la mazamorra morada y otros alimentos junto a sus difuntos (Cieza de León, 1553/1984; Guevara, 1960-1961). Nuestro país Ecuador, a diferencia del resto del mundo (Brandes, 2000; Rivas Huarcaya y Melgar, 2014; Mardones, 2020; Coria, s.f.), que festejan anualmente de diferentes maneras el día de los muertos el 2 de noviembre, se prepara tradicionalmente en familia una bebida conocida como la colada morada, principalmente en la región andina, evidencias de esto es visible en muchos videos y escritos al respecto (Albán Barreiro, 2023; Cuenca Domínguez, 2021, Pazos Barrera, 2014; Tapia Burbano, 2020; Trujillo León, 2019). Este festejo anual, está ligado a las tradiciones de visitar las tumbas en los cementerios, llevando consigo alimentos, entre ellos, la colada morada para compartir en familia y los difuntos o en recipientes dejarlos sobre éstas para que

también las ánimas disfruten de lo que en vida comieron, evidencias de estas costumbres es posible observar a lo largo de nuestros andes, incluso algunos de estos cementerios en las cercanías de Quito como Calderón (Camacho Zambrano, 2018; Villareal-Vera y Abad, 2017), Cangahua, Llano Chico, Llano Grande (observación personal, 2020-2024) y otros, convocan al turismo necrológico, donde se relatan, cuentos, historias y leyendas, debido al carácter arquitectónico, ilustres personajes enterrados, forestación planificada, que los convierten a algunos de ellos en patrimoniales (Cerón-M et al., 2022; Cerón Martínez, 2023; Cerón Martínez y Reyes Tello, 2024).

El Ecuador al ser un país con cuatro regiones naturales, donde se cultivan distintos frutales, la transmisión ancestral diversa de los conocimientos culinarios, conlleva a que tengamos una gran diversidad de formas de preparación de la colada morada, un estudio realizado en los andes y la amazonia demuestra similitud a lo arriba expuesto (Cuenca Domínguez, 2021), posteriormente después de la conquista española se habría introducido más especerías que modificaría la preparación de la colada

morada. Se conoce que muchas plantas nativas ya fueron conocidas por nuestras culturas aborígenes y empleadas en la preparación de esta bebida (Estrella, 1988; Naranjo, 1981). El presente documento aporta con los nombres vernaculares y científicos actualizados de las plantas utilizadas en la preparación de la colada morada actual en la región andina ecuatoriana, así como una guía fotográfica de la misma.

Área de Estudio

El área de estudio constituye los hogares de los familiares de los estudiantes de Botánica-Sistemática, los mismos que habitan en su mayoría en los Andes ecuatorianos y en menor.

proporción la región Costa y Amazonía, el análisis información registrada se realizó en la ciudad de Quito.

Métodos

Entre los años 2023 y 2024, se realizaron entrevistas semi estructuradas y observación directa de más de 100 madres-abuelas de los estudiantes de Botánica Sistemática, Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación, Universidad Central del Ecuador, en los días cercanos al 2 de noviembre, de cómo y que plantas se usa en la preparación de la colada morada, los eventos fueron registrados mediante fotografías, las plantas se identificaron taxonómicamente a nivel de familia y especie, utilizando

Cuadro1. Especies vegetales utilizadas en la preparación de la colada morada.

Nombre vernáculo Nombre binomial	Familia	Verticilo utilizado	Hábito	Estatus
Aguacate <i>Persea americana</i> Mill.	Lauraceae	Hoja	Árbol	Nativa
Anisillo <i>Tagetes filifolia</i> Lag.	Asteraceae	Capítulo (seco)	Hierba	Nativa
Anís estrellado <i>Illicium verum</i> Hook. f.	Schisandraceae	Fruto (seco)	Árbol	Introducida
Arándano <i>Vaccinium corymbosum</i> L.	Ericaceae	Fruto	Arbusto	Introducida
Arazá <i>Eugenia stipitata</i> McVaugh	Myrtaceae	Fruto	Arbusto	Nativo
Arrayán <i>Myrcianthes hallii</i> (O. Berg) McVaugh	Myrtaceae	Hoja	Árbol	Nativa
Ataco, sangoracha <i>Amaranthus caudatus</i> L.	Amaranthaceae	Toda la planta	Hierba	Nativa
Babaco <i>Vasconcellea x heilbornii</i> (V.M. Badillo) V.M. Badillo	Caricaceae	Fruto	Arbusto	Nativa
Camote <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Convolvulaceae	Raíz	Enredadera	Nativa
Canela <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	Lauraceae	Corteza	Árbol	Introducida
Capulí <i>Prunus serotina</i> subsp. <i>capuli</i> (Cav.) McVaugh	Rosaceae	Fruto	Árbol	Nativa
Caña de azúcar <i>Saccharum officinarum</i> L.	Poaceae	Tallo (azúcar/ panela)	Hierba	Introducida

