

# MANABÍ Y SU COMIDA MILENARIA

---

LIBERTAD REGALADO ESPINOZA

SASI

Saberes Ancestrales  
Cultura y territorio



*Ediciones*  
**Uleam**

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí  
Ciudadela universitaria vía circunvalación (Manta)  
www.uleam.edu.ec

**Autoridades:**

Miguel Camino Solórzano, Rector  
Iliana Fernández, Vicerrectora Académica  
Doris Cevallos Zambrano, Vicerrectora Administrativa

**Manabí y su comida milenaria**

© Libertad Regalado Espinoza, 2008.

Fotocomposición: César Manrique

Fotografías: Ángel Tayo

César Manrique

Ricardo de la Fuente

Patricio Ramos

Celia López

**Consejo Editorial:** Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

**Director Editorial:** Fidel Chiriboga

**Diseño de cubierta:** José Márquez

**Estilo, corrección y edición:** Alexis Cuzme (DEPU)

**ISBN:** 978-9942-775-58-0

Edición: Segunda. Enero 2019

Departamento de Edición y Publicación Universitaria (DEPU)

Ediciones Uleam

2 623 026 Ext. 255

www.depu.uleam.blogspot.com

Manta - Manabí - Ecuador

# ÍNDICE

<i>Agradecimiento</i> .....	7
<i>Prólogo</i> .....	9
<i>Introducción</i> .....	13
<i>Capítulo I</i> .....	20
• <i>La arqueología y su aporte a los estudios culinarios</i> .....	20
<i>Capítulo II</i> .....	27
• <i>La cerámica de las culturas precolombinas y su relación con las comidas</i> .....	27
<i>Capítulo III</i> .....	38
• <i>Visión de los cronistas ante los alimentos del nuevo mundo</i> .....	38
<i>Capítulo IV</i> .....	46
• <i>La fusión de dos culturas culinarias</i> .....	46
<i>Capítulo V</i> .....	52
• <i>El simbolismo de la comida manabita</i> .....	52
○ <i>La comida y las alianzas sociales</i> .....	57
○ <i>Comida, religiosidad y muerte</i> .....	59
○ <i>Comida, amor y sexo</i> .....	64
○ <i>Comida y jerarquía social</i> .....	65
○ <i>Las posadas o las novenas del niño Jesús</i> ....	68
○ <i>Comida y toponimia</i> .....	70
<i>Capítulo VI</i> .....	71
• <i>Utensilios usados en la elaboración de las comidas</i> .....	71
<i>Capítulo VII</i> .....	82
• <i>Ingredientes básicos</i> .....	82

○ <i>Maíz</i> .....	84
○ <i>El Maní</i> .....	90
○ <i>El Cacao</i> .....	96
○ <i>El Zapallo</i> .....	99
○ <i>La Yuca</i> .....	102
○ <i>Los Frijoles</i> .....	104
○ <i>El Plátano</i> .....	105
○ <i>El Camote</i> .....	108
○ <i>Jíquima y la Sidrilla</i> .....	109

*Capítulo VIII*..... 111

● <i>Zonas Gastronómicas en Manabí</i> .....	111
○ <i>Zona uno</i> .....	119
▪ <i>Pedernales</i> .....	119
▪ <i>Jama</i> .....	120
▪ <i>San Vicente</i> .....	120
▪ <i>Sucre</i> .....	121
▪ <i>Tosagua</i> .....	122
○ <i>Zona dos</i> .....	122
▪ <i>El Carmen</i> .....	122
▪ <i>Flavio Alfaro</i> .....	123
▪ <i>Chone</i> .....	124
▪ <i>Bolívar</i> .....	126
▪ <i>Pichincha</i> .....	127
○ <i>Zona tres</i> .....	128
▪ <i>Portoviejo</i> .....	128
▪ <i>Rocafuerte</i> .....	129
▪ <i>Junín</i> .....	130
▪ <i>Santa Ana</i> .....	131
▪ <i>Olmedo</i> .....	131
○ <i>Zona cuatro</i> .....	132
▪ <i>Manta</i> .....	132
▪ <i>Jaramijo</i> .....	134
▪ <i>Montecristi</i> .....	134
○ <i>Zona cinco</i> .....	135
▪ <i>Jipijapa</i> .....	135

▪	<i>Paján</i> .....	136
▪	<i>24 de Mayo</i> .....	137
▪	<i>Puerto López</i> .....	138
	<i>Capítulo IX. El ceviche de los dioses y el poder de la spondylus</i> .....	139
○	<i>Cuál fue el ceviche de los dioses</i> .....	147
○	<i>Spondylus, símbolo de poder</i> .....	147
○	<i>Spondylus en la economía</i> .....	151
○	<i>Las rutas de la spondylus</i> .....	152
○	<i>Spondylus en la mitología y ritualidad</i> .....	153
○	<i>Conclusiones</i> .....	156
	<i>Capítulo X. Comidas tradicionales</i> .....	157
○	<i>Tortilla de maíz</i> .....	158
○	<i>Quimpes de maíz</i> .....	160
○	<i>Greñoso</i> .....	161
○	<i>Chicha</i> .....	164
○	<i>Hayaca</i> .....	166
○	<i>Humitas</i> .....	168
○	<i>Majada</i> .....	170
○	<i>Chocolito, cortado de maíz tierno</i> .....	172
○	<i>Torrejitas de choclo/verde/yuca</i> .....	173
○	<i>Mestizo</i> .....	174
○	<i>Salprietita</i> .....	175
○	<i>Bola de Cacao</i> .....	177
○	<i>Mote de zapallo</i> .....	179
○	<i>Sango de zapallo</i> .....	180
○	<i>Flan de zapallo</i> .....	181
○	<i>Crema de zapallo con camarón salteado</i> .....	182
○	<i>Zapallo apasionado</i> .....	184
○	<i>Corviche</i> .....	186
○	<i>Bollo</i> .....	188
○	<i>Horneado de cabeza de chanco</i> .....	192
○	<i>Horneado de chanco con sangre</i> .....	193
○	<i>Empanada de verde</i> .....	194

○ <i>Sango de plátano verde</i> .....	196
○ <i>Caldo de verde del día anterior</i> .....	197
○ <i>Caldo de bolitas de plátano verde</i> .....	199
○ <i>Muchín</i> .....	200
○ <i>Rosquillas de finados</i> .....	201
○ <i>Tortillas de yuca</i> .....	203
○ <i>Tambor de yuca</i> .....	206
○ <i>Patada de mula o pata de burro</i> .....	207
○ <i>Torta de yuca</i> .....	208
○ <i>Sango de yuca</i> .....	209
○ <i>Horneado de pescado</i> .....	210
○ <i>Picante de pescado</i> .....	212
○ <i>Viche de pescado o de camarón</i> .....	213
○ <i>Cazuela de pescado</i> .....	215
○ <i>Chame encanutado o pandado</i> .....	217
○ <i>Viudo de Mariscos</i> .....	219
○ <i>Consomé de Pinchagua</i> .....	221
○ <i>Ensalada de papaya verde</i> .....	222
○ <i>Tomatillada</i> .....	223
○ <i>Ensalada de frejol tierno</i> .....	224
○ <i>Menestra campesina de habichuelas frescas</i> .....	225
○ <i>Seco de chivo</i> .....	227
○ <i>Dulces, conservas y mistelas</i> .....	229
○ <i>Látigos de papaya verde</i> .....	231
○ <i>Conservas del corazón de la papaya</i> .....	231
○ <i>Chicha de chontilla</i> .....	233
○ <i>Champús</i> .....	235
○ <i>Tagua hornada</i> .....	236
○ <i>Conservas o dulces de tagua</i> .....	236

<i>Bibliografía</i> .....	237
---------------------------	-----

## AGRADECIMIENTO

*Siempre necesitaremos de la mano amiga para poder emprender en un proyecto, más aún cuando este requiere de materiales que no están a nuestro alcance, de una orientación que se logra con la experiencia, que es fruto de una práctica permanente.*

*Crear es algo que nace de tu interior, tú le das forma, lo arreglas y para ello no pides permiso. Un trabajo de investigación se enfrenta a interpretaciones, hallazgos, teorías, trabajos realizados por otras personas; y como tal, el uso de los mismos, tiene sus restricciones, sus celos; que hay que ir manejando de la mejor forma, siempre regidos a la honestidad y a las leyes.*

*En este ámbito, me encontré con personas que no solo me dieron su información, sino el apoyo necesario para conseguir datos, fotografías y reunir todos los documentos que, desde mi punto de vista, requería para el libro.*

*A Karen Stothert, mi agradecimiento porque de seguro, sin ella este trabajo no tendría la significación que alcanzó; a Mariela García, por su apoyo al permitirme acceder a la información del Museo Arqueológico del Banco Central de Guayaquil; a Mercedes Guinea, por contribuir con sus valiosas investigaciones en el capítulo de arqueología; a Mario Serna Henao, por sus orientaciones en todo lo relacionado a la presentación de las recetas y al manejo de las comidas; a Ricardo de la Fuente por información valiosa y por motivarme a investigar sobre los “iches” y Ángel Tayo por su soporte en muchas de las fotografías del libro; a Celia López y a Patricio Ramos, por contribuir con sus archivos fotográficos, a Eumeny Álava, por permitirme fotografiar objetos en su finca y*

*proveerme de cierta información sobre sus usos; a Jacqueline de Munizaga, por colaborar con su receta y un libro sobre el maíz; a Marcelo Vinueza por las múltiples invitaciones a dictar charlas sobre la comida tradicional manabita, lo que me impulsó a seguir investigando; a Tatiana Hoppe, Cecilia Araujo y Mariana Zambrano, por apoyarme de manera permanente en el trabajo; y a todas las personas que me acogieron en sus cocinas durante todo el proceso de recopilación de las comidas y cuyos nombres constan en cada uno de sus aportes.*

*Un libro tiene varias fases y cada una de ellas requiere de un tratamiento distinto, la más difícil es la de formatear y ubicar textos y fotografías, en este trabajo me ayudó César Jorge Manrique Regalado, mi hijo, quien merece este crédito, y además el haberme soportado todos los años que llevó este trabajo con santa paciencia, cada vez que tenía que realizar cambios.*

*La otra fase es la publicación, sin esta no podría saberse del producto y para ella se requiere de condiciones financieras o de encontrar quien se interese en la publicación. El ingeniero Leonardo Félix López, a través del programa de investigación y publicación de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí, Manuel Félix López, me brindaría esta ayuda para realizar la primera edición.*

*Hoy la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, debido a sus ediciones virtuales; abren otra puerta para la segunda edición corregida y aumentada por las nuevas investigaciones que he realizado y gracias a estos puedo contribuir con aportes valiosos en este tema tan apasionante que es el patrimonio alimentario de Manabí. Gracias al Doctor Miguel Camino Solórzano por darme esta oportunidad y a los lectores e investigadores de la comida manabita por exigirme la nueva edición y a los viejos y nuevos amigos por confiar y creer en mi trabajo y brindarme esta oportunidad.*



## PRÓLOGO DE LA PRIMERA EDICIÓN

La comida va tomando un papel cada vez mayor en mi pensamiento profesional y en mi vida personal. A través de los años, realizando estudios antropológicos y arqueológicos en el Ecuador, poco a poco me di cuenta de la importancia de comer, de preparar y ofrendar comida, y de manejar el significado simbólico y profundo de ella. Por otro lado, disfrutar de una buena comida con familiares y amigos, en el Ecuador o en Texas donde mis hijos, representa una actividad central que genera el calor humano que uno necesita para vivir bien. Desde el primer momento con nuestra autora, Libertad Regalado, hemos compartido estas mismas ideas.

En el presente trabajo mi amiga se ha dedicado al aprecio y estudio de este aspecto de la cultura manabita. Por medio de este libro ella rinde homenaje a las cocineras de Manabí que transmiten la cultura, herencia de todos, a la nueva generación. Si es verdad que “somos lo que comemos,” entonces hay que estar alerta. La persona que consume solo productos industrializados, instantáneos, homogéneos, donde no ha intervenido la mano de una cocinera tradicional, corre el peligro de convertirse en... ¡no se qué!

Hoy en día la mayor parte de los pueblos de nuestro planeta se articulan con sus territorios por medio del cultivo de ciertas plantas y la cría de algunos animales. Luego, por medio de su comida, los grupos étnicos se distinguen uno del otro, y muchos grupos celebran *quienes son* por medio de ella; la misma sirve como vínculo entre la comunidad y sus ancestros, creadores de la comida de antaño que posteriormente se entiende como tradicional.

En el territorio ecuatoriano los antiguos valdivianos (hace más de 5000 años) fueron los primeros en fabricar la cerámica, un logro técnico de gran importancia en la historia de la costa del Ecuador, pero más impresionante es que esta cerámica fue la parafernalia utilizada para la presentación de comida y bebida en actividades

ceremoniales y rituales. Mil años antes de otros americanos, algunos grupos étnicos del territorio ecuatoriano y colombiano, ya crearon la comida ritual y actividades rituales dirigidas hacia espíritus y ancestros que involucraron el uso de vasijas especiales. No es que las vasijas son de gran importancia para nosotros, sino que nos llama la atención que la preparación y consumo de comida (para dar de comer a gente viva y a espíritus y difuntos) se inició en épocas ancestrales y que ya esta comida tuvo gran contenido simbólico. En períodos posteriores, todas las destacadas civilizaciones americanas fabricaron cerámica extraordinaria para utilizarla en sus celebraciones sociales y políticas, y para ofrendarla a los dioses y antepasados en los espectaculares templos y tumbas del período aborigen.

En el presente libro se entiende el significado contemporáneo y tradicional de la comida en la vida social, política y religiosa del Manabí tradicional, pero igual se entiende que la comida ha tenido gran carga simbólica y emocional desde hace mucho tiempo.

En la época de los Paches y Campaces, moradores del territorio de Manabí cuando llegaron los primeros europeos (y conocidos como “Manteños” y “Jama-Coaques” por los arqueólogos actuales), ya existían muchos de los elementos culinarios que todavía figuran en los ricos platos tradicionales de la cocina manabita: maíz, yuca, camote, zapallo, maní, ají, aguacate, otros frutos, y pescado, mariscos, pavo de monte, pato, y venado, para mencionar solo algunos. Los grupos indígenas del último período aborigen también, como sus ancestros los valdivianos, hacían cerámica. Los arqueólogos recuperan juegos formales de jarras, copas y platos que servían antiguamente para presentar la comida en reuniones familiares, festines políticos, ceremonias públicas, y para ofrendar a los difuntos y a otros espíritus. O sea, preparar y servir comida fue una parte central en la vida social y religiosa de estos grupos del período aborigen.

Un aspecto de la comida tradicional que me fascina es la fusión de elementos indígenas de nuestra costa con otros novedosos,

introducidos por los europeos temprano en la colonia. No se puede imaginar la comida manabita sin plátanos, cilantro, queso, mantequilla, manteca, carne de res, chivo, chanco y gallina.

En este libro el lector va a apreciar la preparación y presentación de la comida, incluyendo la descripción de las tecnologías, costumbres, preferencias y reglamentos que en Manabí definen una tradición milenaria pero dinámica y cambiante. El presente trabajo está repleto de detalles fascinantes de la vida campesina de Manabí, de todo el proceso laborioso de la preparación de la sabrosa comida tradicional, y se destaca por la presencia de recetas que nos permiten reproducir los platos de esta tierra.

Qué placer fue servirme un plato de greñoso en Pedro Pablo Gómez, preparado y presentado con tanto orgullo por nuestros anfitriones hospitalarios. Y qué sorpresa cuando mi amiga Libertad me invitó a probar ¡un sango de zapallo! Ella ya sabía de mi conexión personal con esta planta, cultivada en la costa ecuatoriana (en el proceso de domesticación) hace más de 9000 años. ¿Cómo sabemos del origen del zapallo? Por medio de microfósiles, evidencia descubierta en sitios de la cultura Las Vegas (anterior a Valdivia). Mi colega Dolores Piperno de la Smithsonian Institution en Washington analizó e interpretó los restos microscópicos, y nosotros publicamos la historia del inicio de la domesticación del zapallo en una revista científica. Me impresiona que acá en el Ecuador todavía disfrutamos de los productos del ingenio de algunos lejanos antepasados cuyas tradiciones persisten a través de tanto tiempo. Gracias a la larguísima tradición, gozamos de los “saberes y sabores” desarrollados y refinados durante muchos siglos en los laboratorios caseros del campo de la costa ecuatoriana.

Este libro nos lleva a conocer la tierra y la cultura manabita: el conocimiento, las técnicas, la estética y los valores que regían en la cocina y entre mujeres a través de los milenios, conformando siempre una de las más potentes expresiones culturales de un pueblo, junto con su idioma, poesía, música y danza.

Cuánto me alegro que Libertad Regalado, mujer enamorada de su provincia, investigadora infatigable, escritora, poeta, educadora y campeona en varias misiones, se haya entregado al tema de la comida. Es muy a la moda estudiar la comida desde muchos puntos de vista, ya que es un aspecto muy humano de nuestra vida, un aspecto vinculado con tantos otros: figura en nuestra economía nacional, regional y doméstica; en actividades sociales y sexuales, afecta a la psicología, arte, religión, moral y valores de los pueblos. Donde hay gente manabita, allí se encuentra su comida. Define a la persona y a su grupo.

Este libro es atractivo porque trata de una de los aspectos culturales más vinculados a la mujer. En Manabí ellas mantienen la tradición viva: mujeres conmemoran a sus madres y abuelas preparando platos que hace tiempo conocieron en las mesas de ellas. Terminamos admirando a las cocineras de gran destreza que brindan a sus familias las delicadezas aquí descritas. Agradezco a la autora por habernos obsequiado este vistazo al presente y al pasado de Manabí.

Karen E. Stothert  
Campamento Cautivo  
23 de junio de 2007

## INTRODUCCIÓN

Una de las actividades que se vincula al origen del hombre es la alimentación y nada mejor que un estudio de las tradiciones culinarias que aún se conservan, para ir entendiendo los procesos por los cuales han pasado las distintas culturas; y desde luego, ir deduciendo las actividades que con la alimentación se han ido relacionando; así como también, contribuir para que una de las tradiciones más importantes de Manabí, que es su actividad culinaria, no se pierda con el tiempo. Por eso, es necesario revalorizar todo aquello que conforma nuestra identidad, como una forma de proteger la memoria de nuestros ancestros.

