

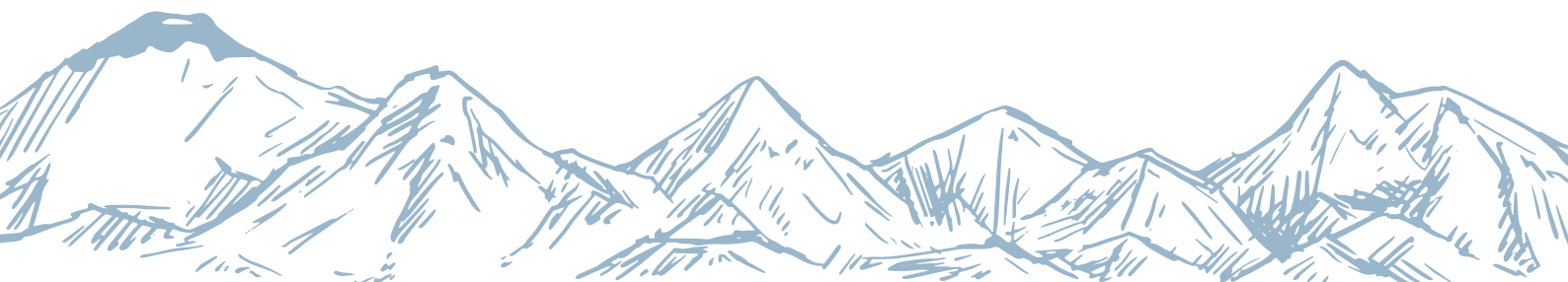
Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia

*Eduardo Peralta Idrovo
Francisco Peralta Idrovo
Hernán Peralta Idrovo*



Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia

*Eduardo Peralta Idrovo
Francisco Peralta Idrovo
Hernán Peralta Idrovo*



Quito, Ecuador
2019

Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia

1.000 Ejemplares
2019

Autores:

Eduardo Peralta Idrovo
peraltaedu55@gmail.com

Francisco Peralta Idrovo
ldupacoperalta@hotmail.com

Hernán Peralta Idrovo
patin67@gmail.com

ISBN: 978-9942-35-853-0

Derechos de autor: 056305

Diseño, diagramación e impresión: Imprenta IDEAZ

Edición de texto: Julio Awad – LETRA SABIA Servicios Editoriales

CITA:

Peralta, E., Peralta, F., Peralta, H. 2019. Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia. Quito, Ecuador. 216 p.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación por cualquier medio sin contar con la autorización escrita de los titulares de la propiedad intelectual.



*A todas las generaciones (pasadas, presentes y futuras)
que disfrutan de las especies y variedades de Phaseolus
en la alimentación, la agricultura y la salud; y,
a aquellas que gozan con la lúdica y el juego.*



Prólogo

A todo curioso sobre el origen de los alimentos le va a interesar este libro, por una paradoja: el uso de plantas alimenticias para fines no alimenticios, y donde es menos esperado: la lúdica. En este contexto los Autores con gran paciencia y preocupación han documentado detalladamente el uso de cuatro especies de frijoles *Phaseolus*, en juegos en el mundo rural de los Andes ecuatorianos, peruanos y bolivianos. ¿Cómo podemos explicar este uso?

Está primero la genética propia de la torta (*Phaseolus lunatus* L.) y del fréjol (*Phaseolus vulgaris* L.). Entre las plantas cultivadas a nivel mundial, son las que expresan más variación de colores y patrones de coloración en los tegumentos de sus granos. En segundo lugar, está la presión de selección consciente de sembrar aquellas semillas con color atractivo. Como la siembra puede ser diferida, entonces viene la importancia de conservar las variantes atractivas (las semillas de ambas especies se conservan bien, y por lo tanto se distribuyen fácil). Cabe notar que la presión de selección no fue directamente sobre el sistema reproductivo, tampoco fue sobre los polinizadores. Entonces el generador continuo de variabilidad en granos, aparte de escasas mutaciones, trabajaba libre. En tercer lugar, está la duración de los procesos de selección.