Cedrón <i>Aloysia triphylla</i> (L'Hér.) Britton	Verbenaceae	Hoja, flor	Árbol	Nativa
Cerote <i>Hesperomeles obtusifolia</i> (Pers.) Lindl.	Rosaceae	Fruto	Arbusto	Nativa
Clavo de olor <i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M. Perry	Myrtaceae	Fruto	Árbol	Introducida
Chirimoya <i>Annona cherimola</i> Mill.	Annonaceae	Fruto	Árbol	Nativa
Durazno <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Rosaceae	Fruto	Árbol	Introducida
Frutilla, fresa <i>Fragaria vesca</i> L.	Rosaceae	Fruto	Hierba	Introducida
Guanábana <i>Annona muricata</i> L.	Annonaceae	Fruto	Árbol	Nativa
Guayaba <i>Psidium guajava</i> L.	Myrtaceae	Fruto	Árbol	Nativa
Hierba buena <i>Mentha spicata</i> L.	Lamiaceae	Hoja	Hierba	Introducida
Hierba luisa, limoncillo <i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Poaceae	Hoja	Hierba	Introducida
Higo, higuera <i>Ficus carica</i> L.	Moraceae	Hoja	Árbol	Introducida
Ishpingo <i>Mespilodaphne quixos</i> (Lam.) Rower	Lauraceae	Cúpula del fruto seco	Árbol	Nativa
Jamaica <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	Malvaceae	Flor	Hierba	Introducida
Laurel <i>Laurus novilis</i> L.	Lauraceae	Hoja	Árbol	Introducida
Maíz morado o negro, maicena <i>Zea mays</i> L.	Poaceae	Semilla, Eje de la mazorca	Hierba	Introducida
Mandarina <i>Citrus reticulata</i> Blanco	Rutaceae	Hoja	Árbol	Introducida
Mandarina <i>Citrus reticulata</i> Blanco	Rutaceae	Hoja	Árbol	Introducida
Mango <i>Mangifera indica</i> L.	Anacardiaceae	Fruto	Árbol	Introducida
Manzana <i>Malus domestica</i> (Suckow) Borkh.	Rosaceae	Fruto	Árbol	Introducida
Manzanilla <i>Matricaria chamomilla</i> L.	Asteraceae	Toda la planta	Hierba	Introducida
Maracuyá <i>Passiflora edulis</i> Sims	Passifloraceae	Fruto	Enredadera	Introducida
Mora de castilla <i>Rubus glaucus</i> Benth.	Rosaceae	Fruto	Arbusto	Nativa
Mashua negra <i>Tropaeolum tuberosum</i> Ruiz & Pav.	Tropaeolaceae	Tallo (tubérculo)	Hierba	Nativa
Mortiño <i>Vaccinium floribundum</i> Kunth	Ericaceae	Fruto	Arbusto	Nativa

Naranja <i>Citrus maxima</i> (Rumph. ex Burm.) Merr.	Rutaceae	Hoja	Árbol	Introducida
Naranjilla <i>Solanum quitoense</i> Lam.	Solanaceae	Fruto	Arbusto	Nativa
Ovo, ciruelo <i>Spondias purpurea</i> L.	Anacardiaceae	Fruto	Árbol	Introducida
Pimienta dulce <i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	Myrtaceae	Fruto (seco)	Árbol	Introducida
Pera <i>Pyrus communis</i> L.	Rosaceae	Fruto	Árbol	Introducida
Piña <i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Bromeliaceae	Fruto	Hierba	Nativa
Remolacha <i>Beta vulgaris</i> L.	Amaranthaceae	Raíz	Hierba	Introducida
Tilo <i>Sambucus nigra</i> L.	Viburnaceae	Flor	Árbol	Nativa
Uva <i>Vitis vinifera</i> L.	Vitaceae	Fruto	Enredadera	introducida
Yuca <i>Manihot esculenta</i> Crantz	Euphorbiaceae	Raíz	Arbusto	Introducida
Zanahoria amarilla <i>Daucus carota</i> L.	Apiaceae	Raíz	Hierba	Introducida
Zapote cartagena <i>Mammea americana</i> L.	Calophyllaceae	Fruto	Árbol	Introducida
Miel de abeja <i>Apis mellifera</i> Linnaeus, 1758	Apidae	Miel	Insecto	Introducida