En la actividad culinaria podemos rastrear las raíces de la identidad cultural ya que en ella “*se registran modos de vida, preferencias, cosmovisiones, prohibiciones, patrones y hábitos alimentarios que son transmitidos y que tienen la potencialidad de incidir en la configuración de la historia de los pueblos*”<sup>1</sup>. La culinaria por lo tanto es la memoria viva de ese cúmulo de conocimientos que son transmitidos de generación en generación. Por eso no está alejado de la verdad, afirmar que la identidad de los pueblos se ha ido construyendo en sus cocinas, a través de una práctica constante de la gama de actividades que se genera en el universo de la cultura alimentaria.

Una mesa en el campo manabita es un conjunto de sabores, de colores, de olores, de recuerdos; platos donde sumergirnos y viajar al

---

<sup>1</sup> Catalina Unirrago, *Patrimonio cultural alimentario, Saberes y sabores del patrimonio alimentario ecuatoriano*, Cartografía de la memoria, Fondo Editorial, Ministerio de Cultura, Quito-Ecuador, 2010, p. 91.

pasado para atrapar retazos de vida de quienes nos precedieron. Comer estos manjares es navegar en la historia, en sus tradiciones y costumbres.

Alrededor de una mesa de comida se ha sellado la paz, se han organizado las conquistas, se han declarado las guerras. Con un plato de comida se ha festejado el nacimiento de un hijo, la unión de una pareja, los triunfos de las personas, el regreso o la despedida de un miembro de la familia o de un amigo. Comiendo, se han disipado las penas y se ha llorado a los difuntos, se los ha enterrado con sus alimentos favoritos para que no les falte el sustento en ese viaje eterno a “la región del misterio”, como la denominaron nuestras antiguas culturas, a ese lugar donde todos iremos un día.

El Dios y los dioses han recibido los platos más deliciosos y mejor elaborados como tributo, como ofrendas de agradecimiento, o de súplica para que se aplaquen las manifestaciones de la naturaleza y los tormentos propios del espíritu.

Manabí es una provincia que guarda como un tesoro la sabiduría de toda una tradición culinaria, una tradición que se remonta a miles de años, de la cual son herederos en la actualidad los y las manabitas, y de la que constantemente hacen gala ante sus convidados.

El campesino y la campesina viven celosos de sus costumbres, de esos rituales alrededor del horno, de ese lenguaje alimentario, de esas conversaciones junto al fogón, arreglando el horno, prendiendo la leña, soplando con el sote, soto o canuto para avivar el fuego. O de esas escenas en el tablado de la cocina, arrodilladas ante unas bateas, rallos y piedras de moler, donde el grano se transforma paulatinamente al compás de esa música que produce el contacto de la mazorca de maíz con el rallador y del movimiento sensual de los brazos, el torso y las caderas de sus mujeres rallando el maíz semicocinado, la yuca, el plátano; o moliendo en los metates (pedazos de piedra labrada, herencia de la gente de las culturas que habitaron estas tierras) hasta convertir en una masa el maíz, la yuca, el plátano, el maní y el maíz cocinado o tostado; procesos con los

que buscan brindarnos más tarde, las delicias de esta comida milenaria.

A los 17 años de edad retorné a Jipijapa, uno de los cantones más antiguos y más prósperos de la provincia durante la colonia gracias al tejido del sombrero fin de paja toquilla y ya en el siglo XX por el café, hasta la década de los años 70, en que las migraciones del montuvio a la ciudad, por los bajos precios del café en el mercado, motivaron el abandono paulatino del campo.

Por razones de trabajo, mis padres se radicaron en sus primeros años de vida matrimonial en esta ciudad entre 1946 y 1956, años en los cuales nacimos cinco de los once hermanos que componen la familia. A partir de 1957 estuvimos en varios lugares del país: Alausí en la provincia del Chimborazo; San Miguel, en la provincia de Bolívar y Atuntaqui, en Imbabura, donde la familia se estableció de manera definitiva desde 1963. Para ese entonces, mi paladar ya tenía muchos registros de comidas de los lugares donde fuimos acogidos; desde luego, la mayoría relacionados con la cocina de la sierra ecuatoriana.

El proceso de aceptación de los nuevos ingredientes, muy en especial del maní combinado con el maíz, plátano, pescado, mariscos, cárnicos y vegetales y de las múltiples formas de preparación los asimilamos con agrado. Cada plato nuevo venía acompañado de su historia familiar o local; la forma de preparar era un verdadero ritual, en el cual participaban las mujeres de la casa desde tempranas horas de la mañana, y cuando el plato lo requería, robaba parte del descanso de la noche; de suerte que al despertar, el aroma del café con las tortillas de maíz invadía los cuartos y lo único que provocaba era acudir presurosos hasta la cocina, para presenciar ese instante mágico, cuando al destapar el horno manabita, quedaban al descubierto esos regalos redondos y dorados de maíz, que después se desleirían en nuestras bocas. El pan de la sierra quedaría relegado a un segundo y tercer plano, pues el plátano manejado en sus múltiples variedades, ya como bola con queso, con chicharrón, con maní o

asado acompañado de *sal prieta*<sup>2</sup>, queso o de un buen sudado de pescado, o en forma de bollos con maní o con pescado; o como patacones, chifles de plátano, yuca, camote también ocuparía un sitio entre los alimentos del día.

En mi memoria se fue creando un espacio exclusivo para todo aquello que tenía relación con las comidas manabitas, pero algo me decía que había que buscar en el pasado ese nexo entre lo ceremonial y lo mítico, en ese sincretismo logrado por la unión de varias culturas, para la elaboración de ciertos platos conmemorativos que solo se los hace cuando hay un velorio por el santo patrono de la comunidad o de la devoción de la familia, o por una persona que ha muerto.

Con el pasar de los años he comprobado que la comida es la mejor forma de disfrutar de una buena compañía, de convocar a las personas en un solo sitio que se llena de aromas, colores y recuerdos. Comer es parte de la felicidad humana y satisface una necesidad vital. Es un ritual de varias fases que se inicia en el momento que nos decidimos a hacer una comida; luego sigue la selección de los ingredientes, el uso de los utensilios y continúa con el preparado, terminando con la degustación que hacen los miembros de la familia y los convidados.

Los sabores de las comidas avivan o aplacan las pasiones, estimulan ciertos órganos, nos vuelven mansos o nos hacen rebeldes y apasionados. Por eso la cocina se convierte en el corazón de los hogares y en una de las mejores armas en manos de quien posea la habilidad para preparar con exquisitez desde un plato más sencillo hasta los más elaborados. A nosotros los mortales lo que nos queda es rendirnos ante ellos.

Manabí es una provincia muy especial por la importancia y por el uso simbólico que da a la preparación de ciertas comidas, las que se realizan en ocasiones conmemorativas, como: velorios de muertos y

---

<sup>2</sup> Una de las comidas más deliciosas que tiene Manabí, se lo usa como aperitivo, y se lo sirve acompañado con yuca, maduro frito o cocinado, plátano asado o patacones.



de santos, Semana Santa, la fiesta de los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la llegada de la Navidad, la subida y bajada del niño, *los chigualos*<sup>3</sup>, la fiesta religiosa de la localidad y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenidas de familiares.

Hay ingredientes que se repiten en estos platos, unos muy propios de estas tierras como son la yuca, el maní, el maíz, el camote, el zapallo, el pescado, aguacate, maracuyá, tomate, ají, fréjoles, peces y mariscos; y otros que fueron llegando de la mano de los conquistadores como: el plátano, la gallina, el chanco, las reses, las especias, el arroz, el azúcar, los cítricos, la panela y desde luego sus derivados, que combinados con hierbas aromáticas, especerías y acompañados de un buen ají, han dado origen a comidas muy sabrosas, una de ellas los famosos ceviches con miles de años de ser parte de las mesas y rituales de nuestro pueblos ancestrales, muy en especial el ceviche de spondylus, considerado el manjar de los dioses para los habitantes de los Andes Centrales en Latinoamérica, en cuya preparación desde la presencia española intervienen los cítricos y a la que cada zona ha querido imprimir su propio sello. Por ejemplo, en Jipijapa se lo sirve con una salsa de maní y los trozos de pescado son más grandes, en Manta se trocea muy pequeños y se los deja marinando en limón toda la noche.

El arroz encontró un buen espacio, aunque al principio no tuvo tanta acogida y solo a finales del siglo XIX comienza a invadir las cocinas de las ciudades, para llegar incluso más tarde a desplazar en el campo a la yuca, camote, zapallo y al plátano.

Mi interés en recolectar datos sobre las costumbres culinarias de Manabí radica en descubrir cuál es el legado de nuestros antepasados; qué conocimientos de esta gente de mar (cholos) y de montaña (montuvios), están presentes en lo que hoy degustamos a diario. Por eso, mi primer paso fue enfrentarme con los estudios de arqueología, y en este camino encontré a uno de los seres humanos más comprometidos con la arqueología y antropología del Ecuador;

---

<sup>3</sup> Fiesta montuvia.  
pág. 17

gracias a ella me fue fácil entender los procesos históricos y comprender la importancia de cada legado del pasado.

Karen Stothert me ayudaría en los primeros momentos con sus conocimientos y orientación de los estudios realizados sobre comidas en otros países para que me sirvieran de apoyo en la faena en la cual me encontraba sumergida y en las varias revisiones y correcciones en todo el tiempo que duró el trabajo, siempre motivándome a seguir. Su interés estaba marcado por el deseo de guardar esta sabiduría de nuestros antepasados. El libro *Así fue mi crianza*<sup>4</sup> que fuera realizado por su gestión sobre recuerdos de un morador de la Península de Santa Elena, me serviría como una señal que despertó en mí la necesidad de escribir sobre esta tierra manabita desde sus actores principales, personas de la ruralidad, muy en especial ancianas, esas mujeres sabias que guardan como un tesoro la memoria culinaria de sus pueblos.


La investigación sobre los pueblos encontrados por los españoles a su llegada a Manabí, que junto a Karen Stothert hiciéramos como parte del trabajo del Museo del Banco Central de Manta en el 2000, de la Exposición “De estos labrados en el rostro”, dejó en mis manos documentos increíbles de los relatos de los primeros cronistas, cuya información ha sido sustancial para rastrear los elementos de la comida manabita.

Con toda esta información fui adentrándome como una ladrona en las cocinas del campo, para sustraerme de ellas los mejores platos y añoranzas de las costumbres que se han ido quedando en el tiempo.

En estos últimos años, a partir de la primera edición de este libro, he continuado trabajando en varios temas, que han servido para difundir este legado en congresos nacionales e internacionales, con ponencias, conferencias, artículos científicos, cuyos resultados están editados en revistas académicas, memorias de congresos y en libros como coautora. En esta edición por la importancia, se incluyen: Zonas

---

<sup>4</sup> Roberto Lindao Quimi y Karen E. Stothert, *Así fue mi crianza*, Museo Antropológico Banco Central, 1995.



gastronómicas de Manabí y El ceviche de los dioses y el poder de la spondylus, conferencia con la cual entré a ser parte de los Miembros de Número de la Academia Nacional de Historia.

Pretendo con esta contribución situar a la comida manabita en un contexto histórico cultural, que ayude a consolidar su importancia como agente de desarrollo desde los períodos precolombinos, que la convierta en **destino gastronómico del país y como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador**.

Quiero además despertar la curiosidad en quienes se interesen en este tema tan apasionante que es la comida, para seguir enriqueciendo esta temática con nuevos aportes, que de seguro existen, ya que el mundo de la culinaria es tan amplio y Manabí una tierra con una riqueza cultural innegable.

# **CAPÍTULO I**

## **LA ARQUEOLOGÍA Y SU APORTE A LOS ESTUDIOS CULINARIOS**

Numerosos son los estudios realizados por arqueólogos en varios sitios de lo que hoy es Manabí, de los cuales podemos extraer valiosos aportes para poder reconstruir parte de la vida de estos pueblos, ligada con la actividad más esencial del ser humano: **comer**<sup>5</sup>.

En el libro *Cultura Manteña-Huancavilca*<sup>6</sup> encontramos los siguientes datos: “*Es obvio que la agricultura y por ende los agricultores formaban una sección muy importante en la organización social Manteña en tiempos precolombinos...Esos frutos de la producción agrícola tecnificada -sin tomar en cuenta la cantidad de alimentos recolectables producidos espontáneamente por la tierra sin intervención del hombre- preparados de diferentes maneras, suministraron principalmente carbohidratos y grasas vegetales, los que fueron suplementados con proteínas de carne y pescado*”.

Entre los alimentos de esas épocas se nombra: yuca, maíz, maní, frijoles, papa china, tomates, cacao, ají, piña, aguacate, zapallo, camote; animales como el venado, el saíno y pato. Del mar no solo tomaban pescado sino además los crustáceos, las conchas (los moluscos), los caracoles y otros comestibles.

Como ejemplo de lo que pudo ser una comida de nuestros antepasados tenemos en los datos de Mercedes Guinea, quien señala que en un yacimiento de Atacames (habitantes que en el pasado quedaban en la órbita de influencia de los *Manteño-Huancavilca*), en uno de los montículos en las excavaciones realizadas en el año 1974, se encontró un cuenco que contenía en su interior los restos de un guiso de pescado con maíz, que se pudo conservar gracias a que se carbonizó en parte. En otro montículo del mismo yacimiento se halló una olla grande y alrededor de ella 200 cuencos pequeños para tomar chicha o una bebida especial en alguna fiesta o ritual.

---

<sup>5</sup> Palabra derivada del latín comedere.

<sup>6</sup> Holm, *Cultura Manteño-Huancavilca*, 2001; 251 – 271 (original 1982)  
pág. 21



*Evidencias culinarias en el yacimiento de Atacames. Foto Mercedes Guinea.*

En este mismo contexto encontraron una cantidad de objetos de tierra arcillosa ligeramente cocida, que en excavaciones más recientes realizadas en el sitio Japotó, situado entre Charapotó y San Jacinto, cerca de Bahía de Caráquez, fueron hallados en grandes cantidades. Esto nos ayuda a confirmar la costumbre de cocinar envolviendo los alimentos en hojas ya que se hallaron sus huellas en estos tamalitos de tierra cocida, similares a los que dejan las hojas en los tamales, humitas, bollos; aparentemente estas hojas fueron al igual que en la actualidad el platanillo, achira, bijao, y las hojas del choclo.



*Objetos arqueológicos recolectados en el sitio Japotó. Foto Mercedes Guinea.*

Observamos claramente en la fotografía la impronta dejada por las hojas, que en este caso envuelven una tierra medicinal comestible.<sup>7</sup> En este mismo yacimiento encontramos hornos similares a los actuales hornos manabitas.

<sup>7</sup> Mercedes Guinea, *El Uso de Tierras Comestibles por los Pueblos Costeros del Período de Integración en los Andes Septentrionales*. Boletín del Instituto Francés de estudios Andinos, IFEA en 2006; 324, 325.

Arqueólogos como Karen Stothert, Marshall Saville, Emilio Estrada, Olaf Holm, Carlos Cevallos Menéndez, Jacinto Jijón y Caamaño, coinciden en afirmar que estos pueblos conocieron la agricultura y desarrollaron un sistema de terrazas construidas en las laderas de los cerros (Cerro de Hojas y Cerro Jaboncillo son un ejemplo) que eran aprovechadas en agricultura intensiva, gracias a la bruma costera y a las garúas de verano. También construyeron las albarradas para la recolección de agua en la época invernal y así asegurar su provisión durante las largas sequías (Sancán, Julcuy en Jipijapa, Tosagua, Calceta, Junín y otras poblaciones manabitas aún conservan ejemplos de estas construcciones). Además, les permitió el cultivo de variedad de plantas. Así como la caza y la pesca les proveían alimentos, también desarrollaron la cerámica y el arte textil.

Dolores R. Piperno, Deborah M. Pearsall<sup>8</sup>, en sus estudios sobre los fitolitos de las plantas y la evidencia del cultivo del maíz en el Ecuador y la producción de alimentos en Real Alto, respectivamente, indican que los fitolitos o estructuras silíceas almacenadas especialmente en las células del maíz permitieron determinar su presencia en sedimentos arqueológicos en el sitio precerámico *Las Vegas*.

Karen Stothert y Dolores Piperno<sup>9</sup> indican que: *“se ha comprobado que la gente de Las Vegas había emprendido el cultivo de plantas domesticadas hace unos 10.000 años (...). La domesticación constituye un proceso de transformación de especies silvestres en especies domesticadas mediante de la selección. Por medio del estudio de los fitolitos que quedaron depositados en la tierra como microfósiles, hemos logrado hacer una descripción del cambio en las plantas utilizadas por los pobladores de Santa Elena durante la larga trayectoria del período de Las Vegas, se reportan evidencias*

---

<sup>8</sup> Piperno D. and D. Pearsall 1998. *The Origins of Agriculture in the Lowland Neotropics*. Academic Press, New York. 1998.

<sup>9</sup> Stothert y Piperno, *La cultura de Las Vegas de los amantes de Sumpa y el contexto del origen del cultivo de plantas domesticadas*, Miscelánea Antropológica Ecuatoriana # 8, 2000; 61.

que comprueban la domesticación progresiva del zapallo (género *Curcubita*) y el uso muy antiguo de especies como el mate (*Lagenaria siceraria*), maíz (*Zea mays*) y una raíz comestible llamada *leren* (*Calathea allouia*)”.

En este estudio también se señala que en las excavaciones se analizaron los restos de animales terrestres rescatados de los suelos arqueológicos, deduciendo que los antiguos pobladores gozaron de una variedad de especies características de la sabana y del bosque subhúmedo. De igual forma se afirma que el sustento de esta gente de *Las Vegas* se basó en la recolección de plantas silvestres, la caza, la pesca, y además el cultivo de plantas en proceso de domesticación. En un informe final<sup>10</sup> se hace una referencia del estudio de los restos faunísticos analizados en el sitio *Las Vegas* se concluye que la composición fáunica indica que la caza y recolección de animales terrestres era la actividad de explotación principal, pero la pesca también era muy importante.

Probablemente la mayoría de los animales representados en la muestra se usaron como comida, y los que contribuyeron más a la dieta de la gente de *Las Vegas* fueron venados, lobos (*llamado lobo de páramo o como lo conocemos hoy, perro salvaje*)<sup>11</sup> conejos, roedores, bagre del mar, corvina, roncadores y serpientes.