Las evidencias genéticas indican que el proceso de domesticación del fréjol y de la torta arrancó hace 8,000 años antes del presente en los Andes, en un contexto sin cerámica y sin metalurgia en sus dos primeros milenios (y sin maíz durante el primer milenio). Entonces en las alturas de los Andes, ¿en cuáles ollas se cocinaban estos granos? Los Autores vuelven a mencionar el uso del fréjol tostado (listo para el consumo humano luego de una cocción sobre una superficie caliente sin agua). Pero el caso de la torta sigue aún más fascinante, cuando sabemos que el grano de su forma ancestral silvestre es altamente tóxico. Claro, en ambas especies, se puede consumir el fruto o el grano muy tierno antes de la acumulación de compuestos tóxicos, y bastó observar varias especies de pájaros que de este modo se alimentaban de varias especies silvestres de *Phaseolus* desde Mesoamérica hasta los Andes. Y si de repente la motivación era otra. En efecto, ¿por qué guardar tantas variantes de color, si el método de cocción cualquiera que sea, altera los colores durante la preparación?

Gracias a la compilación muy detallada de los Autores, nos damos cuenta de la extensión espacial de los juegos con los granos de poroto y pallar. Es un territorio que abarca los Andes desde el norte del Ecuador hasta el sur de Bolivia (y este autor puede por sus observaciones personales en los 1980s adicionar la Quebrada de Humahuaca en el Noroeste argentino). Inclusive hay reportes en la Costa



Pacífica y en la Ceja de Selva. En segundo lugar, está la dimensión temporal, donde la lingüística nos apoya para los tiempos precolombinos. En 1609, Garcilaso de la Vega escribió: “tienen otros frisoles que no son de comer; son redondos . . . de muchos colores . . . les llaman chuy . . . usaban dellos en muchas maneras de juegos que había, así de muchachos como de hombres mayores . . .”. Los Moche, en la costa norte del Perú (100-800 d.C.), quienes dejaron su mundo pintado en vasijas de cerámica, hicieron mucha referencia al pallar, a tal punto que unos estudiosos pensaron que se trataba de un modo de escritura. Pero a falta de un memo escrito ¡un pallar con tres manchas redondas era un recordatorio liviano en el bolsillo de un mensajero *chaski* en las vías del Tawantinsuyu del Incanato (1450-1532 d.C.)!

El tercer aspecto que llama la atención en “Lúdica y juegos con el fréjol en Ecuador, Perú y Bolivia”, son los actores. Los juegos involucran tanto hombres como mujeres, tanto gente adulta como niños. Y los granos de fréjol y torta se vuelven indispensables para enseñar las cuatro operaciones de cálculo básico. En todas las sociedades andinas rurales sin escritura saber contar era fundamental, y como lo explican los Autores los granos de estas dos leguminosas fueron valiosísimas herramientas didácticas. También para socializar con los demás a través del juego o la fiesta como la Noche de San Juan, entender los ciclos biológicos de las plantas, y en una esquina de la chacra de los padres, sembrar los chuies y ¡aprender a producir alimentos!

En momentos de globalización donde los medios de comunicación tienden en convertirnos en amnésicos sobre los contenidos de comunicación, esta compilación ocurre en el momento más oportuno. De hacerla unos diez o quince años más tarde un conocimiento único se podría haber perdido para siempre. Aquí los Autores mostraron doble sabiduría: por entender que el momento era ahora o nunca, y por entender que esta lúdica era patrimonio cultural andino, más allá que las tierras ecuatorianas. De verdad, esta herencia cultural es tan fuerte que uno podría pensar que los juegos del tejo y del sapo en la Colombia rural del siglo XX son una evolución de estos mismos juegos con granos de poroto y pallar practicados por siete mil años.