bibliografía botánica especializada e imágenes virtuales; también se incorporó observaciones realizadas en las ferias gastronómicas que se desarrollan durante estas fechas en las inmediaciones del Mercado Santa Clara, además de experiencias personales y familiares.

Discusión: se registraron 26 familias, 43 géneros, 47 especies y 1 insecto (miel de abeja); por el hábito, 23 son árboles, seguido de 13 hierbas, 8 arbustos y 3 enredaderas; por el estatus, 27 son introducidas y 20 nativas; según los verticilos, 24 corresponden a frutos, 9 hojas, 4 flores, 4 raíces, 2 tallos, 2 toda la planta y 1 corteza, 1 semilla, 1 eje de la mazorca, 1 miel de abeja; familias más frecuentes son: con 7 especies Rosaceae, 5 Myrtaceae, 4 Lauraceae, el resto 2-1 especies (Cuadro 1, Láminas 1-6).

Las especies que aportan a la consistencia de la colada, son: arazá, baba-co, camote, capulí, cerote, chirimoya, durazno, frutilla, guanábana, guayaba, mango, manzana, naranjilla, ovo, pera, piña, zapote cartagena, zanahoria amarilla, uva y yuca; para el aroma: anisillo, aguacate, arrayán, higo, cedrón, hierba luisa, hierba buena, laurel, mandarina/naranja, mora, mortiño, anís estrellado, clavo de olor, pimienta dulce, canela, ishpingo y manzanilla; para dar color: ataco o sangoracha, mortiño, arándano, mora de castilla, remolacha, camote, grano y eje de la mazorca del maíz negro y para dar el sabor todas las plantas en sus diferentes combinaciones (Cuadro 1). En su mayoría las plantas arriba señaladas son citadas en las recetas de la preparación de la colada morada (Cuenca Domínguez, 2021; Villarreal-Vera y Abad, 2017), y

también en forma aislada en las referencias de plantas medicinales (de la Torre et al., 2008; White, 1982).

Las plantas más mencionadas en las entrevistas, fueron 18, en el siguiente orden de frecuencia: canela, clavo de olor, hierba luisa, mortiño, maíz negro, frutilla, mora de castilla, cedrón, piña, babaco, arrayán, hoja de naranja, ishpingo, naranjilla, pimienta dulce, sangoracha, anís estrellado y el azúcar o panela. De las especies señaladas cuatro de ellas (ishpingo, maíz negro, mortiño y sangoracha), antes de la conquista española ya habrían sido utilizadas en la preparación de la mazamorra morada por nuestras culturas indígenas (Cieza de León, 1553/1984; Estrella, 1988; Guevara, 1960-1961; Naranjo 1981, Trujillo León, 2019). El listado arriba señalado (Cuadro 1), nos indicaría que además de las 18 especies base, las restantes son utilizadas en sustitución de algunas de ellas o por preferencia de preparación en cada familia ecuatoriana que habita en diferentes regiones y paisajes de la patria, por ejemplo: a falta de mortiño, usaría su especie hermana el arándano, u otra como la mora/capulí, para sustituir el color de la sangoracha usaría remolacha/mashua negra/eje de la mazorca del maíz o flores de jamaica, como alternativa al babaco y la piña se sustituiría por manzana/pera/ovo/mamey serrano o mango, al igual que en la consistencia, en lugar de la harina del maíz, se usa maicena, o se añade otros almidones de yuca o zanahoria amarilla; para el olor a falta de canela/ishpingo/hierba luisa, las hojas del aguacate/higo o hierba buena. El factor regional, además del ancestral, estaría aportando a la diversidad de

plantas utilizadas en la preparación de la colada morada (Cuenca Domínguez, 2021).