Desde la cultura Valdivia, los arqueólogos reconocen que nuestros pueblos aborígenes cultivaron y disfrutaron de plantas genéticamente mejoradas y en una gama más amplia, como el zapallo, maíz, achira y una planta parecida al boñato y frutos tales como la anona, zapotes y frutos de la palma. Es muy factible la existencia de la yuca, ya que entre los años 6400 y 5000 AC. En Zaña, un valle del Perú, en estudios de fitolitos se encontró evidencias de yuca<sup>12</sup>. Pearsall y otros<sup>13</sup> indican que encontraron evidencias de frijoles domesticados

---

<sup>10</sup> Thomas Chase, *Restos Fáunicos en la Prehistoria Temprana de la península de Santa Elena, Ecuador: Cultura Las Vegas*, Editado por Karen Stothert, 1988; 173.

<sup>11</sup> Nota de la autora.

<sup>12</sup> Piperno D. and D. Pearsall, obra citada, 1998; 248 – 249.

<sup>13</sup> Miscelánea Antropológica Ecuatoriana #7, 49.



de Canavalia y que fueron cultivados desde el principio de la ocupación Valdivia.

Muy importante la lectura de un estudio paleo-ambiental y evolución agrícola en el Valle del Río Jama<sup>14</sup> que nos demuestra cómo la ocupación de ciertas zonas afecta al ecosistema, y desde cuándo el cultivo de gramíneas provoca la tala de los árboles. En la Fase Valdivia Tardía, la agricultura no tuvo mayor impacto en el ambiente, pero posteriormente con la presencia de grupos denominados como Cultura Chorrera y Jama Coaque la cubierta vegetal del valle del río Jama cambia, pasa a ser dominado por gramíneas y otras hierbas invasoras, deduciendo que conforme la población aumentaba, se hizo necesaria la incorporación de más tierras, iniciándose la colonización de los sectores no aluviales del Valle, abriendo el bosque a través de la técnica de roza y quema. Durante Jama Coaque I y II se incrementa esta tendencia y se da paso a un cultivo más agresivo de maíz, además de tubérculos, fréjol, frutos, achira, guaba y otros.

Resumiendo, anotaríamos que durante los dos últimos milenios cuando se desarrollaron las sociedades más complejas y tecnologías más sofisticadas como camellones, terrazas, albarradas y canales de riego, se intensificó el cultivo de una gran gama de plantas. Nuestros pueblos en el momento del contacto con los españoles contribuyeron con una variedad de productos, principalmente con plantas alimenticias a las culturas del Viejo Mundo en el intercambio global del siglo XVI.

En cuanto a la explotación de la fauna nativa de la costa del Ecuador el investigador Veintimilla<sup>15</sup> hace una referencia de los estudios hechos por Stahl (1994) y Pearsall y Stahl (1996) quienes en la fase Piquigua (Valdivia Tardía, Valle de Jama) señalan la presencia del tapir, la tortuga de agua dulce, el jaguar y murciélagos. En Chorrera

---

<sup>14</sup> César I. Veintimilla, *Miscelánea Antropológica Ecuatoriana*, N.9, Museo Antropológico del Banco Central del Ecuador- Guayaquil, 2000; 135 al 149.

<sup>15</sup> Veintimilla 2000.  
pág. 25

y Jama Coaque una fauna de tipo generalista que habita en áreas abiertas tales como venados, conejos, ratas, armadillos y otros.

Con respecto a la alimentación a base de fuentes animales, Gutiérrez Usillos<sup>16</sup> se refiere al subsistema económico y abunda en datos sobre la caza, la pesca, señalando que la cacería constituyó para algunos grupos prehispánicos la fuente principal de aporte cárnico y por lo tanto de proteínas. Por supuesto, en la zona costera la fuente fue la pesca. Llama la atención que en el Nuevo Mundo la variedad de especies de animales domesticados es más bien reducida. Trabajos realizados por arqueólogos indican que sólo dos especies de animales se domesticaban en el pasado aborígen. Primero: “En la costa, se han encontrado evidencias osteológicas de cuy en el sitio Salango, desde los niveles de la cultura Guangala Temprano hasta Manteño”.<sup>17</sup>

La segunda especie domesticada es un tipo de pato, reseñado en informes arqueológicos, existiendo evidencias de su consumo en una época más antigua, encontrado en Salango, en los sitios Guangala, Chorrera, Jama Coaque, Manteño. Sus evidencias son encontradas en contextos funerarios y ceremoniales.

El consumo de mamíferos como los pecaríes, el saíno, venado, zarigüeya, se identifican en culturas Las Vegas, Valdivia, Tolita, Atacames, Milagro, Jama Coaque II y Manteño.

---

<sup>16</sup> Gutiérrez Usillos, *Dioses, Símbolos y Alimentación en los Andes* 2002, 19.

<sup>17</sup> Usillos, citado.

# **CAPÍTULO II**

## **LA CERÁMICA DE LAS CULTURAS PRECOLOMBINAS Y SU RELACIÓN CON LAS COMIDAS**

La cerámica ha sido desde los albores de su producción hace 5000 años muy importante en contextos familiares, ceremoniales y rituales. Nuestros aborígenes por medio de técnicas lograron crear un material casi inmortal, que se convirtió en un vehículo vistoso y de comunicación muy vinculado a actividades comensales<sup>18</sup>. El arte de la cerámica tuvo funciones prácticas y rituales, la cantidad de utensilios que elaboraban sirvieron para cocinar los alimentos, servir la comida, fermentar la “azua”<sup>19</sup> contener los cereales, mantenerlos, hacer ofrendas a sus muertos; se crearon artefactos musicales como la ocarina, flautas; también elaboraron los moldes de fundición de metales y de elaboración en serie de figurinas, sellos, torteros o husos para el tejido; y sirvieron para la cremación y almacenamiento de restos humanos.

A partir de la Cultura Valdivia, cuando se inicia la elaboración de la cerámica, se nota la presencia de metates y manos de moler encontrados en cantidades en los sitios excavados, lo que permite suponer su empleo en la molienda de granos. Posteriormente se encuentra en las tumbas ralladores de barro (platos ranurados con estrías zonificadas), que al parecer los empleaban para rallar el maíz, la yuca y el cacao. En la Reserva del Museo Arqueológico y Antropológico MAAC en Guayaquil y en el Museo Municipal de Guayaquil hay rallo hechos en barro con incrustaciones de piedrecillas muy filosas, es de mucha consistencia, es posible que este tipo de ralladores se emplearan para rallar cacao, yuca, o maíz previamente cocido.



*Tolita - Rallador con incrustaciones líticas  
(Doble Aplique Zoomorfo)*



*Tolita- Rallador con incrustaciones líticas  
(Doble Aplique Zoomorfo)*

<sup>18</sup> Stothert, Karen, 2006, *La cerámica de etiqueta de las tolas de Japotó* (costa de Ecuador) Boletín del Instituto Francés de Estudios Andinos. Tomo 35 N° 3.

<sup>19</sup> azua, nombre con el cual los aborígenes de estos territorios nominaban la chicha.

De igual forma, en la Reserva del Banco Central del Ecuador, hay cantidad de piezas de las distintas culturas de la costa ecuatoriana, que tienen un significado notable en el presente estudio, ya que los alfareros, tanto de la cultura Guangala, Chorrera, Jama Coaque, Bahía, Manteña, representaban en sus piezas todo aquello que era parte de su entorno, y lo que constituía su vida, no solo las aves, peces o animales sino los frutos de la tierra.

Gracias a esto podemos establecer que el consumo de pescado, mariscos, de carnes de animales del campo, de frutos, de tubérculos y cereales, constituía la dieta diaria de nuestros antiguos pobladores. Estas especies se convirtieron en símbolos de fertilidad y bienestar, tan importantes que sus representaciones aparecían en las ceremonias religiosas y fueron enterradas en las tumbas de la élite de aquel entonces.

Estas figuras tomadas de la colección de la Reserva del MAAC de Guayaquil son representaciones de animales de tierra, de mar, de frutos, todos ellos con connotaciones de vida de la gente de nuestros pueblos.



*Jama-Coaque - Cuenco Zoomorfo  
GA-3-760-78*



*Jama-Coaque - Figurina Antropomorfa  
(Motivo Decorativo Apliqué Zoomorfo)  
GA-3-1862-81*

Para la gente precolombina, el venado fue parte de la comida, pero también fue un animal chamánico de primera clase; funcionó como intermediario entre el mundo terrenal y el mundo de los espíritus.



*Bahía - Compotera con Soporte Zoomorfo  
GA-1-2632-84*

El zorro o zarigüeya está vinculado con la fertilidad, es un símbolo reproductor. También es chamánico. Tiene la virtud de morir y renacer, como lo hacen los chamanes cuando entran en trance. Beber chicha o comer en esta compotera debió haber significado una conexión con la vida del más allá, o asegurarse de seguir viviendo después de la muerte.

Emilio Estrada<sup>20</sup>, refiriéndose al posible uso de estas vasijas dice: *“de estas vasijas podemos deducir el estilo de comer, mediante el uso de la compotera de base alta, tan corriente en nuestro territorio: el personaje recostado de lado, la cabeza sobre la mano derecha, come con la otra mano directamente desde la compotera colocada frente a él”*.



*Chorrera - Botella Silbato  
(Motivo Decorativo Malacomorfo)  
GA-1-1067-78*

---

<sup>20</sup> Emilio Estrada, *Arqueología de Manabí Central*, Publicaciones del Museo del Banco Central del Ecuador, Guayaquil. 7, 1962, 85.

El cangrejo es un animal símbolo de conexión entre dos mundos: agua y tierra, o entre el submundo y la tierra. Constituyó una comida ceremonial especial en las culturas del período originario de la costa.

Para los “cholos” “pata salada”, gente de mar la baba de este animal frotada en las rodillas de los niños opera una suerte de magia, ellos no solo caminarán sino que se harán trotamundos.



*Chorrera - Botella Fitomorfa*  
GA-3-822-78



*Chorrera - Botella Fitomorfa Silbato*  
GA-5-1861-81

El zapallo es un símbolo de fertilidad por su forma que semeja al útero. También representa la línea materna y toda la ascendencia. Dentro del zapallo están las semillas de las cuales brota la nueva vida. Tomar la chicha de una botella de estas formas debió asegurarles reproducir la especie, o regada en la tierra, engendrar la vida. Además, el silbido que emiten estas botellas al verter el líquido, para la gente indígena era una réplica de las voces de los antepasados.



*Jama-Coaque - Botella Fitomorfa*  
GA-1-2539-83

Representar la yuca, era encerrar en el barro la fuerza y la vida que habita dentro de la tierra. Si a esto se le une el caracol reptando sobre el tallo de la yuca, es probable que simbolizaran la humedad, la lluvia, la fertilidad y la abundancia.



*Jama-Coaque - Vaso Zoomorfo  
GA-1-1758-81*

El mamífero consumiendo el maíz seguramente fue hecho en época de abundancia, cuando había buena cosecha y esto significó comida para la población y los animales.



*Chorrera - Cuenco Malacomorfo  
Comunicante (Triple Silbato)  
GA-1-2854-85*



*Chorrera - Botella Silbato  
(Motivo Decorativo Zoomorfo)  
GA-1-1384-80*



*Jama-Coaque - Botella Fitomorfa  
GA-1-1805-81*



*Jama-Coaque - Botella Malacomorfo  
GA-3-2895-86*



Al dar forma a los animales y plantas en cerámica, ellos estaban rindiendo culto a los frutos de la naturaleza y agradeciendo de esta forma por los dones recibidos.

Julio Pazos Barrera<sup>21</sup>, refiere un trabajo de Carrera Colín, y señala que este autor agrupa en tres categorías los objetos de cerámica: de servicio, de cocina y de almacenamiento y transporte, que los objetos de servicio y almacenamiento tenían decoraciones con aplicación de diferentes técnicas y engobe color rojo, que esto sugiere un registro estético, y que estas piezas no se expusieron al fuego; en cambio las ollas fueron sometidas al fuego.

Si nos trasladamos a nuestra tierra manabita y observamos las piezas encontradas en los distintos sitios arqueológicos, podríamos inferir algo parecido: una vajilla especial para servir la comida, para ocasiones onomásticas, festivas finamente decorada; otra para almacenar los granos, fermentar la chicha, mantener el agua, y otra para la cocción de los alimentos como ollas, comales, tiestos, esta última sin decoración ni pintura.

Jorge G. Marcos<sup>22</sup> hace un análisis de la cerámica en las culturas de Manabí y sobre las hipótesis de las posibles funciones en las vasijas Valdivia, validando con el estudio de tres grupos funcionales propuestos para esta cultura: cocina, recipientes para líquidos y vajilla de uso social y ceremonial. Sobre las de uso social acota que los cuencos usados en libaciones parecen haber sido hechos para cada evento social y destinadas a romperse durante la fiesta, como hasta hoy sucede en algunos sitios.

---

<sup>21</sup> Pazos Barrera, Julio, El Sabor de la Memoria (Historia de la Cocina Quiteña, FONSA, 2010, p. 29.

<sup>22</sup> Jorge G. Marcos, Arqueología de la Antigua Provincia de Manabí, Ediciones Banco Central del Ecuador, Guayaquil-Ecuador, 2000, pp.19-20.

Karen Stothert<sup>23</sup>, en el estudio que realiza a las piezas cerámicas encontradas en Japotó, vinculado a actividades comensales, y por ende de gran valor, pudo distinguir dos tipos de vajilla una de uso doméstico y otra suntuaria o de etiqueta, revelando un alto estatus, que se puede interpretar con la existencia de una población de élite.

Lo interesante de este trabajo es constatar que en todos los sitios excavados se encontraban los dos tipos de cerámica, lo que indica que las familias, tal como hoy lo hacemos, mantenían una vajilla para el uso diario y otra para ocasiones especiales; lo que más destaca es la impresionante cantidad de adornos y de motivos decorativos; el que más atrae es el uso de mascarones y la modelación de la cabeza de un personaje humano, de un animal, hechos en relieve tridimensional.

Stothert afirma que, a pesar de la existencia de varias entidades étnicas en la costa del Ecuador en el siglo XVI, las familias más prominentes, ubicadas entre Bahía de Caráquez en el norte y la Provincia del Oro en el Sur, compartieron durante todo el período Manteño la misma vajilla de etiqueta cargada de símbolos cósmicos y ancestrales, expresando a través de ella su estatus y destacando sus funciones socio-religiosas. Enfatiza que en la decoración de las piezas (cuencos, vasos, compoteras, pedestales, platos sobre pedestales, cántaros, botellas, torteros, ocarinas) usaron los mismos motivos decorativos empleados en la pintura corporal representada en las esculturas de cerámica de personajes Mateños.

---

<sup>23</sup> Stothert, Karen, La cerámica de etiqueta de las tolas de Japotó (costa de Ecuador) Boletín del Instituto Francés de Estudios Andinos. Tomo 35 N° 3, 2006, 266, 267, 269.

Pienso que los sentimientos y pensamientos con la acción de elaborar un artefacto, tienen su conexión y su razón de ser. Cada vez que creamos algo, infundimos en el objeto parte de nuestra esencia, por lo tanto, debemos pensar que nuestros aborígenes no estuvieron ajenos a estas manifestaciones del espíritu. Ellos fueron maestros en las representaciones simbólicas y expresiones de ideas espirituales.

Para entender como generaron la producción de cerámica con carga simbólica en los tiempos precolombinos, nos remitimos a un trabajo realizado en la selva ecuatoriana, en un grupo indígena que todavía mantiene una relación vital con el mundo de los espíritus. Los esposos antropólogos Whitten<sup>24</sup> refieren la manera como las mujeres del grupo étnico *Canelos* mantienen la tradición de elaborar vasijas, cuencos, figurines policromados con motivos esotéricos donde plasman su ideología religiosa. La que siguen transmitiendo a sus hijas, quienes desarrollan con el tiempo, cuando ganan más conocimientos y visión de este mundo, su propio estilo decorativo.

La importancia de la mujer como intérprete de las visiones de su compañero chamán es reconocida: sin ella no existiría quien pueda expresar las visiones del chamán, quien constituye en la familia el nexo entre el mundo terrenal y el espiritual. Una o dos veces durante su vida la mujer puede buscar una visión más profunda del universo ayudada por la toma de yerbas de poder.

Los antropólogos mencionados, enfatizan mucho sobre cada momento de la preparación de los objetos, desde la selección del barro, el dar la forma, el uso de cada material y en especial el momento de la decoración. Es en este instante cuando la mujer expresa la integración individual del conocimiento con la visión. Durante el proceso del bruñido y decorado la mujer imparte tres almas a cada pieza cerámica: **la primera**, está relacionada con la piedra de bruñir que representa el dominio con fuerte simbolismo de transformación básico para adquirir el poder chamánico. Este impartir también incluye un matiz del espíritu maestro del agua. **La**

---

<sup>24</sup> Dorothea S. Whitten y Norman E. Whitten, Jr. *Cerámica y Simbolismo del Centro Oriente Ecuatoriano, Miscelánea Antropológica Ecuatoriana* 1981, 120 al 133.

**segunda alma**, aquella de la mujer misma, representa su síntesis del conocimiento, visión y técnica adquirida a través del proceso de aprendizaje. **La tercera alma**, deriva del hogar de la mujer, la cual mira a sí mismo como un microcosmos de una biósfera durable en función de la integración particular de las relaciones interpersonales, las cuales míticamente incorporan tradiciones y fuerzas espirituales.

Algo parecido deben sentir las mujeres manabitas al elaborar sus objetos de barro. En la época que trabajé junto a las alfareras de Chade (Jipijapa), cuando investigaba sobre su vinculación con la elaboración de hornos, comales, ollas, tiestos de barro, pude entender el por qué de la felicidad que brillaba en sus ojos, cada vez que elaboraban algo. Esto estaba ligado a todo lo que implicaba este proceso, desde la elección del lugar donde obtenían el mejor barro, las cantidades exactas de agua que se debía agregar; la forma de amasar el barro en las tinas grandes, con mucha fuerza para evitar que se queden cápsulas de aire. Escuché en sus conversaciones la necesidad de quitar las piedrecillas más diminutas para que los objetos no se partan en el momento de la cocción. Observé la delicadeza con la que sus dedos moldeaban los objetos; el bruñir (con guijarros recolectados en el lecho del río) con mucho cuidado los contornos para que la pieza se compacte y brille con los rayos del sol.