Felicito y agradezco a los Autores por haber reunido esta suma de conocimientos, y permitirnos de encontrar con deleite un aspecto original del maravilloso mundo andino.

Daniel G. Debouck

Cali, 30 de abril de 2019



Agradecimientos

- ✓ A todas las personas que, gentilmente, decidieron contar su experiencia con los juegos con fréjol en su edad escolar, en todas y cada una de las provincias de la Sierra ecuatoriana, en Perú y Bolivia.
- ✓ A quienes contribuyeron con sus fotografías e infografías, cuyo crédito está dado en la publicación.
- ✓ A Marisol Palacios[†], mujer agricultora afroecuatoriana (Tumbatú, valle del río Chota, Carchi), que motivó a escribir esta publicación desde su experiencia cuando, “escuelera”, jugaba y aprendía las operaciones aritméticas usando el fréjol que, a la vez, cultivaba y consumía.
- ✓ Un agradecimiento especial a Mary Quintana Cruz, de Santa Cruz, Bolivia, quien relató los juegos con “chuis” que jugó cuando niña y por los contactos realizados para recabar la información de este país.
- ✓ A Amelia Guaringa de la Universidad de La Molina, en Lima, a Marlene Mamani, Patricia Guerra y Mirihan Gamarra, del Cusco, Perú, por la información recopilada y compartida.
- ✓ A Christian Paz (exalumno en la Universidad Central del Ecuador), por su profesionalismo desinteresado, para colaborar en diversas investigaciones y por su amplio aporte sobre juegos en Imbabura.
- ✓ A Carlos Monar (ex colega en el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias – INIAP), por su significativa contribución desde la provincia de Bolívar.
- ✓ A Eddy Zambrano (ex alumno y colega en el INIAP), por su valioso aporte desde la provincia de Manabí.
- ✓ A las instituciones públicas y privadas que contribuyeron para la impresión de este libro: SNOB-SIPIA S.A. (Quito), BC Cooperativa - Biblián y GAD Municipal de Biblián.



Contenido

	Página
Dedicatoria.....	3
Prólogo.....	4
Agradecimientos	6
Contenido.....	7
Antecedentes.....	9
Introducción.....	11
 Capítulo 1	
La lúdica, el juego, la diversión o entretenimiento de los seres humanos.....	16
 Capítulo 2	
Recopilación de información y resultados sobre los juegos	34
Juegos en Ecuador.....	41
Juegos en Perú	111
Juegos en Bolivia	121
Otras especies en la lúdica y juegos con el fréjol.....	129
 Capítulo 3	
Referencias históricas sobre los usos de los fréjoles o porotos	132
 Capítulo 4	
Referencias sobre los centros de origen, domesticación y distribución geográfica de los Phaseolus.....	156
Fréjol común	156
Tortas o pallares.....	157
Fréjol popayán, escarlata	158
Fréjol popayán, petaco	159
Diversidad y variabilidad genética	160



Fréjol común	160
Tortas o pallares.....	167
Fréjol popayán: escarlata y petaco.....	173

Capítulo 5

Algunos platos tradicionales o costumbristas con fréjol en Ecuador.....	177
Platos emblemáticos con fréjol en algunos países de América Latina y Europa	193
Bibliografía y fuentes consultadas.....	203
Sobre los autores.....	212
Auspiciantes.....	214



Antecedentes

Es bastante probable que las décadas de los ochenta y noventa sean el límite, en el tiempo, para el juego de niños y niñas de las zonas rurales, de las ciudades y los pueblos de los países en los cuales el fréjol común o porotos (*Phaseolus vulgaris* L.), el fréjol lima, pallar o tortas (*Phaseolus lunatus* L.), los popayanes (*Phaseolus coccineus* L.) y (*P. dumosus* Macfadyen), entre otras especies de leguminosas, sirvieron como un elemento para sus actividades lúdicas, de juego o entretenimiento y aprendizaje durante el período escolar; es decir, entre los 6 y los 13 años de edad.