En la preparación de la colada morada, el hecho de ser ancestral y regional, obviamente tiene tantos secretos y variaciones, como familias: La siguiente, es una opinión personal: la colada morada debe cumplir con tres requisitos básicos para su degustación, como “que se vea, se huela y que se saboree”, algo parecido citado en una entrevista al Chef Juan Pablo Holguín (Villareal-Vera y Abad, 2017); la preparación incluye planificación con anticipación, empieza así: hervir el agua, en esta diluir la harina del maíz negro y macerar con frutas bien maduras de naranjilla, maracuyá o arazá, tapar el recipiente y dejar en reposo entre 5-8 días hasta que se forme una nata color crema (fermento/hogos), el día de preparación cocer en dos ollas separado, una con el macerado y otra con el mortiño licuado y las especerías secas, mientras se cosen, alistar las frutas lavadas y peladas que se añadirán casi al final de la preparación; cuando están cocidas las dos ollas, cernir y unir en una sola olla, volver a hervir y añadir las especerías secas y el azúcar, evitar la panela para no alterar el color y también que la colada se convierta en una bebida caliente, unos 5 minutos antes de apagar el fuego añadir las frutas picadas para que no se cocinen mucho y mantengan la forma y el sabor.

Conclusiones y Recomendaciones

- Se da a conocer 47 especies vegetales, 1 insecto (Cuadro 1) e imágenes fotográficas (Láminas 1-6) con sus respectivos nombres

vernaculares de plantas que se utilizan en la preparación de la colada morada, principalmente en la región andina ecuatoriana. Se recomienda que cuando preparemos artículos con nombres científicos, apoyarnos académicamente en los herbarios y en los botánicos-investigadores.

- El carácter ancestral y regional de la colada morada, permite una gran diversificación en los modos de preparación e inclusión de una variada utilización de especies vegetales, además de las conocidas como base. Se recomienda incluir protocolos con las especies base dirigido sobre todo a los que preparan comercialmente, y las variantes

podrían seguir siendo patrimonio de la preparación y degustación en cada núcleo familiar.

- La masiva oferta de la colada morada durante la primera semana de noviembre anualmente, incluso con la organización de festivales y concursos, diversifican aún más la preparación, pero en forma ligera y de menos calidad. Las autoridades municipales, deberían controlar y monitorear para que no se desvirtúe la esencia, cultura y lo ancestral de esta típica bebida ecuatoriana, además podrían desarrollar cursos y talleres con el fin de preservar un producto, acorde a su estatus y denominación de Patrimonio cultural inmaterial.

Referencias

Albán Barreiro, M. (2023) Reflexión Histórica de la Colada Morada, Tradicional Bebida del Ecuador. *Género e Interseccionalidad* 20: 127-145.

Brandes, S. (2000) El Día de Muertos, el Halloween y la búsqueda de una identidad nacional mexicana. *Alteridades* 10 (20): 7-20.

Camacho Zambrano, M. (2018) Cosmovisión de la muerte en el ritual festivo del día de difuntos en cementerios de Quito y sus alrededores. *Repositorio Digital de la Universidad Simón Bolívar, Quito*.

Cerón-M, C.E., C.I. Reyes-T y J.E. Cerón-O (2022) Plantas del Cementerio Patrimonial San Diego, Quito DM. *Cinchonia* 17(1): 19-28.

Cerón Martínez, C.E. (2023) Plantas del Cementerio Municipal La Merced, Ambato, Tungurahua-Ecuador. *Cinchonia* 18(1): 129-168.

Cerón Martínez, C.E. y C.I. Reyes Tello (2024) Plantas del Cementerio Patrimonial de Sucre-Bolivia. *Cinchonia* 19(1): 303-331.

Cieza de León, P. de (1553/1984) *La Crónica del Perú*, Historia 16. Madrid.

Coria, T. (s.f.) Celebración del Día de Muertos. <https://www.academia.edu/29924676/>

Celebraci%3%B3n_del_D%C3%ADa_de_Muer tos?email_work_card=reading-history (Consultado, 2-mayo-2025).