Compartí los recuerdos sobre la forma como sus abuelas y sus madres hacían los hornos, las cazuelas, las ollas. La importancia que daban a la recolección de los leños para prender fuego y proceder a hornear las piezas, el uso de hierbas tiernas con las cuales envolvían ciertas partes de la pieza, para producir humo y dar una tonalidad oscura. Cada etapa del proceso tenía algo que les, traía a su mente, no solo la nostalgia de sus seres queridos, sino esa devoción por esta forma de trabajo heredada de sus antepasados.

Muchos sitios en Manabí conservan esta actividad, en algunos de ellos, las mujeres alfareras siguen manteniendo técnicas heredadas de sus antepasados para la elaboración de cerámica utilitaria como hornos, cazuelas, comales, tiestos, ollas; sitios como: Cabello afuera

en Calceta; Sosote en Rocafuerte; La América y Chade en Jipijapa, el Barro en Tosagua y otros tantos lugares de la provincia.

En La Pila, en Montecristi hasta hace unos años la mayor parte de sus habitantes trabajaba en réplicas de las culturas precolombinas y en la elaboración de ollas, hornos y comales; ahora solo quedan contadas familias ya que muchos cambiaron esta forma de trabajo por la confección de objetos con barbotina y usando moldes, que ha simplificado su trabajo, pero ha estandarizado el proceso, todos hacen los mismo y con los mismos colores; esto está determinando una disminución de los alfareros de esta tradición milenaria, con sus prácticas ancestrales del amasado, modelado y cocción del barro.

# **CAPÍTULO III**

## **VISIÓN DE LOS CRONISTAS ANTE LOS ALIMENTOS DEL NUEVO MUNDO**

Sabemos que junto a los primeros conquistadores vinieron enviados especiales de Isabel I y Fernando II, los Reyes Católicos, con la misión de escribir todo lo que vieran en estas nuevas tierras y de esta forma mantener informado a su alteza de los pormenores de las conquistas.

Quienes se dedicaron a escribir sus primeras impresiones de nuestras tierras, tuvieron a bien describir la variada vegetación de la zona, la diversidad de la fauna, de los animales domésticos y de ciertas comidas de los nativos que incluso merecieron muy buenos adjetivos por su sabor. Investigando en las crónicas obtenemos los siguientes datos:

Antonio Herrera<sup>25</sup>, Cronista mayor de su majestad, quien realizó un trabajo con las cartas y crónicas de los primeros conquistadores datadas en los años de 1527 al 1535 encontramos la siguiente relación: *“Los indios de Puerto Viejo no viven mucho por ser la tierra insana, son medianos de cuerpo, poseen una tierra muy fértil, hay gran cantidad de melones, otros frutos, hay muchos puercos castellanos, perdices, tórtolas, palomas, pavas, faisanes, tigres, leones, zorros, culebras, aves de rapiña, muchos árboles, espesuras y pesquerías”*. En otra página se refiere a que tienen abundancia de maíz, frutas, raíces de tierra, pescado.

En la Relación de Samano<sup>26</sup> *“Allí ay muchas ovejas, y puercos y gatos y perros, y otras animalias, y ánsares y palomas (...)Tienen muchos géneros de hortalizas”*.

Fernández de Oviedo (1959, V: 106)<sup>27</sup> *“desde que pasan de la línea equinoccial hacia el sur, hay grandes salinas artificiales y naturales, porque hay salinas en algunas partes, que turan (alcanzan) una legua, que es toda la tierra en las piedras de sal”*.

---

<sup>25</sup> Antonio Herrera, "Las Décadas" de Antonio Herrera, 1729, 29, 14.

<sup>26</sup> Juan de Samano, *Verdadera Relación de la Conquista del Perú. Crónicas de América*. Edición de Concepción Bravo, Primera edición. Impreso en España, 1985, 183.

<sup>27</sup> Oviedo, de Fernández, *Historia General y Natural de las Indias*, Editorial Atlas, Madrid, 1959, Volumen V, pp. 106, 331.

Este cronista además acota que el adelantado

*“Encargó a algunas personas de aquellas que sabían bien la tierra, que fuesen a los Quiximies, a ayudar a Juan Pérez de Vergara a traer las bestias a Puerto Viejo, y llevasen maíz para ellas, y comida para los que viniesen con ellas. Y así mismo ordenó que fuesen por todos aquellos lugares de indios donde se coge mucho maíz a recogerlo y traerlo; y hacer que se trajese todo el más pan cocido que se pudiese hacer dello. Porque, aunque en todo el Perú (y comúnmente en todas las partes donde se come maíz) el pan que dello se hace no se puede bien comer sino reciente, el de aquella parte de detiene tanto como el pan trigo, y en esto pusieron todos mucha diligencia”.*

Girolamo Benzoni<sup>28</sup> quien visitó las tierras que hoy conocemos como Ecuador, en 1547 y 1550 en *La Historia del Mondo Nuovo*, hace una relación de su estancia en la provincia de Puerto Viejo en la cual nos dice:

*“...Este país es cálido y húmedo, nunca se ve el cielo sereno; hay abundancia de ciervos, puercos y gallinas de la raza de España, siendo éste el lugar donde se hace el mejor pan de maíz que se puede hallar en la India, hay quienes afirman que le lleva ventaja al pan de trigo...produce también mucha miel, aunque agria, cera pero no muy buena e igualmente unas frutas a manera de higos que la gente en el país denomina papaiais...”*

Cieza de León<sup>29</sup> que anduvo por Sudamérica, describe que los naturales de esta tierra (de Santiago de Puerto Viejo) tienen y poseen fertilísima tierra, porque se da gran cantidad de maíz, yuca, ajos (ajíes), batatas y otras muchas maneras de raíces provechosas para sustentación de los hombres. Y también hay una gran cantidad de guayabas muy buenas y aguacates y tunas de dos suertes, las unas blancas (es posible que sea la pitajaya) y de tan singular sabor, que si tiene fruta gustosa; caimitos, cerecillas.

Hay también gran cantidad de melones de los de España de los de tierra y se dan por todas partes muchas legumbres y habas, y hay muchos árboles de naranjos y limas y no poca cantidad de plátanos, y

---

<sup>28</sup> Girolamo Benzoni, *La Historia del Mondo Nuovo*, 2000, 110- 111

<sup>29</sup> Cieza de León, Pedro, *La crónica del Perú*, Biblioteca Peruana, Editorial Inca, 1973.



se crían en algunas partes singulares piñas; y de los puercos que sabía haber en tierra hay gran cantidad, que tenían el ombligo junto a los lomos y la carne de estos es muy sabrosa; también hay de los puercos de la casta de España y muchos venados de la más singular carne y sabrosa que hay en la mayor parte del Perú, perdices se crían no pocas manadas de ellas, y tórtolas, faisanes, palomas, pavas y otro gran número de aves entre las cuales una se llama xuta que será del tamaño de un gran pato a esta crían los indios en sus casas y son domésticas y buenas para comer, también hay otra que tiene por nombre maca, que es un poco menor que un gallo y es linda cosa ver los colores que tiene, el pico de esta es grueso y mayor que un dedo y partido en dos perfectísimas colores, amarilla y colorada. Por los montes se ven algunas zorras y osos y leoncillos pequeños y algunos tigres y culebras... en el interior de algunos árboles crían abejas que hacen en concavidad de los árboles panales de miel singular.

Tienen estos indios muchas pesquerías a donde matan pescados de cantidad. También refiere Cieza que *"estos indios hacen un brebaje que llaman azúa hecho de maíz y de otras raíces..."*

De la Descripción de la gobernación de Guayaquil (1605) extraigo lo siguiente relacionado con las plantas y animales comestibles de los pueblos de Manabí como Pinpiguasí, Manta, Puerto Viejo, Catarama, Jipijapa, Charapoto, Picuaza, Sanchan, Misbay, Solongo, Toalla, Picalanseme, Apelope, Apechingue, Jaramijó Levique, Capil, Tosagua, Pasao, Conchipa:

*Moral. El moral lleva un fruto dulce, menor que nuestras moras.*

*Caimito. La fruta de caimito es semejante a las manzanas y suave al gusto.*

*Pincal. Hay los blancos y los negros. El pincal da unas como uvas negras que parecen a la de los palmitos y tienen dentro un huesezuelo tierno, cómenlas los indios y engordan los puercos con ellas.*

*Palo Santo. Lllaman así por los remedios que de él se toman para las enfermedades que proceden del frío, sana los catarros. (hoy es muy usado para alejar los mosquitos o como remedio para las gripes).*

*Guabo. La fruta de guabo es muy larga como de una vara y tiene dentro unos como copos de algodón, blancos y suaves.*

*Guanábano. Las guanábanas frutos del árbol llamado así son mayores que grandes piñas como melones verdes en la corteza y en el interior blanco, el gusto es agrio y dulce.*

*El cerezo da un fruto encarnado y blanco del tamaño de una avellana; es de buen gusto, pero muy dañoso.*

*Ciruelo, este es un árbol bien grande dicen que como un naranjo, la fruta encarnada del tamaño de un obo, es amarilla de suave olor, su gusto entre dulce y agrio.*

*Semillas, Las semillas ordinarias de estas tierras son maíz, habas, frijoles, maní, ají, giquimas (este tubérculo está en peligro de extinción, se lo consume en los locros, o asado, tiene un sabor entre papa y yuca)*

*Los animales de casa son venados menores que los de España y corchetes de montaña pardos y bermejoes, que llaman cervicabras, puercos de manada como los jabalíes de España y otros zahinos que tienen el ombligo en el espinazo, también hay conejos.*

*Las aves que hay de la tierra son: pavas de dos géneros unas que llaman paugies que tienen una corona de plumas en la cabeza, los machos son negros y las hembras bermejas. A las otras llaman graznaderas, son menores y de buena carne. Hay patos silvestres, palomas, torcazas, tórtolas, halcones, gavilanes, faisanes y perdices mayores y menores.*

*Árboles, los árboles de la tierra son silvestres: aguacates, zapotes, caimitos, guayabas, pinaes.*

*Sal. Esta se saca del puerto de Manta de unos pozos u hoyos que de antigüedad tienen abiertos los indios.*

Según Vázquez Espinoza Antonio: *“Se cultiva mucho maíz, habas y muchas mieses y otros productos del suelo...”*

Agustín de Zárate<sup>30</sup>, nos informa que: *“la gente al sur de Caráquez, tatúan sus caras, tienen rasgos ajudiados y son ampulosos al hablar (...) las mujeres siembran maíz, lo cultivan, lo cosechan y lo muelen*

---

<sup>30</sup> Zárate Agustín, *Historia del descubrimiento del Perú*, 1948.

*para hacer tortillas, en la lengua de las islas se llama maíz y en la del Perú zara”.*

Diego de Trujillo<sup>31</sup> señala que:

*“En Coaque...había mucha comida de maíz y frutas; había mucha albahaca de Castilla y mucho ají” “Estuvimos en esta tierra de Puerto Viejo más de dos meses. Había maíz, pescado y fruta de la tierra, papayas. Había mucha miel hecha de maíz...y hay cacao de lo de México, aunque poco, había muchas albahacas de castilla y ají...Salimos de Puerto Viejo, llegamos a Picuazá y a otro puerto que se dice Merchán, yo fui a ella adonde hallamos las primeras lúcumas que se habían visto y muchos caimitos y patos de la tierra”.*

Juan López de Velasco, en su obra: *Geografía y Descripción Universal de Las Indias* indica que: *“en Puerto Viejo...se da abundante maíz. Hay muchos venados y pavas y algunas perdices...”*

Miguel de Estete, menciona que los pescadores nativos usan chinchorros para pescar y que en Caráquez la gente come tortillas y pescado crudo.

Miguel Cabello Balboa<sup>32</sup> refiriéndose a la forma de cazar los animales de los habitantes de nuestras tierras, escribe que: *“Todos los de esta provincia en general usan dardos para tirar y algunas lanzas y macanas, no tienen ni usan yerbas, aunque suelen yuntar las puntas con manzanilla y alteran las heridas que hacen con ellas, usan rodelitas de cueros de venado”.*

En *Las Advertencias de Juan Ruiz de Arce a sus sucesores*, el autor nos informa que *“hallamos en estas tierras mucho maíz y mucha ropa, muchos patos y muchos conejos mansos, mucho pescado seco”.*

Agustín de Zárate Cosat<sup>33</sup> en *Historia del Descubrimiento y Conquista de la Provincia del Perú, 1545*, apunta que: *“Las viandas*

---

<sup>31</sup> Diego de Trujillo, *Relación del Descubrimiento del Reino del Perú* 1985, pp. 194, 195, 196.

<sup>32</sup> Cabello Balboa, en *La Verdadera Descripción y Relación Larga de la Provincia y Tierra de las Esmeraldas* 1945.

<sup>33</sup> Zárate Agustín, *obra citada*, 1948.

*que en aquellas tierras comen los indios son maíz cocido y tostado en lugar de pan y la carne de venado es cocinada a la manera de mojama, existe pescado seco y unas raíces de diversos géneros que ellos llaman yucas, camotes y papas”* Refiriéndose a las mujeres que viven al sur de Caráquez dice: “Las mujeres plantan maíz, lo cultivan, lo cosechan, lo muelen y con ello hacen tortillas”.


Francisco López de Gómara, en *Historia General de Las Indias*, hace una observación del comportamiento de los nativos de nuestras tierras indicando que:

*“Son muy obedientes a sus caciques, no siembran sin su voluntad, ni cazan ni pescan, que es su principal ejercicio, y la pesca es su ordinario manjar, en lugar de trigo comen maíz, que parece algo al panizo. También hacen pan de yuca, que es una raíz grande y blanca como nabo, la cual rayan y estrujan, porque su zumo es ponzoña. No conocen el licor de las uvas, aunque había vides, y así hacían vino del maíz, de frutas y de otras yerbas muy buenas, que acá no las hay, como son caimitos, yayaguas, higueros, guanábanos, guayabos...la fruta de cuescos son hobos, macaguas, mameis, que es la mejor de todas”.*

Con todos estos datos podemos afirmar que la base de la comida manabita no ha cambiado en cientos de años, pues sigue siendo la misma: maíz, yuca, plátano, maní, zapallo, tomates, frijoles, habas, aguacate, cacao, camote, raíces como la patata, carnes de animales y aves y peces, a más de frutos como melón, papaya, piña, maracuyá, guanábana, guabas, cerezas, ciruelos, guabo, caimito e ingredientes como la sal, el ají y la albahaca. A esto se le agrega las carnes de venado, puercos, aves de corral y pesquería.

Lo que más resalta en estas relaciones es la tortilla de maíz, la chicha de maíz y el uso de comidas realizadas con pescado, y comer pescado crudo con ají y sal, lo que nos remite al ceviche, también se refiere el empleo de la miel para endulzar sus comidas o bebidas.

A pesar de todas los procesos de aculturación, deculturación, hibridación que los pueblos manabitas han sufrido durante la colonia, la república y en la actualidad, seguimos elaborando las tortillas de maíz, la rica chicha de maíz para ocasiones especiales, la sal prieta,



los corviches, el viche, ceviche y una variedad de platos cuya base principal es la yuca, el plátano, maíz, maní y platos preparados con pescado y mariscos que los hay de toda variedad; de igual forma se sigue extrayendo la miel, bien de la tierra o de los árboles, la que se usa acompañada con cítricos para preparar una bebida refrescante para esos días en que el sol implacable cubre los campos manabitas.

# **CAPÍTULO IV**

## **LA FUSIÓN DE DOS CULTURAS CULINARIAS.**

La conquista española va a permitir, tanto a los unos como a los otros (conquistados y conquistadores), un acercamiento a “nuevos mundos”, entendiéndose en ello todo lo que implica vivir.

Si nos detenemos a pensar en unos momentos en lo que indujo a Colón a iniciar sus viajes, ¿acaso no fue encontrar un camino al país de las especias? Debe recordarse así mismo la importancia que los europeos daban al uso de las especias en su alimentación. Julio Valles Rojo<sup>34</sup>, señala que 32 años después de haber llegado a Las Indias se sigue añorando la isla de las especias, al referirse a un hecho del año 1524 en el que se concede a Gaspar de Espinosa un escudo de armas en el que figuran dos carabelas, que según dice la cédula de otorgamiento, con ellas quería representarse *“nuestra esperanza de que con la gracia de Nuestro Señor, desde estas regiones se hará el descubrimiento del país de las especias”*.

Este encuentro de dos culturas significó la incorporación de productos extraños a estos pueblos, los mismos que contribuyeron a mejorar los sabores con los nuevos ingredientes que aportaron a las recetas de cada sector.

Estrella<sup>35</sup> expresa *que la conquista implicó una profunda alteración en sus patrones alimentarios, máxime que el aborígen que pasó al estado de servidumbre dependió para su alimentación, del producto que su amo tenía a bien proporcionarle. Paso a una dieta limitada y monótona.*

Considero que en la cocina se dio el proceso de una dualidad creadora y fructífera, al contrario de la destrucción que significaron los otros aspectos de la conquista. En este espacio se estableció una virtual luna de miel entre las variedades de alimentos propios y extraños, propiciando la creación de un sinfín de platos y la mejora de los existentes.

---

<sup>34</sup> Julio Valles Rojo, *Saberes y Sabores del Legado Colombino*, 2006, 18.

<sup>35</sup> Eduardo Estrella, *El Pan de América, Etnohistoria de los Alimentos Aborígenes en el Ecuador*, Ediciones Abya-Yala, Quito-Ecuador, 1988, p. XXIII.

El proceso de globalización entró en las cocinas con las hierbas y especias de la India, el arroz de los árabes, la caña de azúcar, el plátano del África; hortalizas, frutos, lácteos, cárnicos; técnicas de conservación como los embutidos, secado, conservas y cristalización de alimentos, el uso de los aceites, el consumo de bebidas como el vino y la cerveza; todo esto llegó de los otros continentes de la mano de los españoles y de los esclavos negros que fueron trayendo como reemplazo de los nativos que morían por enfermedades o exceso de trabajo.