Los autores de esta publicación jugaron, entre 1960 y 1980, con sus compañeros de escuela y de barrio, algunos juegos con las diferentes variedades de fréjol común que se producían en las chacras de un pequeño pueblo -ahora una ciudad- llamado Biblián, en la provincia del Cañar, en Ecuador.

Desde 1990 hasta 2016, uno de los autores dirigió la investigación y el desarrollo del cultivo del fréjol común y otras leguminosas de grano en el Programa nacional de investigación en leguminosas del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), en la Estación Experimental Santa Catalina, en Quito. En este período, a la vez que se corroboraba la importancia económica, ecológica y social del fréjol común en los sistemas de producción de alimentos en la Sierra ecuatoriana, su gran variabilidad por hábitos de crecimiento (de mata pequeña y trepadores, volubles o de enrame), por tamaños, formas, colores, brillos y sabores de sus semillas o granos, se realizó la investigación para generar alternativas tecnológicas para mejorar el cultivo, la productividad y promocionar su consumo. Se ponderó, entre muchos aspectos, su alto contenido de proteínas, carbohidratos, minerales, fibra, vitaminas y otros componentes útiles para una buena alimentación, salud y nutrición humanas; no sin razón, en otros tiempos, se calificaba al fréjol como “la carne de los pobres” por su consumo generalizado entre la población de bajos ingresos económicos.

Hoy en día, se sabe que consumir fréjoles es bueno para las personas diabéticas por su bajo índice glicémico. Además, esta leguminosa sirve para disminuir el riesgo de infarto, pues su consumo ayuda a reducir el colesterol malo, ya que contiene fibra soluble beneficiosa. Ayuda también a prevenir el riesgo de cáncer de próstata, mama y colon, por el contenido de fibra, ácido fólico, isoflavonas, lectina, etc. Contribuye así mismo a luchar contra el sobrepeso, ya que el consumo de fréjol disminuye la ansiedad por una mayor ingesta de alimentos. Finalmente, el fréjol es una fuente de hierro que combate la anemia.



La experiencia profesional y de vida del mencionado autor, permitió conocer las áreas productoras, las variedades criollas o locales, las formas de consumo en grano tierno y grano seco a lo largo de la serranía ecuatoriana y de algunas localidades importantes de los países andinos, como el Valle Sagrado de los Incas en Cusco, Perú, y el valle de Mairana en Santa Cruz, Bolivia; como lugares referentes de producción de fréjol común y otras especies.

En el año 2016, se presentó una gran motivación para escribir el presente libro, al visitar algunos hogares en Quito y sus alrededores, en particular, un hogar afroecuatoriano (valle del río Chota, Carchi) y otro indígena (Alambuela, Cotacachi, Imbabura), para observar y degustar platos costumbristas elaborados con fréjol, en compañía de una antropóloga y cocinera de origen japonés. El valor agregado de estas visitas fue escuchar que los fréjoles, las tortas (pallares) y popayanes, no solo servían como fuente de alimento, sino que, con ellos, se aprendían las cuatro operaciones aritméticas en la escuela y que se usaban en diferentes juegos escolares, en el barrio o en el pueblo.

La experiencia descrita motivó a pensar en la posibilidad de hacer un esfuerzo para recuperar testimonios de personas que jugaron con el fréjol, describirlos y publicarlos antes de que desaparezcan definitivamente de la memoria histórica de la población.