Cuenca Domínguez, B.A. (2021) Estudio histórico de colada morada como aporte al Patrimonio Cultural de Ecuador. Tesis en Administración Gastronómica, Escuela de Gastronomía, Facultad de Ciencias Gastronómicas y Turismo, UTE-Quito.

De la Torre, L., H. Navarrete, P. Muriel M., M.J. Macia y H. Balslev (eds.) (2008) Enciclopedia de las Plantas Útiles del Ecuador. Herbario QCA de la Escuela de Ciencias Biológicas de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador & Herbario AAU del Departamento de Ciencias biológicas de la Universidad de Aarhus, Quito & Aarhus.

Estrella, E. (1988) El Pan de América, Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador. Ediciones Abya-Yala, Quito.

Guevara, D. (1960-1961) Comidas y bebidas ecuatorianas. Humanitas, Boletín Ecuatoriano de Antropología, Quito. Edit. Universitaria.

Mardones, P. (2020) Migrar, morir y seguir perteneciendo. El Día de muertos centroandino del cementerio de Flores de Buenos Aires. Estudios Atacameños, Arqueología y Antropología Surandinos 64: 361-390.

Naranjo, P. (1981) "El ishpingo (Ocotea quixos Lam.) aspectos históricos y etnobotánicos" Boletín de Informaciones Científicas Nacionales, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito. Vol. 16. Nº. 111.

Pazos Barrera, J. (2014) La cocina del Ecuador. El Chasqui Ediciones, Quito.

Pazos Carrillo, S. (2020) Colada Morada y Pan de Finados en la Sierra del Ecuador. Revista América: 157-169.

Rivas Huarcaya, J. y J.T. Melgar (2014) Una aproximación a la Historia del día de los muertos en Lima, siglos XIX y XX. Nueva Corónica 3: 467-481.

Tapia Burbano, M.A. (2020) Alimento, celebraciones y rituales de los pueblos indígenas del Ecuador. Tesis de Licenciatura en Gastronomía. Colegio de Hospitalidad, Arte culinario y Turismo, Universidad San Francisco de Quito USFQ, Quito.

Trujillo León, J. (2019) La colada morada: antropología de la culinaria ritual ecuatoriana. Anales de la Universidad Central del Ecuador, 377: 123-144.

Villarreal-Vera, K. & A. Abad (2017) La colada morada como patrimonio cultural gastronómico y turístico de la parroquia Calderón, Distrito Metropolitano de Quito. Qualitas, 14: 22-41.

White, A. (1982) Hierbas del Ecuador, plantas medicinales. Ediciones Libri Mundi, Quito.

Agradecimientos

A las doctoras Consuelo G. Montalvo Ayala y Carmita I. Reyes Tello, botánicas de la Universidad Central del Ecuador, por sus opiniones y revisión del presente artículo. De igual manera a los editores de la Revista Homo Educator.



1 **Aguacate**
Persea americana



2 **Anisillo**
Tagetes filifolia



3 **Anís estrellado**
Illicium verum



4 **Arándano**
Vaccinium corymbosum



5 **Arazá**
Eugenia stipitata



6 **Arrayán**
Myrcianthes hallii



7 **Ataco, sangoracha**
Amaranthus caudatus



8 **Babaco**
Basconcellea x heilbornii



9 **Camote**
Ipomoea batatas

Plantas para preparar la colada morada, Ecuador

© Fotos de Carlos E. Cerón Martínez, Herbario Alfredo Paredes (QAP), Quito DM. (2025)



10 Canela
Cinnamomum zeylanicum



11 Capulí
Prunus serotina subsp. capuli



12 Caña de azúcar
Saccharum officinarum



13 Cedrón
Aloysia triphylla



14 Cerote
Hesperomeles obtusifolia



15 Clavo de olor
Syzygium aromaticum



16 Chirimoya
Annona cherimola



17 Durazno
Prunus persica



18 Frutilla, fresa
Fragaria vesca

Plantas para preparar la colada morada, Ecuador

© Fotos de Carlos E. Cerón Martínez, Herbario Alfredo Paredes (QAP), Quito DM. (2025)