Por un instante cierro los ojos para imaginarme las expresiones de un español ante las papas, el maíz, la papaya, el camote, la yuca, el zapallo, el maní, el cacao, el tomate, el ají, el aguacate y tantos otros productos de nuestras tierras; y la curiosidad de los nativos ante el azúcar, el cerdo, el trigo, las naranjas, los limones, el aceite, los lácteos, los embutidos, el arroz, el plátano.

En sus primeros momentos de acercamiento los habrán rechazado, hasta irlos involucrando paulatinamente en su comida diaria, llegando incluso con el tiempo a mejorar la utilización de los productos, privilegiando sus bondades como el caso de la papa en la tortilla española, o del tomate y el pimiento en la pizza italiana o en los espaguetis.

En los siglos XIV, XV y XVI en Europa se vivía una economía de subsistencia, la mayor parte de las actividades y del tiempo estaba encaminada a conseguir el alimento diario. No había mayor preocupación que la de la comida: dos veces al día se proveía de los alimentos en los mercados para elaborar el almuerzo y la cena. Quitar los olores a los alimentos o tratar de mantenerlos por unas horas significaba el uso de elementos especiales, como las especias. Es por esta razón que se da paso a descubrir nuevas rutas para llegar con mayor urgencia a las tierras de donde podían abastecerse de ellas. Claro está, que en ello también se esconde el quitar el mercado a los portugueses y genoveses, quienes traficaban con estos productos y encarecían la vida.



Julio Valles Rojo<sup>36</sup>, señala que tanta era la premura de Colón por conseguir las especias, que le llevó a afirmar que el ají era la pimienta de los indios, y después de degustar la yuca la denominaría, como el pan de la tierra que la querían más que el trigo. Años más tarde Benzoni<sup>37</sup> diría del maíz: *"muchos afirman que las tortillas de maíz que les llevaban eran superiores al pan de castilla"*.

Tanto de España como de nuestros aborígenes, heredamos las costumbres de celebrar toda índole de acontecimientos con comidas. Stothert, en su trabajo sobre la cerámica de etiqueta del sitio Japotó, indica que la vida social de los Manteños en el Manabí Central tenía como su eje principal dar de comer a parientes y aliados y ofrendar comida y bebida a sus ancestros y otros espíritus. Estas costumbres se constituyeron en un nexo vinculante entre ambas culturas.

Las exigencias de las costumbres españolas lleva a los aborígenes al aprendizaje del uso de las grasas y de los aceites en la cocción de los alimentos, sin dejar su propia usanza, como asarlas en las brasas, enterrarlos en hoyos con leños encendidos, envueltos en hojas o metidos en un canuto de caña guadúa para preservarlos de la tierra, salar las carnes o el pescado para secarlas al sol y ahumarlas colgadas de un cordel sobre sus cocinas; secar al sol para luego moler, como el caso del plátano, que una vez pelado se lo trocea y se lo coloca al sol, forma con la que hasta la actualidad se sigue elaborando la colada de plátano. Guisar, hornear, freír, dorar los productos fueron procesos asimilados paulatinamente.

Esto del uso de las grasas me recuerda un dato de uno de los cronistas que decía que los indios de estas tierras eran esbeltos y delgados. De hecho esto está unido a la dieta de los indígenas rica en frutas, vegetales y carnes asadas. Desde luego también se afirma que la comida prehispánica tenía una cierta armonía entre platos fríos y calientes, entre sabores dulces, salados y picantes.

---

<sup>36</sup> Obra citada, p.48.

<sup>37</sup> Obra citada, p.111.

Los primeros productos que los españoles sembraron en nuestras tierras unos programados y otros al azar fueron el trigo, la cebada, las uvas, la caña de azúcar, los cítricos; tal como queda registrado en las cartas que Colón escribiera a los reyes de España en donde además aduce lo fértil de esta tierra descubierta; tan fértil que en un tercer viaje encontraron que en el lugar donde se habían servido naranjas, las semillas que cayeron al suelo se habían transformado en frondosos árboles.

Valles Rojo<sup>38</sup>, hace referencia a lo que expresa el padre José de Acosta, relacionado con la forma en que los productos de España se pudieron cultivar debido a la bondad de la tierra.

*“...casi cuanto bueno se produce en España hay allá, y en partes aventajado y en otras no tal como: trigo, cebada hortaliza, y verdura y legumbres de todas suertes, como son lechugas, berzas, rábanos, cebollas, ajos, perejil, nabos, canaria, berenjenas, escarolas, acelgas, espinacas, garbanzos, habas, lentejas, y todo cuanto de acá se da, porque han sido cuidadosos en llevar semillas de todo y a todas ha respondido bien la tierra”.*

Es importante acotar que los nativos sabían diferenciar muy bien los productos de la tierra con los venidos de España, por eso son muy frecuentes los términos como: paloma de castilla, gallina de castilla, albahaca de castilla como los lemos en Contadurías, cuando se habla de la tributación de los indios a los españoles durante la colonia o melón de la tierra.

Los religiosos contribuyeron a la fusión de las comidas, sobre todo con la apertura de las casas conventuales regentadas por las monjas, quienes mezclan ingredientes y sabores de ambos continentes en ciertos potajes que después se convertirían en recetas solicitadas por cocineros y cocineras de la nobleza y del pueblo.

El inicio de la repostería se dio en las casas conventuales en Europa, y es de pensar que, una vez establecidas sus congregaciones en

---

<sup>38</sup> Valles Rojo, obra citada, p. 245.

nuestras tierras, enseñaran el uso del azúcar y la elaboración de los distintos dulces que hasta hoy los comemos de la mano de nuestra gente de Rocafuerte, Jipijapa, Calceta, Junín, Chone.

Valles Rojo<sup>39</sup>, señala que cada orden religiosa llegó a tener sus especialidades: alfeñiques de San Lorenzo; pasas y jaleas de las Bernardinas; calabazates de San Jerónimo; mermeladas y buñuelos de San José de Gracia; todos ellos con recetas llegadas de la península española. También se refiere al uso que se daba a los mismos, desde luego unidos a una celebración: los aleluyas son pasta de almendra que se ofrecían en los sábados de Gloria, las calaveritas y entierros de azúcar para Todos los Santos y Santos Difuntos; la colación, los aguinaldos envueltos en papel picado de colores, el dulce de leche, las obleas, los turrone y las alegrías para las posadas de navidad.

El alfajor de panocha es pasta con miel y especias que se acomoda en cajitas (los alfajores cambiaron, hoy los saboreamos hechos de pequeños discos horneados de masa de harina que en el medio lleva manjar de leche), las yemitas son pequeñas bolitas blandas de huevo con nuez piñón o almendras, bien me sabes, manjar blanco, merengues, huevos moles (huevos moyos ahora) etc.

Muchos de estos nombres están presentes en los dulces con que nos ofertan tierras como Rocafuerte, Calceta, Jipijapa, Junín, Chone que han hecho de la elaboración de ellos un negocio familiar.

Debemos recalcar que, a pesar de la carga del proceso de mestizaje gastronómico, han seguido predominando los elementos básicos de la comida de nuestras culturas ancestrales tales como el maíz, el maní, la yuca, el plátano, el zapallo y el camote, el pescado y los mariscos. Bien lo dice el padre Bernabé Cobos en su *Historia del Nuevo Mundo (1653)*, que los indios eran fieles a sus costumbres alimentarias.

---

<sup>39</sup> Valles Rojo, obra citada, pp. 208, 209.  
pág. 51

# **CAPÍTULO V**

## **EL SIMBOLISMO DE LA COMIDA MANABITA**

Hay un tema muy puntual que a lo largo de treinta años he podido detectar en la cultura manabita, es el valor simbólico que dan a su comida. Cada plato está relacionado con algo de la vida familiar y social, con sus tradiciones y sus costumbres, por eso la comida es como la sabia que nutre la identidad cultural del manabita, tiene un carácter mágico que juega un papel importante en su vida.

Sobre el simbolismo de la comida se ha escrito en las últimas décadas. Los mayores estudiosos son Lévi-Strauss y Mary Douglas, quienes sostienen que la comida no es un simple sustento y que esta convicción debe ser el pilar que guíe el estudio antropológico de la alimentación, pues la comida debidamente analizada, es una de las mejores herramientas para expresar la simbología social; distinguen dos elementos en esta relación: lo tangible y lo intangible, la primera ligada a la manipulación en la preparación de los alimentos y al protocolo que implica cada una de las fases, y la otra al carga cultural de cada una de estas comidas, a su simbolismo, en especial a ese papel extremadamente significativo, representado por la ofrenda de alimentos en un determinado universo cultural, particularmente en los contextos religioso y funerario.

La comida como entidad cultural, es a la vez signo y símbolo de vínculo social, compartir alimentos define a grupos sociales; *“es una de las señales étnicas y de clase más fuerte, los alimentos nos hablan profundamente de quienes somos; los alimentos son símbolos altamente cargados: expresivos, multivocálicos, condensados y ambiguos”*.<sup>40</sup>

Roland Barthes<sup>41</sup> hace un estudio del significado del vino y la leche para los franceses; así como también, del bistec y las papas fritas, llegando a realizar afirmaciones como que el vino es una bebida totémica y como todo tótem vivaz, el vino soporta una mitología variada que no se perturba con contradicciones; acota que es ante

---

<sup>40</sup> Mary J, Weismantel, *Alimentación género y pobreza en los andes ecuatorianos*, Ediciones Abya-Yala, 1994, p. 15.

<sup>41</sup> Roland Bartes, *Mitologías*, Siglo Veintiuno editores, sa de cv. Octava edición.1989.1989, 75 – 78.

todo una sustancia de conversión, capaz de cambiar las situaciones y los estados.

Algo parecido debieron haber experimentado con la chicha de maíz nuestros indígenas. En el mundo andino fue elemento imprescindible en la celebración de cualquier ritual, y considerado un alimento no solo de los vivos sino de los muertos. Su elaboración se encomendaba a las mujeres y era una de las ocupaciones escogidas de los Acllahuasi.<sup>42</sup>

Julián López García<sup>43</sup> se refiere a lo que indica Anna Meigs: “*que la comida está íntimamente conectada con la concepción cultural del yo, de manera que el alimento como objeto y la comida como acto se entroncan con actitudes y emociones relacionadas con la aprehensión emocional del yo y del otro*”. Con este énfasis que subyace al comer, o dar comida a otros y comer ciertas cosas y no otras, quiere expresar la potencialidad de la comida como vehículo particularmente apto para simbolizar y expresar ideas sobre la relación íntima entre el yo y el otro. Esto nos lleva a entender como la comida se convierte en una herramienta para atraer al otro, para quedar bien con el otro.

López sostiene que la comida, como realidad sensible, está sometida a la evaluación de los sentidos, preferentemente el del gusto pero también el del olfato y de la vista, e incluso el tacto, que convergen para que resulte más o menos agradable. Además, la comida como entidad simbólica está cargada de valores de mayor o menor afectividad, dependiendo de los atributos que socialmente se les asigna, su esencia histórica que crea un halo ideológico a su alrededor, sus constantes transformaciones y refuerzos.

Para Mary Weismantel<sup>44</sup> la comida y la cocina están íntimamente ligadas a la cultura; el cocinar asegura la producción material y la

---

<sup>42</sup> Acllahuasis = casa de las escogidas, también conocido como monasterio de las hijas del sol; aclla = mujer elegida. <http://www.lahistoriadelperu.com/2010/03/accllahuasis-virgenes-del-sol.html>

<sup>43</sup> Julián López García. *Símbolos en la Comida Indígena Guatemalteca* 2003, 23 y p. 229.

<sup>44</sup> Mary J. Weismantel, obra citada, 1994, 11- 12.

reproducción del grupo social, las comidas significan una señal, un símbolo y un producto. Cuando los alimentos se convierten en símbolos, sus significados no se definen arbitrariamente, sino que derivan de las funciones que desempeñan en la vida económica.

La comida es una realidad social en nuestro Manabí, está unida a una señal de hospitalidad y de una ritualidad religiosa, festiva y luctuosa. Nada mejor distingue a los manabitas que el afán de convidar a quienes los visitan a uno de sus platos y hacer gala del sabor delicioso de estos y de cómo se los prepara. Por lo visto, esto tiene sus raíces ancestrales, ya que los cronistas nos hablan de esta hospitalidad.

En la relación de Estete, en los primeros años de la presencia española en Manabí, dice que una Cacica de un pueblo cercano a Tosagua mantuvo en su regazo y bien atendidos a los españoles por espacio de dos meses, mientras esperaban refuerzos y se reponían de enfermedades. Juan Ruiz (1975)<sup>45</sup> uno de los soldados de Francisco Pizarro; afirma que *“Esta era una provincia de muchos indios y pueblos (...) Era señora de esta tierra una mujer y todos la obedecían y teníanla por señora (...) Llámase esta provincia Achira y así se llama la señora de ella”* es posible que sea una asociación con la planta conocida como achira o con otro pueblo conocido como la provincia de Chira, referida por Lequernaqué (2004)<sup>46</sup> donde las mujeres son las señoras y las que mandan. Hay que entender que en esas épocas los cronistas cambiaron los lugares a su antojo, ríos y pueblos se repetían desde el Darien hasta el Perú; muchos de ellos escribieron de oídas, no todos estuvieron en nuestras tierras.

También hay una referencia de esta forma de obequiar con los frutos del mar, que era comida muy apetecida por los habitantes de estos lares, cuando el cacique Diego Tomalá envía al Oidor de la Audiencia de Lima *“muchas cargas de ostiones”*.

---

<sup>45</sup> Juan Ruiz de Arce, Advertencia que hizo el fundador del Vínculo y Mayorazgo a los sucesores en él (1544) en Tres testigos de la conquista, Guayaquil 1975, pp. 43-103.

<sup>46</sup> Lequernaqué, J, P, Los señores se resisten: Los caciques de Catacaos y sus estrategias de actuación y adaptación en la sociedad piurana del siglo XVII. Tesis de la Universidad Andina Simón Bolívar. 2004.

Fray Gaspar de Torres<sup>47</sup> describe que cuando la expedición española estaba internándose en el territorio de un cacique, él salió a recibirlos con alimentos: “*Y nos trajeron de refresco en señal de amor, pescado cocido y tórtolas y bollos, yamor que por otro nombre se llama chicha...*”. Siguiendo su lectura, en páginas posteriores nos dice que otro cacique les agasajó con tórtolas, bollos de maíz y yamor.

Festejar y comer es parte de la vida de estos pueblos. Melchor Medina<sup>48</sup> en una carta a su Majestad en 1600 escribe que en Esmeraldas los indígenas y mulatos realizan una fiesta cada seis años y que celebraron en su presencia. Como parte del banquete menciona: gallinas, perdices, jabas, jaugíes, pavas, faisanes, garzas, tucanes y pájaros pequeños. Expresa además que esta fiesta duró 10 días, consistía en que todos los miembros chicos y grandes, mujeres, mulatos e indios llevaran todo tipo de pájaros cazados. Esto nos confirma que nuestros aborígenes, tenían festividades especiales, de frecuencia anual, quinquenal, etc. Es probable que seleccionaron aquellas festividades con los solsticios tanto de invierno como de verano, coincidiendo con la época de siembra o de cosecha. Fiestas que más tarde serían acopladas al santoral religioso católico, produciéndose ese sincretismo que dura hasta nuestros días; como la fiesta de San Pedro y San Pablo, que reemplaza a la fiesta indígena del solsticio de verano

---

<sup>47</sup>Fray Gaspar Torres, *Memorial de las Cosas Notables y Sucesos que en este Viaje de la Conversión de los naturales de la Provincia de Cayapas y Cunaha*. Textos para la Etnohistoria de Esmeraldas. Madrid: UCM, 1976. 1976; 22, 32.

<sup>48</sup> Melchor Medina 1976, 68- 69.





*Figurín sedente Jama Coaque*

## ***La comida y las alianzas sociales***

### **Los compadrazgos.**

La comida es asumida como parte primordial en las relaciones sociales del manabita: dar comida al otro crea alianzas sociales que van más allá de una simple amistad. Esta necesidad de sentirse amado, admirado por los demás y asegurar la protección de sus vástagos llevó en Manabí a crear toda una serie de actos ceremoniales en torno al nacimiento del niño, que iban desde la toma del gloriado (agüitas aromáticas con un poquito de aguardiente) o el quemado, una bebida realizada con aguardiente casero (conocido como currincho) o que muy para dentro de los hogares se le denomina “*la toma del meadito del moro*<sup>49</sup>”.

A partir de este día, el proceso de crecimiento del niño será rigurosamente acompañado por una amiga muy querida. Así: la caída del ombligo, el corte de las primeras uñas y del pelo. Todo esto llevó a denominar a estas personas como sota madrinas o madrinas de uña, de pelo, de ombligo; dando motivo a una reciprocidad de regalos que casi siempre eran comida, y a partir de ese momento eran las comadres donde se vieran y las madrinas de su hijo.

---

<sup>49</sup> Moro= niño no bautizado.

El compadrazgo adquiría caracteres de seriedad: el padrino de bautizo era considerado el padre de su hijo, si la muerte se llevaba a los progenitores tempranamente. A esto se suman los padrinos de boda y con la llegada de los hijos, los de bautizo, de confirmación, de primera comunión, de graduación.

### **Las comadritas de papel**

Contaban las más ancianas que hasta la década del setenta del siglo pasado, las solteras o quienes no pudieron tener hijos se valían de una forma especial para tener comadres, a estas se les denominaba **las comadritas de papel**. Este acto consistía en preparar un plato especial, podía ser dulces, hayacas, corviches, humitas, muchines, empanadas de verde, pastelillos o dulces como turrone, suspiros, huevos moyos. El plato que se enviaba a la persona con quien se quería estrechar lazos de mayor amistad, se envolvía en una servilleta bordada, y se incluía un papel de seda finamente ornamentado con cortes de tijera y en el centro, una frase que decía:

*“Anoche mientras dormía soñé que un ángel bajaba del cielo y en el oído me decía que tu serías mi comadre”* o: *“No se asuste comadrita, de esta mi buena elección, qué desde el año pasado, la tengo en mi corazón”*.

La persona que recibía estaba obligada a responder: si era afirmativa con otro plato especial y con un verso que decía:

*“Que viva la rosa, que viva el botón, que viva la comadrita de mi corazón”*.

Cuando no podía enviar comida usaba el siguiente verso:

*“Comadrita de mi vida, prenda de mi corazón, que plátano no te doy, pero te tengo en el corazón”*.