Se realizó una revisión bibliográfica sobre esta temática y se comprobó que es bastante restringida. Se identificaron seis publicaciones de Ecuador en las que se mencionan algunos juegos con tortas, porotos o fréjoles, algunas con más detalle que otras. Una publicación lo hace de manera explícita al responder qué son las tortas, y cómo, cuándo, dónde y quiénes juegan con ellas. Además de dicha obra, la existencia de información sobre el uso lúdico del fréjol era muy limitada, lo que resultó en un aliciente más para escribir el presente libro. Para hacer más entretenida y dinámica la lectura de este libro, se invitó a Hernán y a Francisco Peralta a compartir la estructura y edición, escribiendo los capítulos complementarios relacionados con la lúdica y referencias históricas y culturales relacionadas con los fréjoles.



Introducción

Para tratar de entender la riqueza del juego infantil, escolar, ciudadano y rural que utiliza al fréjol como elemento, los autores consideraron muy importante incluir un capítulo con información relacionada con el origen, la diversidad (entre especies) y variedades (dentro de las especies). Esto, en vista de que, al parecer, la diversidad y la variabilidad de colores, formas y tamaños de las especies de fréjol indujo o motivó la creación de tan variadas formas de jugar. Ecuador y la zona andina se ubican en uno de los ocho centros de origen primario y de diversidad de las plantas cultivadas propuestos por Nicolai Vavilov (1887-1943), citado por Vallejo, F. y Estrada, E. (2002). En esta región geográfica, se originaron muchas especies y existe una gran diversidad y variabilidad genética en granos, tubérculos, raíces, frutas, hortalizas, condimentos, pastos, arbóreas, etc. Como ejemplos se encuentran: la quinua, la papa, el chocho, el fréjol, el maíz, el tomate de árbol, la chirimoya, el arupo, entre otros. Dentro de la riqueza biodiversa de la región se encuentran las especies leguminosas, cuyo nombre proviene “del latín *leguminosus*, y este de *legumen*, legumbre, es decir aquellas que producen sus granos o semillas en un fruto dehiscente (que se abre) llamado legumbre, comúnmente conocido como vaina” (Font Quer, P. 1975).

En Ecuador, se cultivan y consumen leguminosas andinas (nativas) y andinizadas (introducidas y adaptadas a las condiciones de suelo y clima) en las cuatro regiones geográficas: Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos (Peralta, E. 1995, 2016), como se muestran en el Cuadro 1.



Cuadro 1. Especies de leguminosas nativas e introducidas, cultivadas y consumidas en Ecuador

Leguminosas de grano cultivadas en Ecuador				
Sierra		Costa		
Nombre común	Nombre científico	Nombre común	Nombre científico	
Fréjol común / poroto (voluble y arbustivo)	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Fréjol común (arbustivo)	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	N A T I V O
Chocho	<i>Lupinus mutabilis</i> Sweet	Tortas / haba pallar	<i>Phaseolus lunatus</i> L.	
Tortas / haba pallar	<i>Phaseolus lunatus</i> L.	Maní	<i>Arachis hypogaea</i> L.	
Popayán	<i>Phaseolus coccineus</i> L.			
Maní	<i>P. dumosus</i> Mac. <i>Arachis hypogaea</i> L.			
Arveja	<i>Pisum sativum</i> L.	Caupí	<i>Vigna unguiculata</i> L.	I N T R O D U C I D O
Haba	<i>Vicia faba</i> L.	Caupí verdura	<i>Vigna</i> spp	
Lenteja	<i>Lens culinaris</i> Medik.	Gandul / fréjol de palo	<i>Cajanus cajan</i> L.	
Lenteja pusa	<i>Lens</i> spp	Fréjol alegre	<i>Vigna</i> spp	
Habilla / almorta	<i>Lathyrus sativus</i> L.	Soya	<i>Glycine max</i> L.	
Fréjol de palo / gandul	<i>Cajanus cajan</i> L.			
Sarandaja	<i>Lablab purpureus</i> (L) Sweet			
Amazonía		Galápagos*		
Nombre común	Nombre científico	Nombre común	Nombre científico	
Fréjol común (voluble)	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Fréjol común (arbustivo)	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	N A T I V O
Tortas / haba pallar	<i>Phaseolus lunatus</i> L.	Tortas / haba pallar	<i>Phaseolus lunatus</i> L.	
Fréjol	<i>Phaseolus coccineus</i> L.			
Fréjol	<i>P. dumosus</i> Mac.			
		Gandul / fréjol de palo	<i>Cajanus cajan</i> L.	I N T R O D U C I D O
		Arveja	<i>Pisum sativum</i> L.	
		Sarandaja	<i>Lablab purpureus</i> (L).	
		Mungo	<i>Vigna radiata</i> L.	
		* Información personal DENAREF-INIAP, 2017		