19 Guanábana
Annona muricata



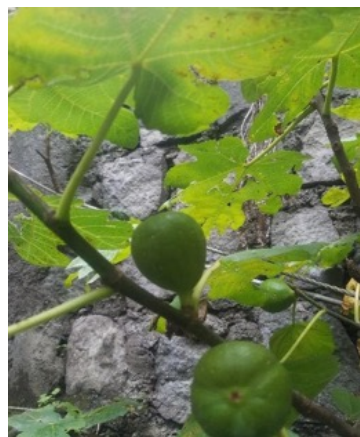
20 Guayaba
Psidium guajava



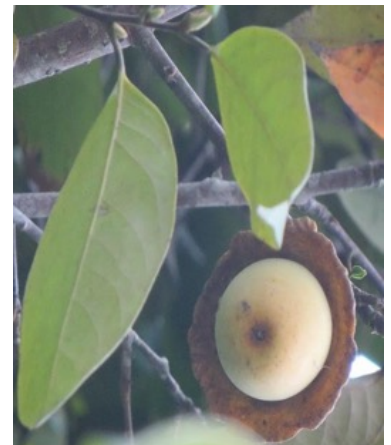
21 Hierba buena
Mentha spicata



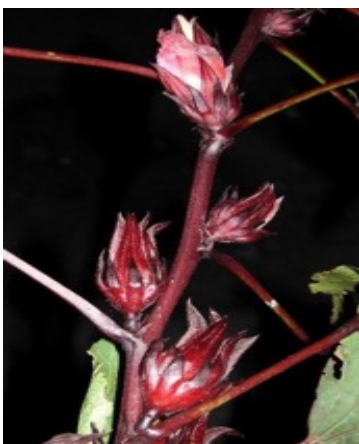
22 Hierba luisa, limoncillo
Cymbopogon citratus



23 Higo, higuera
Ficus carica



24 Ishpingo
Mespilodaphne quixos



25 Jamaica
Hibiscus sabdariffa



26 Laurel
Laurus novilis



27 Maíz morado, maíz negro
Zea mays

Plantas para preparar la colada morada, Ecuador

© Fotos de Carlos E. Cerón Martínez, Herbario Alfredo Paredes (QAP), Quito DM. (2025)



28 **Mandarina**
Citrus reticulata



29 **Mango**
Mangifera indica



30 **Manzana**
Malus domestica



31 **Manzanilla**
Matricaria chamomilla



32 **Maracuyá**
Passiflora edulis



33 **Mora de castilla**
Rubus glaucus



34 **Mashua negra**
Tropaeolum tuberosum



35 **Mortiño**
Vaccinium floribundum



36 **Naranja**
Citrus maxima

Plantas para preparar la colada morada, Ecuador

© Fotos de Carlos E. Cerón Martínez, Herbario Alfredo Paredes (QAP), Quito DM. (2025)



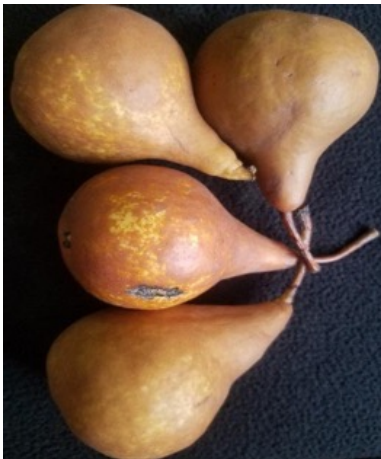
37 Naranjilla
Solanum quitoense



38 Ovo, ciruelo
Spondias purpurea



39 Pimienta dulce
Pimenta dioica



40 Pera
Pyrus communis



41 Piña
Ananas comosus



42 Remolacha
Beta vulgaris



43 Tilo
Sambucus nigra



44 Uva
Vitis vinifera



45 Yuca
Manihot esculenta

Plantas para preparar la colada morada, Ecuador

© Fotos de Carlos E. Cerón Martínez, Herbario Alfredo Paredes (QAP), Quito DM. (2025)



46 Zanahoria amarilla
Daucus carota



47 Zapote cartagena
Mammea americana



48 Miel de abeja
Apis mellifera



49 Expendio de plantas para preparar la colada morada



50 Preparación de plantas para la colada morada



51 Cocción de las plantas para la colada morada



52 Colada morada en casa, casi lista para degustar



53 Expendio de la colada morada en el M. Sta. Clara



54 Ofrenda: flores-colada morada, Cementerio Llano Grande 2023