Si la contestación era negativa, devolvían lo que les enviaron.

## ***Comida, religiosidad y muerte***

Este simbolismo de comida y muerte estaba unido a las formas de enterrar en las culturas precolombinas, quienes acostumbraban a dejar en las sepulturas, como parte del ajuar funerario, vasijas con los manjares que gustó en vida quien dejó este lado y emprendió el camino al más allá; pues desde esas épocas existe la creencia que en esa región misteriosa se vivirá de forma casi parecida a lo que es esta vida y que la visita al cementerio, la celebración del aniversario fúnebre con una comida especial, es una forma de mantener ese nexo. Hasta cierto punto obliga a los vivos a comportarse con un esquema predeterminado con sus muertos para que quienes les precedan actúen de igual forma con ellos.

### ***Los velorios por el difunto.***

Encadena una contigüidad que no ha permitido una ruptura entre la muerte y la vida y mantiene en la línea del tiempo ciertas prácticas o ritos. Hasta hoy día los familiares, durante los nueve días de velación posteriores a la muerte de un miembro de la casa, preparan algo especial y muy tradicional, acompañando al potaje la infaltable chicha de maíz, a la que en época de la Cultura Manteña se la denominaba *azúa*, como consta en la relación descrita por Cieza de León.

López<sup>50</sup> indica que la convicción de que los vivos desempeñan un papel muy importante en el destino de los muertos hace que cada persona, para asegurarse su propio futuro en el más allá, se comporte con sus difuntos cercanos cumpliendo un riguroso y complejo programa de actos y ofrendas, que van desde la preparación del cadáver, la velación, el acto religioso con la misa, el entierro, donde cuidan desde la forma de ubicar el cuerpo, la cabeza orientada al poniente y los pies hacia el oriente, luego los rezos y los llantos para ir hacia el hogar e iniciar los preparativos de las ocho noches restantes; esto tiene mucho que ver con la creencia de que el alma está en pena durante estos días hasta que logra desprenderse de sus

---

<sup>50</sup> Julián López, obra citada 2003; 155 al 163.

seres queridos para viajar al otro lugar. Por eso sus deudos están obligados a rezar para ayudarlo en este trance.

Cuando leía esto, me parecía estar viviendo acontecimientos iguales a los que pasan en nuestra provincia con ese apego a los que murieron y todo lo que alrededor de ellos se teje. Hay algo que de alguna manera nos une al sur de México y los pueblos de Guatemala, en definitiva, es esa relación que hemos tenido, ya que desde el período de formativo tardío nuestros ancestros hábiles navegantes, emprendieron viajes hacia otros lares, en especial a Mesoamérica, llevando consigo el cacao y la *spóndylus* que era un símbolo de ritualidad y permanecían meses en esas tierras hasta que las corrientes marinas les fueran propicias para su regreso.

Es normal escuchar a los mayores decir: esto que hoy hago por mi muerto quiero que hagan conmigo y no olviden en la última noche brindar greñoso o hayacas, tortillas, humitas, aguado de gallina criolla, corviche con café o el plato que a ellos más se le ocurra; sin olvidar los dulces y de vez en cuando una copita del famoso currincho o del rompopo (Baileys manabita).

Digna de admiración me parece la devoción que los manabitas profesan a sus muertos. Todos los domingos los visitan en el cementerio, es una especie de culto a la muerte, algo que los mantiene fuertemente anclados con el pasado familiar. Y esta relación vida-muerte trajo consigo en épocas pasadas actividades como las que desarrollaron las plañideras o lloronas como se las conoce a las mujeres que se contrataban para que fueran a llorar por el difunto. A la par de ellas también nacieron las rezadoras, señoras o niñas (desde luego, no por la edad sino porque supuestamente, nunca conocieron hombre en su vida) que llegaban donde había un velorio y hacían rezar el rosario, las letanías, y una cantidad de oraciones que el grupo repetía monótonamente. Una vez terminado el rezo, la paga consistía en el mejor plato, con la mejor presa.

Con el transcurso de los años esto se ha constituido en un trabajo más, y como tal, remunerado. Además, se hacen acompañar de

músicos quienes entonan a más de los cánticos religiosos, las melodías que le gustaban al difunto.

La presencia de las salas de velación ha contribuido a que esta costumbre de velar en las casas y de brindar comida durante las nueve noches vaya desapareciendo en la ciudad, donde solo a los que quedan acompañando en esas madrugadas dolorosas y solitarias junto al cadáver del ser querido, se les brinda café. En cambio, en algunos hogares de los barrios periféricos y en general en la campiña manabita aún se sigue rezando y llorando a sus seres queridos durante nueve noches y degustando algún manjar manabita.

### ***El velorio de los santos***

Esta triada, comida, religiosidad y muerte, estuvo y está presente todavía en ciertos hogares manabitas. *El velorio de los santos* tiene determinadas fechas en el calendario dependiendo de la comunidad y del santoral religioso. Las fiestas más sonadas son las de Santa Rosa y San Ramón, de la Virgen de Monserrate, de la Virgen del Carmen, de San Juan, Pedro y Pablo, San Cristóbal, San Antonio, San Bartolo, San Roque, Santa Bárbara, Las Candelarias, la fiesta de *Las Cruces* el 3 de mayo.

En honor de ellos se hacen misas y velorios en las casas de las personas donde supuestamente el santo ha pedido posada. Este encargo obliga al dueño de la casa o líder de una gran familia a ofrecer comida a quienes lo visiten en el velorio. Hay también ciertas familias que por tradición realizan el velorio por el santo de su devoción, como una forma de obtener bendiciones para los suyos.

En estas celebraciones se aprovecha para recordar a uno de los que partieron al más allá y se pedirá al santo por su salvación, con el rezo de un rosario o una misa. Es posible que con estos actos se consiga los favores del santo no solo para el muerto, sino para los vivos. Estos ritos en algunas comunidades se convierten en verdaderas fiestas que terminan en baile y borracheras y con la degustación de un tradicional plato.

En Semana Santa, la costumbre radica en preparar el día Viernes Santo los siete platos, a los cuales se convida a los amigos o familiares o se envía a dejar a los vecinos para su consumo; el **viche** uno de los platos emblemáticos de Manabí. También en Santa Ana, 24 de Mayo, Oleguino se elaboran los bollos, cuya preparación se inicia el día jueves, porque toda la noche deberá cocinarse en un horno, y al día siguiente se reparten doce bollos a cada familia, recordando a los doce apóstoles. En Chone y Flavio Alfaro se preparan 12 platos típicos; en estos cantones la semana santa es una ocasión que reúne a todos los miembros de la familia y amigos; para el viernes santo todos contribuyen con los ingredientes y desde luego con las manos, pues se requiere de mucho trabajo; pero no solo se come, sino que en algunos ecintos se hacen procesiones y se reza por la pasión de Cristo. Los platos que más se elaboran en la actualidad y están dentro de esta lista son: Picante de papa con atún, sardina con ensalada de cebolla, torta de yuca, rallado de choclo, picante de yuca con sardina, viche de pescado, cacaño (camarón de río) o guariche, ensalada de fréjol tierno, chocolate con leche, suero blanco, enrollado de papa con atún, menestra de fréjol verde y arroz de leche.

### *Ángeles somos.*

Un hecho que me llamó la atención fue cuando en compañía de mi madre, visité la casa de la familia Velásquez en Jipijapa, el 1 de noviembre de 1972. Al entrar a la sala me sorprendió mirar la mesa del comedor llena de potajes. Ante mi mirada inquisidora, la *niña*<sup>51</sup> Cecilia (una mujer de unos setenta años) me dijo que era la fiesta de los *ángeles somos* y que era costumbre esperarlos con la comida que les había gustado a sus seres queridos, puesto que las ánimas de ellos vendrían también en la noche a degustar de esos manjares. Por eso había que preparar la mesa y dejarla lista hasta el otro día, para que la familia coma de las sobras de sus muertos.

---

<sup>51</sup> “Niña” es una forma de nominar en Manabí a la mujer que no se le ha conocido marido alguno, sin importar la edad que tenga.

Nos contó que las personas, especialmente niños vestidos de angelitos visitan las casas donde saben se conserva la tradición y para entrar dicen la siguiente frase: “*Ángeles somos, del cielo hemos bajado, ábranos la puerta que queremos rezar por el alma de...*” (nombran a la persona que ha fallecido). Los dueños de casa cuando escuchan estos versos abren la puerta, los saludan y los convidan a pasar; rezan y cantan por el almita, y luego proceden a comer.

Esta no solo es costumbre de Manabí y de Santa Elena, sino de comunidades indígenas de Guatemala, donde durante el mes de noviembre tiene lugar la fiesta del *sikin*, que es un convite de ánimas. Creen que a lo largo del mes los muertos de esa familia van a llegar a visitar la casa y por eso hay que esperarlos con comida, con la más abundante y variada gama de alimentos que se puede ofrecer en cualquier celebración. En la mesa se va a poner todo lo que los dueños puedan y recuerden que era del agrado de sus finados. En el primer día de noviembre se organizan niños de diferentes barrios, andan con su costal, por todas las calles: “*Ángeles somos, del cielo venimos, sikin pedimos...*”<sup>52</sup>.

Humberta Merino y su esposo Clemente Segundo Quimís de la comuna Sancán de Jipijapa, con nostalgia recuerdan cuando hacían la mesa de comida el 1 de noviembre con la que esperaban a sus difuntos para que vinieran a comer, y dicen que la mesa tenía todo tipo de platos, pero en especial las conservas de camote, zapallo, papaya, pechiche. Con el pasar de los años esta tradición se ha ido perdiendo, lo único que hacen es preparar alguna comidita para recibir *a los que vienen de afuera*, el dos de noviembre, Día de los Difuntos. A veces cuando hay dinero, se hace la comida que más le gustó al ser querido ausente.

Para Victoria Castro, una mujer de 96 años del sitio Las Palmeras del cantón 24 de Mayo, es muy importante la mesa para esperar a sus difuntos. Afirma que el primero de noviembre ellos salen a visitar sus casas y a comer; por eso mientras viva esperará a sus padres con las comidas que más les gustaba. Para la ocasión prepara la mesa con

---

<sup>52</sup> Julián López García, obra citada, 2003; 165, 167.

bollos, greñoso, tamales, hornado de chanco, aguado de gallina, chicha de maíz, conservas de camote, papaya, mote de zapallo y dulces como: suspiros, huevos moyos y en especial *las rosquillas de finados*<sup>53</sup>, que para ella es lo más tradicional. En la mesa convida a todos sus hijos y parientes que llegan por los finados, pero las sillas que ocuparon sus padres quedan libres para que ellos se sienten en el lugar que siempre lo hicieron en vida.

## ***Comida, amor y sexo***

Mario Serna Henao, ciudadano colombiano, entrañable amigo y que además es una persona empeñada en elevar el sabor de ciertos platos tradicionales para poder degustar de ellos en las mejores mesas, dándoles un toque de exclusividad, señala que el primer amor es el que uno establece con la comida. El primer contacto es con lo que nos brinda nuestra madre y siempre nos remitiremos al primer plato, al primer aroma de las comidas de nuestra infancia; a partir de estos registros iremos creando nuestra memoria gustativa. Para Mario la gastronomía es un verdadero arte. Por eso bien dicen que el amor entra por la boca y por los ojos, aunque he comprobado que por la nariz y por las manos (la gallina y el pescado saben mejor cuando se los coge con las manos). En la sierra ecuatoriana hay un dicho: “el amor entra por el estómago”.

El que pregunta a sus mayores como llegaron a establecer una relación, descubren que la mayoría fue a través de un plato mágico, mejor aún, si fue preparado en el horno manabita. Muchos se acuerdan del ceviche, del viche, del hornado, del bollo, del greñoso, del pescado horneado, de las humitas, de la majada, del zapallo con mote, de la sal prieta con maduro, de la hayaca, de la chicha y de tantos otros que hicieron brotar palabras de amor.

El maní y el aguacate han desarrollado unas connotaciones eróticas y las comidas donde éstos son los ingredientes básicos, podríamos afirmar que tienen implicaciones de interacción sexual. Comer

---

<sup>53</sup> En el capítulo de recetas está la forma de preparación.



aguacate con azúcar asegura una relación sexual muy placentera, o las comidas con maní, aguacate y mariscos elevan la libido; este tema lo he desarrollado en un artículo científico “Manabí y su comida erótica”.

El hecho de señalar que, si algún afuereño se atreve a comer sal prieta, greñoso, ceviche con maní, horneado de pescado se queda en estas tierras, es un símbolo del poder mágico que tienen estas comidas, o de ese simbolismo erótico que se le ha dado al maní en combinación con los mariscos. Por eso en Jipijapa nada mejor que un ceviche de pescado con maní, que tiene un reconocimiento a nivel internacional en el mundo culinario, por haber logrado un maridaje de sabores perfecto; en Manta el horneado de pescado con maní; en Rocafuerte la sal prieta; en Portoviejo los corviches; en Chone, Calceta, Tosagua, Flavio Alfaro, El Carmen y en casi toda la zona norte de la provincia: la Tonga, con el “gordo de maní” esa salsa especial; y en el campo manabita los sangos de verde y de zapallo con maní. Agregando a estos platos camarones, o el poner maní a la mayoría de las comidas, ha dado el prestigio de hombres muy ardientes y mujeres muy dispuestas a complacer a sus hombres con las delicias del sexo, por lo que no es de extrañar que los controles de la natalidad hayan fracasado en el agro manabita.

### ***Comida y jerarquía social***

El estatus lleva a quienes lo poseen a procurarse manjares que les haga su vida más placentera, que les proporcione ese gozo de rodearse de sus familiares y amigos para compartir con ellos las exquisiteces de su cocina. La situación económica no es ningún impedimento para que los manabitas realicen las fiestas de las quinceañeras, de los matrimonios, de los graduados. Muchos de ellos compiten en la preparación de la comida, de la que hacen gala los anfitriones, y de la que, los invitados hablarán muchos días.

La organización de las fiestas, donde la comida cumple el papel principal, tiene una relación con el orden social y la jerarquía en casi

todas las comunidades, como una forma de redistribución de bienes y legitimización del prestigio social de quien invita.

En Manabí lo podemos constatar en una de sus fiestas más tradicionales, donde el poder económico también se manifiesta en la forma como el presidente Negro o el presidente Blanco, principales de **las fiestas de San Pedro y San Pablo**, atienden a sus invitados y a quienes conforman su gabinete. Durante los siete días que dura la fiesta, en cada sector se hace gala de una variedad de comidas, tratando de superar al otro, para de esa forma hacer sentir la superioridad económica.

Esta fiesta inicia en el mes de junio, coincidiendo con el solsticio de verano y con el santoral religioso 29 para San Pedro y 30 para San Pablo, alargándose hasta el mes agosto.

Lo tradicional constituye la ceremonia que rigen los momentos del encuentro del presidente blanco con el presidente negro, cuando los dos gobiernos se enfrentan, los parlamentos que dice cada uno de los presidentes, todo lo que encierra el baile de las banderas, el baile del perfume, la forma de organización de la fiesta. Ritos que vienen repitiéndose cientos de años, desde cuando los españoles fusionaron la celebración del martirologio de los santos apóstoles Pedro y Pablo, que celebra la iglesia católica desde el año 258, el 29 de junio, con la del solsticio que se produce el 21 de junio, como una forma de terminar con esta “fiesta pagana” en la cual los pueblos precolombinos realizaban ceremonias para agradecer al dios Sol la maduración de sus productos; en la sierra con la fiesta del Inti-Raymi.

Cabe resaltar que la fiesta de Pedro y Pablo en los pueblos españoles estuvo y está relacionada con la actividad de la pesca, tal es así, que las Cofradías de Pescadores se encargan de organizar la fiesta; por esta razón fue de fácil asimilación, logrando amalgamarse y producir esta singular celebración, conservando la procesión marítima con la imagen de los santos apóstoles y las distintas comitivas.

Estas son las razones por la que se concentran estas festividades en varios pueblos de la costa manabita destacándose: Jaramijó, Crucita, Rocafuerte, Montecristi, Picoazá, San Jacinto, San Clemente, San Vicente, Jama, Manta, Machalilla. Esta fiesta en el año 2007 fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador.

Hay un dato mítico en la celebración; la gente tiene la creencia que si no acepta ser parte de la organización sea ya como el principal o parte del gabinete presidencial, todo lo que haga en lo posterior será negativo para su familia, negocio o trabajo y es muy probable que la serpiente, animal simbólico que tiene San Pablo en sus pies, y sobre el cual este santo tenía poder, se les presente en su hogar o en el camino y les ocasione la pérdida de su vida o el fracaso en sus negocios.

Habitantes de Jaramijó, San Mateo, Machalilla, Puerto López, Pedernales, Jama, San Jacinto, San Clemente, Los Esteros en Manta tienen la costumbre de iniciar la celebración de esta tradición con paseos en pangas (pequeñas embarcaciones) por el mar, acompañados de San Pedro o San Pablo, según la república a la que representen, si es a la de los negros o de los blancos. Las pangas las adornan con flores, serpentinas, guindolas hechas con papel picado de colores. De regreso del paseo en la playa les espera el resto de sus gabinetes, para iniciar una procesión por las calles de sus pueblos hasta llegar al palacio (casa) de cada presidente donde se da paso a la gran fiesta.

Durante los días de la fiesta deberán cambiarse de traje todos los días, los colores son elegidos por los presidentes de los blancos, que representan a los españoles y de los negros, que representan al gobierno de Guinea. Es posible que en esta fiesta se haya fusionado la actividad política-administrativa de la colonia, en la cual se mantuvo dos cabildos el de los españoles (blancos) y el de los indios (negros) y esta fiesta sea una forma de recordación de las dos administraciones que subsistieron durante la colonia. Lo cierto que todos llevan una banda en la cual está escrito al personaje que encarnan: presidente, ministros, secretarios, reinas, abanderados.

El recorrido en tierra se lo hace de casa en casa de los ministros, allí recuerdan a los santos apóstoles, se lee una de las cartas del nuevo testamento y se pasa a la diversión. El día principal todos visten bien de negro o de blanco, acuden a la misa y al encuentro de los dos gobiernos que se realiza en el centro de la población, allí tienen lugar los rituales y pasan a la gran fiesta en los “palacios” de los presidentes.