Elaborado por: Eduardo Peralta, 2017

Estrella, E. (1998) informa de “seis leguminosas indígenas de América que a tiempo de la conquista fueron encontradas en el Ecuador y que formaban parte de la alimentación de la población. Considerando como leguminosas a todas las semillas que vienen en vainas: fréjol, tortas o pallares, canavalia, maní, chocho y porotón o cañaro”.



Entre otras leguminosas de grano comestible observadas en el Austro ecuatoriano están “el fréjol, frísol o poroto y las tortas o pallares”, como nativas (Cordero, L., 1950). El Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) (1980), referente a la diversidad genética de las especies cultivadas del género *Phaseolus*, señala lo siguiente:

Dentro de la familia de las leguminosas se encuentra el género Phaseolus el cual incluye aproximadamente 35 especies. Dentro de los frijoles del género Phaseolus hay cuatro especies que se consideran como formas cultivadas, éstas son:

- a) *Phaseolus vulgaris* L. (1753), con sus nombres comunes de frijol común, caraota, habichuela, feijao, fréjol, fréjol, alubia, poroto.
- b) *Phaseolus lunatus* L. (1753), con sus nombres comunes de frijol lima, pallar, haba lima, ‘haba pallar’, ‘tortas’.
- c) *Phaseolus coccineus* L. (1753), con sus nombres comunes de frijol popayán, ayocote, fréjol petaco, fréjol de vida, fréjol piloy. *P. coccineus*, tiene dos sub especies cultivadas: *P. coccineus* subsp. *coccineus* y *P. coccineus* subsp. *polyanthus*.
- d) *Phaseolus acutifolius* A. Gray (1852), con su nombre común de ‘frijol tepari’.

Después de dos décadas de investigación, Freytag, G. y Debouck, D. (2002), incluyen una especie más al grupo anteriormente citado al mencionar que “el género *Phaseolus* incluye cinco especies domesticadas: *P. vulgaris* (fréjol común), *P. lunatus* (fréjol lima), *P. coccineus* (fréjol ayocote), *P. dumosus* (fréjol de año) y *P. acutifolius* (fréjol tépari).

Daniel Debouck (comunicación personal, realizada el 29 de abril de 2019), señala que el descubrimiento de la forma silvestre de *P. dumosus* en Guatemala (Freytag & Debouck 2002; Schmit & Debouck 1991), ha dejado sin soporte a la clasificación (Maréchal *et al.* 1978) en subsp. *coccineus* y subsp. *polyanthus*.

Ramírez, M. y Williams, D. (2003) mencionan que, entre los cultivos de los sistemas agrícolas tradicionales de Cotacachi, Ecuador, se encuentran “el poroto o fréjol (*Phaseolus vulgaris*), popayán (*P. coccineus*), porotón (*Erythrina edulis*), y las tortas (*Phaseolus lunatus*) [...]. Los porotos o fréjoles son leguminosas muy importantes para la agricultura y dieta local”.

En los países andinos, en particular en el Ecuador, a la época se conocen, cultivan, conservan y consumen cuatro especies de *Phaseolus*: *P. vulgaris* (fréjol o poroto), *P. lunatus* (tortas o pallares), *P. coccineus* (ayacote o popayán) y *P. dumosus* (fréjol del año o toda la vida).