### ***Las posadas o las novenas del niño Jesús***

La esencia de esta actividad tiene relación en un compromiso íntimo de la familia con algún santo que pide posada en las casas, para que durante un tiempo lo tengan y recen en su homenaje. Pero la más celebrada es *la posada o la novena del niño Jesús*; sus orígenes se remontan a la colonia, pues vino de la mano de los españoles. Nueve noches antes del 24 de diciembre, en los barrios se reúnen las familias para acordar quienes recibirán cada noche al niño para cantarles los chigualos, rezarle y servirse dulces o alguna comida. Esta celebración conlleva el arreglo del pesebre o nacimiento.

Desde los primeros días del mes se procederá a preparar la sala o el



patio de la casa con una recreación del nacimiento del niño Jesús y las familias participan del novenario acudiendo a cada una de las casas donde sus dueños decidieron darle posada al niño Jesús. Una vez concluido el rito, salen en procesión con la imagen, rumbo a otra de las

casas escogidas para dejarlo hasta la noche siguiente y así sucesivamente y concluir en la morada donde quedará el niño hasta el próximo año.

Para congraciarse con quienes acuden a venerar al niño se preparan dulces, mistelas, bizcochos, empanadas de verde, tortillas, muchines, para tomar chocolate o una agüita en infusión con alguna hierba, de

preferencia hierba luisa y endulzada con panela. La abundancia de la comida depende del bolsillo de los posaderos. Poblaciones como Rocafuerte, Junín, Chone, Calceta han desarrollado una industria de mistelas y dulces. Son famosas por su sabor las mistelas de pechiche, grosella, ovos y cerezas.

En algunos barrios de Jipijapa, Portoviejo, Manta, Chone, Santa Ana, Olmedo, 24 de Mayo, Paján, Rocafuerte, Calceta, Tosagua Charapotó, Machalilla, Puerto López, El Carmen y en varias poblaciones de la provincia se reunían en cada comunidad para organizar los cuadros vivos del nacimiento de Jesús. En el sitio Los Laureles del cantón Junín, durante nueve noches previas a la navidad se citan para acudir en procesión con el niño hasta el hogar que previamente ha sido designado. Los dueños de casa los esperan con las puertas cerradas, la gente canta canciones a la virgen y al niño, una vez realizado esto las puertas se abren y pasan a la sala donde se reflexiona un tema por noche, y se sirven las comidas que han preparado, lo más usual es café con bollo, caramelos y chicha.

Cada uno de estas fases de la fiesta está matizada con los versos al niño, conocidos como chigualos, que los hay de distintas temáticas; desde los que tenían el sentido religioso de la navidad que eran los que se entonaban en las posadas, hoy novenas del niño, hasta aquellos cargados de erotismo, que se los cantaba una vez terminado el rezo, para lo cual se procedía a tapar la cara al niño o a esconderlo en algún lugar de la casa para que no viera lo bailes, juegos, arrumacos amorosos; ya que estos versos servían para enamorar, y daban paso a las famosas huídas de las muchachas o robos consentidos en los meses de enero y febrero. Esta forma de festejo seguía pasadas las navidades, los mayores entrevistados señalan que una vez terminada la navidad se iniciaba la época de los chigualos que terminaba el dos de febrero, día de las Candelarias.

En la actualidad la iglesia ha tomado en sus manos estas celebraciones, y ahora cada comunidad prepara el cuadro vivo y acuden a la iglesia el día que les corresponde, donde se procede a cantar y rezar al niño.

## ***Comida y toponimia***

El manabita está muy vinculado con la comida y con sus recursos naturales. Esta es la razón por la cual sus comunidades, recintos, parroquias llevan el nombre de los productos que más cultivan en la zona, y de los animales con los que preparan sus alimentos. Muchos de ellos se repiten en cada cantón, como el caso de:

Nombres de mariscos: Camarón Adentro, Camarón Afuera, Camarón Macho, Camarón Hembra, Pescadillo, Río Pescado, La Concha, El Guariche.

Nombre de animales y de aves: Agua Pato, La Pavita, El Tigrillo, Hueso de Vaca, Pata de Pájaro, Cantagallo, Las Iguanas, cerro El Conejo.

Nombre de frutas: El Aguacate, Los Mangos, El Limón, La Cereza, Las Cerezas, La Naranja, Las Naranjas, La Naranjita, El Mamey, La Badea, El Zapote, Papayita, estero de Zapotillo, Los Bajos del Pechiche, Las Piñas, Pechichal, El Caimito, El Guanábano, El Guabal.

Nombres de árboles: La Mocora, El Mocoral, Platanales, Mocochoal Adentro, Mocochoal Afuera, Guineal, Mata de Cacao, El Café, La Guabina, La Chonta, El Chontillal, Tablada de la Chontilla, La Chontilla, La Vainilla, Río Plátano.

Nombres de tubérculos: Camote Afuera, Camote Adentro, Yucal.

Nombre de plantas que sirven para sazonar las comidas: El Ají, El Achiote.

Desde luego, no podía faltar el nombre de El Maicito, una comunidad del cantón El Carmen.

# **CAPÍTULO VI**

## **UTENSILIOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE LAS COMIDAS**

La importancia que nuestros pueblos aborígenes dieron a la comida, hizo posible que a través de ella y para ella se desarrollaran actividades como: la caza, la pesca, la domesticación de animales y de las plantas dando lugar a la agricultura. En cada instancia se dio prioridad a la creación de tecnologías para la explotación de los recursos, y su transformación en comida, para que esta sea algo nutritivo, apetitoso, y cargado de sentido simbólico.

Una de las actividades de las cuales tenemos vestigios es la alfarería, la que no solo estuvo conectada a la alimentación (cocción y almacenamiento), sino que tuvo fuertes implicaciones en la vida política y ritual de los pueblos, en sus actos ceremoniales como ofrenda a los dioses y como parte del ajuar en la transición de la vida hacia el otro mundo y ante todo en esa parte que nos hace seres sociales por excelencia: cuando nos reunimos con los otros para hacer gala de lo que poseemos y de lo que comemos.

La cerámica alcanzó verdaderas dimensiones artísticas en culturas como la Valdivia, Machalilla, Chorrera, Jama Coaque, Guangala, Bahía, Manteña. Nos demuestran lo importante que debió ser la preparación de las comidas y la presentación y su degustación: compoteras, vasijas, ollas, cazuelas, comales, tiestos, cuencos, botellas de diversas formas, destacando muchas de ellas en sus formas los vegetales, cereales y animales de la época, que eran usados para la elaboración de sus platos.

Muy importante es recalcar el uso de ciertos implementos como los ralladores de cerámica, con ellos nos están demostrando la forma básica de preparar ciertos alimentos y que en la actualidad se sigue utilizando.



*Bahía - Plato con Soporte Anular  
(Rallador)  
GA-1-350-77*



*Tolita - Rallador Ictiomorfo  
GA-307-1745-81*



Este instrumento está presente desde la cultura Valdivia. En la cultura Tolita se descubrió en algunas excavaciones cantidades de ellos y de diversas formas y tamaños, incluso semejando a los peces.



Al paso de los años se los ha ido transformando y los encontramos elaborados de metal y plástico.

La piedra no solo fue utilizada como elemento de la construcción, sino que se desarrolló una serie de artefactos que sirvieron para la molienda de maíz, yuca, maní, cacao, ají, sal, café, fréjol, tagua.

Piedras y manos de moler existen en muchos museos. Morteros de piedra en forma de animales como felinos, aves y monos desde tiempos muy tempranos han servido en los grandes centros de poder del período originario (como San Isidro) para la molienda virtual de sustancias sicotrópicas que los sacerdotes indígenas utilizaban para ponerse en contacto con los espíritus.



*Valdivia - Metate - Forma Ornitomorfo -  
GA-1-152-76*



*Manteño - Metate - GA-63-543-77 A*



*Manteño - Mano de Moler - GA-2-760-78 B*

Los granos a más de ser rallados requerían ser molidos, para ello nuestros aborígenes esculpieron los metates, así como las diversas manos de moler con las cuales se facilitaba este proceso. En algunos hogares todavía conservan las piedras y las manos de moler, las que no solo son parte de las vitrinas, sino que siguen siendo usadas para estos procesos, en otros en cambio fueron cambiadas por los molinos de metal, que con el paso del tiempo han sido superados por las licuadoras, y molinos eléctricos, donde ahora es muy fácil obtener la trituración de tubérculos o de granos para la elaboración de las comidas.



El molinillo es un artefacto muy necesario para revolver (molinear) las menestras o los sangos de plátano, yuca, habitas y zapallo. Este artefacto lo vamos a encontrar dependiendo de un clavo en la cocina manabita; en su zona norte lo fabrican con ramas del árbol conocido como molinillo o también de cacao; en cambio en la zona sur con ramas del bototillo o de moyuyo. En el campo no ha sido reemplazado, incluso en muchos hogares de la ciudad lo siguen usando. Eumeny Candelario Álava, un investigador de la cultura manabita, me enseñó la forma como lo elaboran en el sector de Canuto, parroquia de Chone. Se escoge una rama central de un árbol o arbusto de la que nacen cinco ramitas y se procede a amarrarlas con zapán (tira seca del tallo de plátano o de otras fibras), se lo deja secar para luego cortar las ramitas del tamaño adecuado, obteniendo un molinillo.

La susunga es una cernidera hecha en mate para colar los alimentos. En la feria de Olmedo y de Santa Ana se podía encontrar este especial cernidero, así



como también las cucharas de palo y los molinillos.

La materia prima de las ollas es el barro, que sometido a procesos de cocción opera una transformación química y física irreversible, dando origen al primer material sintético del mundo: la cerámica, constituyéndose en un arte mágico y trascendental para estos pueblos. Las ollas son las mejores aliadas para hacer una menestra o un sango de zapallo, verde, yuca o para un delicioso arroz, y las cazuelas sirven para colocarlas dentro del horno. El



plato al que se denomina cazuela de pescado se lo sirve en dicha vasija de barro en muchos de los restaurantes manabitas.

Los tiestos eran usados para tostar los granos y asar las tortillas planas de maíz. En algunas comarcas aún se ven de la forma que tiene la fotografía, que fue elaborado por los pobladores de la cultura Manteña.



Los comales son para tostar el maní, el maíz y desde luego el café y para cocinar el arroz. Otro de los servicios que prestan en los hogares del campo, donde no han llegado las refrigeradoras, es para conservar la carne que se la abre en lajas muy delgadas, se la sala y se coloca en las ollas de barro, una tira

sobre otra, y luego se tapa, y se va sacando lo que se necesita en el día para el consumo. A veces se preserva durante ocho días. Otra forma de conservar la carne es abriéndola en lajas, salándola con un poco de achiote y colgándola en unos cordeles que están sobre los hornos, donde recibe el calor y el humo de la leña, lo que facilita el proceso de deshidratado, conservándola por mucho tiempo. Cuando desean comer, toman un trozo de carne, la desaguan y se la sirven

asada o frita. Famosos son los comales que se venden en la Pila parroquia de Montecristi, en Calceta, Calderón, Rocafuerte y Chade, recinto de Jipijapa.

En la zona de Quimís Afuera siguen elaborando *bateas* con la madera del pepito colorado y zapote. Estas son usadas para amasar las tortillas de maíz y yuca, para rallar verde, yuca, maíz, para batir la mantequilla, para hacer panes de almidón y bolones de verde y para colocar en ellas las fundas de tela con las masas de yuca rallada para extraer el agua.



Don Vidal Hugo Zambrano Tuárez, nos cuenta que para elaborar el queso hace una batea grande de un metro veinte. En vida de su padre elaboraban bateas para lavar la ropa y estas las vendían en Portoviejo. Hoy en día se las encuentra de venta en la Pila, Rocafuerte, Tosagua, Canuto, y en muchos lugares del campo manabita.



Nada mejor que preparar nuestros alimentos en una cocina manabita, donde **el horno de barro cocido** es el principal elemento.

Estos hornos de barro se los fabrica en sitios como Chade, Canuto, Olla Vieja,



Calderón, Rocafuerte, La América, La Pila, Paján y otros. En el campo la cocina manabita está construida con caña y latillas de madera: se hace un cajón elevado que se lo rellena con tierra y se deja un hoyo del tamaño del horno de barro cocido, el mismo que se lo introduce en el hoyo y se apisona la tierra en su rededor; luego se coge ceniza a la que se agrega agua y esta mezcla se pone encima de la tierra, dándole una consistencia dura. Para el fuego se puede usar

leña o carbón. Si los alimentos se van a cocinar fuera del horno se utiliza unas varillas de hierro, las mismas que se atraviesan por encima del horno para colocar las ollas. Si se va a cocer dentro del horno se provee de una tapa grande de latón, para poder cubrirla, y sobre esta se coloca brasa; para que no salga el calor se añade barro mojado en las orillas y unas piedras para asegurarlo.

Este procedimiento me recuerda la preparación de las ollas de cerámica, previo a su uso: se las coloca al fuego durante unos 10 minutos y se les frota por fuera el asiento de la olla con una cáscara de plátano maduro y se la deja enfriar. A este proceso se le denomina “*el curado de las ollas*”.

En las excavaciones realizadas en varios sitios de la provincia, se encontró vestigios de hornos de arcilla hechos en el piso, como el de la fotografía que fue tomado en el sitio Japotó, donde se está realizando una investigación arqueológica. Es posible que allí se cavara y se colocara barro en las paredes del hueco y después se procediera a quemar leña cocinando de esta forma el barro y dando la semejanza de los hornos



de arcilla, que, con el pasar del tiempo se los fabricó de forma ovalada o redonda; y es probable que por comodidad o para evitar la intromisión de los animales caseros en las comidas, estos hornos se los fuera elevando hasta hacerlos como hoy se ven en el campo manabita, donde se los usa para cocinar y hornear la mayoría de los potajes, los cuales quedan definitivamente deliciosos debido al tiempo que se demora la cocción de los alimentos.

## Uso de hojas

Es muy usada **la hoja de plátano** para envolver los tamales, la patada de mula, el bollo, la natilla (flan de maíz con leche), para la tonga (comida para llevar al campo) o para tapar las comidas que se hornean.

Hasta hace algunos años antes de que la refrigeradora llegara a los hogares, era utilizada para envolver el pescado o la carne que había sido previamente salada y colocarlos en la cusa baraja o chaguelma.



Para dar mayor gusto al arroz aconsejan taparlo con hojas de plátano una vez que ha reventado.

También se usa **las hojas del choclo** para las humitas. En algunas zonas emplean las hojas de platanillo o achira para hacer los tamales y las hayacas, en la Sierra ecuatoriana la achira es usada para tamales y quimbolitos y las hojas de la panga (caña del maíz) para los chigüiles.



Aún se utilizan en el campo y en la ciudad las **latillas de guadua** para revolver las comidas y las masas que se cocinan o para mover el greñoso, estas además tienen una característica importante, no raspan las ollas. Otro de los utensilios muy usados son **las**

**cucharas elaboradas con mate**, cuyo uso no solo se vinculaba para servirse la comida, sino que hay la creencia de que ayuda para que los niños hablen más rápido.

En casi todo Manabí, el uso del mate (lagenaria o crecencia) era generalizado hasta el año 1980, luego la presencia de los plásticos (elemento no biodegradable que lo único que ha hecho es



propiciar la contaminación ambiental), desplazó al mate ancho de las casas. Esta planta tiene miles de años de antigüedad, se han encontrado fitolitos en excavaciones arqueológicas.

En el campo manabita aún podemos encontrarnos con el **liguije** que es un mate grande con una pequeña abertura para llevar agua, los campesinos la usaban mucho por la frescura con que mantiene el agua. En la Finca agroecológica “Río Muchacho” se privilegia el uso de vajilla elaborada con mate, una forma de rescatar costumbres de Manabí.



El **bototo** era utilizado para almacenar huevos y lo colgaban con zapán en una pared de la cocina. De los mates también se elaboran el mate ancho, que era usado para batir las claras de huevo o para coger el agua de las botijas o recipientes. Era muy común en los baños de las casas encontrar un tanque de agua y un mate ancho.

Para colar la masa de maíz cocinada y preparar la chicha se usa un pedazo de liencillo, que colocado en un balde y amarrado o anudado presta un servicio mejor que los cedazos o coladeras.



El **canuto, soto o sote** es un instrumento elaborado con caña guadua, sirve para avivar el fuego, su presencia es indispensable en el horno. Al respecto Olaf Holm (2007)<sup>54</sup> señala que en Manabí llaman a estos tubos simplemente canutos. “En algunos lugares de la provincia se oye también la voz **soto** para decir tubo de soplar. Aunque creemos que se trata de una palabra suelta del idioma aborigen, que se ha conservado con el utensilio a través de los siglos...”.

---

<sup>54</sup> Olaf Holm Fuelles que son Canutos 2007.  
pág. 79



**Botija** es un recipiente para recibir el agua de la piedra de destilación y conservarla fresca. Casi en todos los hogares manabitas mantenían en sus casas el **tinajero** que era un mueble donde estaba la piedra de destilar y una botija grande de barro (conocida hoy como alambique en la zona centro



norte de Manabí).

**Las botijas** fueron empleadas para fermentar la chicha y mantener el agua, muy pocas se encuentran en el campo, muchas pasaron a ser parte de las casas de la ciudad como adornos o como piezas de museo.

**La olla cenicera** tenía varios usos. Se colocaba agua y en ella se arrojaba la ceniza que salía del horno de leña, el agua tomaba una composición alcalina y era usada para lavar la ropa, para preparar el jabón prieto; y para cocinar el maíz y hacer el mote, con el cual se preparaba el Mote de Zapallo y el Champú de San Juan.



**La cusa baraja**<sup>55</sup>, conocida también como **Ensarabaja, talanquera** y como **tangan** en Esmeraldas<sup>56</sup> **chaguelma**, en Chanduy, es usada para mantener las carnes, el pescado en proceso de ahumado y secado.



Esta especie de pasera o rejilla era realizada con tiras de madera o de caña guadua y se la colgaba sobre el fogón. También colocaban en ella la

<sup>55</sup> Referencia de Eumeny Álava.

<sup>56</sup> Jorge Morán, *Vocabulario de Arquitectura campesina en el Litoral ecuatoriano*, Museo Antropológico Banco Central del Ecuador, 1987, p. 96.



sal en grano envuelta en hoja de bijao para que no se ponga aguachenta. En algunos lugares, en vez de la cusa baraja, era usado un cordel de donde colgaban las carnes, el pescado o las longanizas.