En esta publicación, para *P. coccineus* y *P. dumosus*, se usará el nombre de



popayán, popayanes o fréjol, tal y como lo identifican los actuales agricultores de Imbabura y de localidades hacia la amazonia.

Como se ha visto, Ecuador es un territorio rico en fréjoles con cuatro especies, por lo menos, y dentro de estas, innumerables variedades con características diversas. Esto ha permitido que sus pobladores, a más de cultivar y consumir el fréjol como parte importante de su alimentación, inventaran o adaptaran todo tipo de juegos para niños, adultos y la familia misma, además de recrearse con sus colores, tamaños y formas.

Así, Estrella, E. (1998), al referirse a las tortas o pallares, señala: “Las semillas maduras las usaban los niños para sus juegos. Todavía en algunos pueblos, los pequeños juegan a ‘las tortas’ y llaman a la semilla de mayor tamaño ‘cacha’”. No obstante, el autor no explica en qué consistía el juego.

Ramírez, M. y Williams, D. (2003) mencionan el uso de las tortas o pallares en el juego con la perinola en Cotacachi. Por otra parte, Mantilla, O. (2012), sobre el juego de las tortas, indica que se jugaba por lo general de abril a mayo en Tabacundo (Pichincha) y en otros lugares del norte el país; menciona cuatro juegos y explica cómo se jugaba al banco y la perinola. A lo anterior se debe añadir que Dávila, E. y González, E. (2015), de una investigación realizada en Chavezpamba (Pichincha), mencionan que, entre otros, jugaron al quiriminduña, como sinónimo del juego de pares y nones, y el juego de las tortas, usando una perinola. Petroff, I. y Palacios, F. (2016), señalan y describen tres juegos usando fréjoles: el quiliminduña, la rueda y el juego de fréjoles.

La Asociación de Jóvenes Kihwas de Imbabura (AJKI), a través de su revista intercultural Wiñay Kawsay (2018), publica una actividad relacionada con la recuperación del juego con las tortas, la diversidad de semillas y variedades, así como la reinserción de los juegos con esta especie en Otavalo y Cotacachi. Relata la situación, menciona y narra al detalle, con fotografías e infografías en kichwa y español, siete tipos de juegos: Chunkana (bomba), Kullkikamayuk (Banquero), Kimsanllishca (trikis trakas), Churu (juego del caracol), Kaspí Piruru (perinola) e Imashi Imashi (Viento o hueso, y pares o nones), donde las semillas de tortas constituyen el elemento principal.

Ante la situación descrita, en Ecuador surgió una pregunta: ¿habrán jugado de la misma manera los habitantes de pueblos en Perú y Bolivia? La respuesta no se hizo esperar y la compartimos a todos los amantes de la lectura y del rescate de los saberes ancestrales.



Con base en los datos que anteceden, se decidió estructurar la publicación en cinco capítulos:

- El capítulo 1 ubica al lector en el entendimiento de lo que es la lúdica, juego, diversión o entretenimiento de los seres humanos.
- El capítulo 2 presenta los resultados de la información recopilada y los juegos identificados por provincias en Ecuador, y se complementa con juegos de Perú y Bolivia.
- El capítulo 3 aborda algunas referencias históricas y tópicos relacionados con los porotos o fréjoles en Ecuador y otros países.
- El capítulo 4 contiene información sobre el origen, domesticación y distribución de los *Phaseolus*, su diversidad genética, con el objeto de que el lector conozca la diversidad de fréjoles o porotos que se cultivan o conservan, y que constituyen elemento en una amplia diversidad de juegos.
- El capítulo 5 presenta recetas tradicionales con fréjol y pallares en Ecuador, así como platos emblemáticos con fréjol en América y Europa, como un complemento a la dinámica lúdica de esta importante leguminosa.

Para mayor información escriba a los autores, los correos electrónicos se encuentran en la portadilla.