**El canuto.** Para guardar los granos cortaban cañas guaduas y con ello elaboraban los canutos. En los mercados era muy común comprar la mantequilla blanca en canuto, esta venía envuelta en hojas de plátano y amarradas con zapán.



**El gustador.** El fin de semana se proveía en el mercado de una pata de res o de chanco, la que una vez retirada su carne pasaba a ser colgada de un cordel, pendiendo del techo de la cocina, con él se daba el último hervor a los caldos.

Tenían la certeza que con ello se mejoraba el sabor; contaban que en épocas de necesidad el hueso era prestado a los vecinos para con él hacer las comidas.



**Tenazas** fabricadas con latillas de guadua o de madera servían para asir los carbones encendidos y atizar brasas; ahora se fabrican de latón.

**Los abanicos o aventadores.** Elaborados con plumas de pavo se empleaban para ventear los granos de café, arroz, una vez que eran pilonados o de maní una vez tostados. Los de



mocora servían en las cocinas para avivar los leños o carbones. Todavía se compran en los mercados de los pueblos y son muy útiles en las parrilladas caseras.



# **CAPÍTULO VII**

## **INGREDIENTES BÁSICOS**



**Sitio El Guarango, cantón Rocafuerte.**

## MAÍZ



El maíz, originario de América, era el alimento básico de las culturas americanas muchos milenios antes de que los europeos llegaran al Nuevo Mundo. El origen de esta planta se ubica en los valles del oeste de México donde crece el *teocintle* (*Zea americana*) su antecedente.

En Sudamérica hay pruebas concluyentes, aportadas por los hallazgos arqueológicos y paleobotánicos, de que en el sitio Las Vegas de la Península de Santa Elena, en el Ecuador, se cultivaba el maíz primitivo, hace aproximadamente 7.000 años. De igual forma está documentada su presencia por los hallazgos realizados en el sitio Valdivia hace 5.000 años. El maíz silvestre primitivo no se diferenciaba mucho de la planta moderna en sus características botánicas fundamentales, pero sí en el tamaño de sus mazorcas.

Científicamente el maíz es la especie *Zea mays*, perteneciente a la familia Gramíneas. Estrella<sup>57</sup> aporta con varios nombres del maíz

---

<sup>57</sup> Eduardo Estrella, *El Pan de América, Etnohistoria de los Alimentos Aborígenes en el Ecuador*, Ediciones Abya-Yala, Quito-Ecuador, 1988, p. 71.

desde las distintas lenguas ancestrales: Matse- Quillacinga; Pía-Coayquer; Pij-Caranqui; Xeme- Palta; Vilva- Esmeraldeño; Pioj-Colorado (*tsafique*); Pishu- Cayapa; sha- Jíbaro; Zara- Quichua.

En Manabí esta gramínea tiene muchas variedades, de las más conocidas son el maíz colorado que se usa para las tortillas, el maíz blanco para el mote, el maíz amarillo fino y duro para la alimentación de los animales, el maíz negro para el pan duro. Sería prudente realizar un estudio de las variedades de esta maravillosa planta, para crear un banco de datos y de semillas, en las que podamos incluir todas las que poseemos y de esta forma protegerlas en el futuro. En otros lugares del Ecuador y de América Latina existen los llamados *guardianes de las semillas*, cuyo objetivo es preservar la inmensa variedad de gramíneas nativas, para evitar el ingreso de productos transgénicos y la usurpación de esta herencia.

Los mayas atribuyeron al maíz un papel protagónico en la creación del hombre, en el *Popol Vuh* cuando se habla de cómo los dioses procedieron a dar forma al hombre; decían: “A continuación discutieron sobre la creación y formación de nuestra primera madre y padre. De maíz amarillo y maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros primeros padres, los cuatro hombres que fueron creados”.

La gravitación del maíz en nuestras culturas tiene connotaciones rituales, y la fermentación del maíz para la elaboración de la chicha, una bebida de alto contenido chamánico no es más que el elemento de acercamiento a los dioses y desconexión con la tierra. Desde la cultura Las Vegas, y más tarde Valdivia, encontramos vestigios de su presencia, que se intensifica en todos los períodos de la historia precolombina, hasta llegar a la cultura Manteña.

Imaginemos su consumo en los primeros acercamientos con esta maravillosa planta, debió ser tal como natura la trajo al mundo, después con el proceso de selección y con los granos más grandes,

estos debieron saberles deliciosos (cocinados dentro de las hojas), más tarde los excedentes se convirtieron en el maíz seco para preservarlos después de las cosechas, estos derivaron en la molienda como lo demuestran las piedras de moler (metates) y con el uso del agua y sal se daría paso a la formación de la masa de maíz para la elaboración del pan duro; una vez calentado el horno se procede a empañetar las paredes con la masa y se obtiene un pan delgado y crocante. En sitios como Los Bajos de Montecristi, en lugares de la zona norte de Manabí como San Clemente, San Jacinto, Calceta, se sigue elaborando este pan.

Julio Valles Rojo<sup>58</sup> extrae del libro de José de Acosta: *Historia Moral y Natural de las Indias* (1590), la forma como era preparado el maíz: *“El pan de los indios es el maíz, comenlo comúnmente cocido así en grano y caliente, que llaman ellos mote.... Algunas veces lo comen tostado y tiene mejor sabor que garbanzos tostados. Otro modo de comerlo es moliendo el maíz y haciendo de harina masa y de ella unas tortillas que se ponen al fuego, y así calientes se ponen a la mesa y se comen.... Hacen de la propia masa unos bollos redondos, y sazónándolos de cierto modo que duran y se comen por regalo...también han inventado cierto modo de pasteles de esta masa y de la flor de la harina con azúcar bizcochuelos y melindres que llaman. No les sirve el maíz solo de pan, sino también de vino, porque de él hacen unas bebidas con que se embriagan...en Perú lo llaman azúa y por vocablo de indias chicha”*.

Explica que hay tres formas de hacer el vino de maíz que corresponden a la costa, sierra y oriente de nuestro país. La una, a la que él denomina el modo más limpio y más sano cocinando el maíz (que es la chicha de maíz (yamor) que se la elabora en la costa ecuatoriana), el otro humedeciendo el grano de maíz hasta que comience a brotar que es la chicha de jora (como se la hace hasta hoy en día en la sierra ecuatoriana); y el otro masticando el maíz y haciendo levadura (de la forma como nuestros pueblos del Oriente ecuatoriano aún la elaboran).

---

<sup>58</sup> Obra citada, 113,114.

La relación de Quito de 1573, expresa de los indios: “Su mantenimiento ordinario es vino hecho de maíz, que los españoles llaman chicha y los naturales azua, y unas yerbas que llaman yuyos, y papas y frisoles y maíz cocido; cualquiera cosa desta cocida con un poco de sal en su mantenimiento, y tienen por buena especia, de que se aprovechan en sus guisados, el ají. Todas estas cosas las cogen alrededor de sus casas” (J. de la Espada, 1897, III, 226)<sup>59</sup>.

Este pan de maíz alcanzó mucha fama, cuentan que cuando llegó el presidente La Gasca a las costas de Manta, antes de seguir su periplo al Perú, de forma inmediata encargó:

*«a las personas aquellas que sabían bien la tierra, que fuesen a los Quiximies, a ayudar a Juan Pérez de Vergara a traer las bestias a Puerto Viejo, y llevasen maíz para ellas, y comida para los que viniesen con ellas. Y así mismo ordenó que fuesen por todos aquellos lugares de indios donde se coge mucho maíz a recogerlo y traerlo; y hacer que se trajese todo el más pan cocido que se pudiese hacer dello. Porque aunque en todo el Perú (y comúnmente en todas las partes donde se come maíz) el pan que dello se hace no se puede bien comer sino reciente, el de aquella parte de detiene tanto como el pan trigo, y en esto pusieron todos mucha diligencia» (Fernández 1914: 331)<sup>60</sup>.*

Para Betty Fussell<sup>61</sup> el maíz te lleva dentro del pasado de América, a través de la culinaria sofisticada de las dinastías: Maya, Azteca, Inca. Es una planta loca, contraria a otras plantas del mundo de los granos. Todos los granos evolucionaron de la hierba, pero el maíz es la hierba de ingeniería genética más antigua. Los genetistas la llaman un “monstruo botánico”.

---

<sup>59</sup> Citado por Victor Manuel Patiño, en Historia de la Cultura Maternal en la América Equinoccial, Alimentación y Alimentos, Instituto Caro y Cuervo, Tomo I, Bogotá, 1990, p. 240.

<sup>60</sup> Tomado de El pan de América, de Eduardo Estrella, Etnohistoria de los Alimentos Aborígenes en el Ecuador, Ediciones Abya-Yala, Quito-Ecuador, 1988, p. 75.

<sup>61</sup> Betty Fussell, 1995, 11 al 15.

Sus valores nutricionales, está en los altos valores de hidratos de carbono, los valores de vitaminas y minerales son moderados, el contenido de las proteínas es regular.<sup>62</sup>

Los procesos para la utilización del maíz en la comida tienen que ver con los platos a prepararse, los mismos que están conectados con la maduración del grano. El grano tierno está involucrado con la elaboración de sopas, sangos, menestras, torrejas, humitas; o saborearlo en un preparado que muy tiernamente tiene el nombre de chocolito, que no es más que el choclo tierno cortado y puesto a cocinar en un poquito de leche, con hierbas y queso. Además, se puede comerlo asado, una vez que se lo ha colocado a hornear con todas sus hojas sobre las brasas, forma como se lo sigue haciendo y promocionando su venta en las cosechas a lo largo del camino que conduce desde La Cadena a Chone. Otra forma es cocinar la mazorca en agua.

El maíz jecho<sup>63</sup> o maduro sirve para la elaboración de humitas, tortas, majadas, coladas. El maíz seco para las tortillas, greñoso, sal prieta y chicha. Hay términos muy especiales en nuestra provincia para distinguir el maíz en sus etapas: chocolito (tierno), chocolón (maduro), jecho, cao, seco. Para los exquisitos platos de nuestra comida tradicional se realizan los siguientes procesos tal como nos muestra Narcisca Quimís Cali, de la Comuna Sancán de Jipijapa:



**Cocinado.** Primero se escogen las mazorcas de maíz, se las pela, se les quita los pelos y se las coloca en una olla con suficiente agua caliente para que se cocinen. Una vez que hierven por espacio de unos 15 minutos se les deja enfriar, no debe dejarse cocinar mucho

---

<sup>62</sup> Eduardo Estrella, El pan de América, Etnohistoria de los Alimentos Aborígenes en el Ecuador, Ediciones Abya-Yala, Quito-Ecuador, 1988, p. 89.

<sup>63</sup> Jecho (vocablo manabita)= maduro.



porque al rallar se desgranar y esto molesta el proceso; o si está a medio cocinar es muy duro para ser rallado.



**Rallado.** En el piso se coloca el petate (estera de mocora), sobre esta una tela gruesa; se busca una batea y el rallo y se procede al rallado de las mazorcas. El ritmo del rallado es sobar en el rallo dos o tres veces la mazorca y mirarla: esto ayuda a comprobar si aún está el grano o si estamos rallando la tuza. El trabajar de esta forma es lo que crea esa música

especial en las casas campesinas. Cuando se requiera la harina más fina debe molerse, bien en la piedra o sino en un molino, normalmente este proceso se lo realiza para la elaboración del greñoso, las hayacas, los tamales, la chicha y la natilla.

**Cernido.** Se tiende en el piso una lona y sobre ella se coloca un lienzo blanco y en un cedazo se va colocando el maíz molido y se procede a cernir. Muchas mujeres prefieren moler esta masa, pero si se va a elaborar el greñoso, la natilla y la chicha es preferible cernir.



Con esta harina se puede hacer las tortillas, los quimpes<sup>64</sup>, la natilla, el greñoso, chicha, las hayacas, el pan duro con sal o con panela y la mazamorra.

---

<sup>64</sup> Quimpes (vocablo manabita) galletitas muy finas de maíz, parecidas a las hostias, se las hace de sal y o de dulce.

## *EL MANÍ*



Con respecto a su clasificación científica el maní pertenece a la familia de las Fabáceas (*Fabaceae*). Es la especie *Arachis hypogaea*.

Maní es el nombre común de una planta anual propia de zonas cálidas y de las semillas que produce. Otras formas de nombrarlo es Torale- Tsafique; Nússe-Shuar; Inchic- Quichua; Maní, cacahuete (nombres provenientes del Arawak y el Nahuatl).

El maní es originario de Sudamérica, probablemente de Brasil o del Ecuador, y los pueblos indígenas americanos lo cultivan desde hace un mínimo de 7.000 años. Se conoce también como *cacahuete*, voz náhuatl de México. De tal modo se reconoce su origen americano que en los pueblos de la Extremadura Española (tierra de descubridores) el maní en su cápsula recibe el nombre genérico de americanas.

Hay muchos tipos de maní, con semillas grandes y pequeñas, que se cultivan mucho en las tierras cálidas de América. Las semillas se usan tostadas como fruto seco y en confitería en las variedades de semilla grande, mientras que las de semilla pequeña se prefieren para la fabricación de manteca y aceite. El maní necesita sol, una estación vegetativa cálida de 120 a 140 días y precipitación moderada. Prefiere los suelos arenosos bien drenados. El maní es nutritivo y energético. La semilla contiene entre un 40 y un 50% de grasas y

entre un 20 y un 30% de proteínas y constituye una fuente excelente de vitaminas del grupo B.

Se consume crudo, salado, tostado, troceado, molido, como manteca y de otras formas integradas a las comidas. El aceite de maní se considera una grasa vegetal de calidad, utilizada para cocinar y aderezar ensaladas y en la fabricación de margarina.

Mario Cicala<sup>65</sup> al referirse a los alimentos de la provincia de Puerto Viejo, dice: “El maní, grano que se recoge en gran abundancia es exactamente como la semilla de un pequeño coco o de una nuececilla. Se usa muchísimo en los alimentos especialmente de los viernes y los sábados”.

Mi búsqueda del uso del maní en otros países me llevó a México donde en estudios de la cocina precolombina se menciona dentro de los ingredientes de la comida Azteca, hoy es usado como un elemento de dulces unido al cacao o se consume frito, tostado en forma de pasta. En Cuba es bastante usado para elaborar alimentos con dulce; en Guatemala, en la comida indígena es muy poca su presencia; de igual forma, en la comida piurana que es la que más indagué.

Sin temor a equivocarme, creo que el uso más intensivo del maní en las comidas de sal, se da en nuestra provincia, y esta es la principal herencia de quienes nos precedieron y aquí radica nuestro sello de originalidad. El maní es al manabita, lo que el cacao es al mexicano.

En Manabí, el maní ha estado presente en la dieta de nuestras culturas precolombinas, como un elemento de mucha importancia en la elaboración de los platos, cuya base es la yuca, el maíz, el plátano, el zapallo, el camote, los mariscos, el pescado. Esta tradición se ha mantenido por siglos, siendo hoy uno de los elementos principales de nuestra comida. No existe comida donde el maní no sea parte de él.

Hay que destacar que no faltan representaciones del maní en el arte precolombino, usado como símbolo de la productividad y fertilidad

---

<sup>65</sup> Mario Cicala, (1771) 1994, 624.

de la tierra, plasmado en cerámica como adorno en nuestras culturas precolombinas; o en plata y oro como en el famoso collar del Gran señor de Sipán de la cultura Mochica (Lambayeque, Departamento de la costa norte del Perú).

Estudios bromatológicos señalan que el maní *posee un elevado porcentaje de proteínas y lípidos; la concentración de minerales y de vitaminas es moderada con excepción de la Niacina. Por ser ricamente proteico, es protector y reparador, es altamente energético, actúa como combustible para el organismo; como fuente de Niacina protege al organismo de la emergencia de un trastorno carencial denominado Pelagra, que provoca problemas cutáneos, digestivos y nerviosos.*<sup>66</sup>

**Preparación.** Las múltiples formas, como se puede servir este delicioso fruto, van desde el momento mismo de la cosecha cuando se extrae de la tierra, una vez que se saca de la cápsula se lo puede comer. Como dice nuestro campesino: "calientito como lo pare la tierra"; o después, hervido en una olla con suficiente agua con un poco de sal y en su propia cápsula. Esta es una de las formas que aún se conservan en el campo para servirse.



También se prepara tostado, para lo cual se procede a descascarar y luego en un comal se pone a tostar, revolviendo de manera constante hasta que la envoltura se vuelva de color café claro. Esto nos indica que el grano ya está listo. Si se deja quemar se vuelve amargo y no se lo puede utilizar en las comidas. Una vez que lo han tostado, se va frotando en las manos, hasta conseguir que los granos queden sin la piel y con un abanico o venteador se deja el grano limpio.

---

<sup>66</sup> Eduardo Estrella, 1988, pp. 113, 114.



El maní tostado se puede usar de varias formas, en las envolturas con dulce dando lugar al troliche<sup>67</sup>, o molido muy fino, graneado para comerlo con plátano asado, verde o maduro, yuca cocinada, papaya verde, tomatillada, arroz, guineo; o para la preparación de la sal prieta, greñoso, corviches, horneados, bollos, en el viche, en los sangos, en el ceviche con maní, tal como preparan en Jipijapa.



En el norte de Manabí, no puede faltar la salsa de maní o el **gordo de maní**, para agregar a la **tonga**, uno de los platos que son parte de la comida tradicional manabita. Lo especial de esta preparación es la forma de presentarlo, una especie de tamal grande, de hayaca o del antiguo pandado, comida especial de los Chachis, Tsáchilas, y de muchos pueblos de la Amazonía.



Cuando inició su elaboración y se cambió su nombre antiguo “pandado”, quién lo hizo, respuestas que se pierden en el tiempo, para *Enrique Delgado Copiano (investigador chonero)*, “la tonga

---

<sup>67</sup> Troliche= dulce manabita elaborado con leche, azúcar y en la zona sur le garegan el maní.

*tiene sus orígenes en la actividad de los caucheros y los primeros colonizadores de la jungla manabita*". Delgado asegura que *"las mujeres manabitas preparaban una comida en base de arroz maduro frito, yuca, maní y la envolvían en hojas de plátano, alimento que servía a sus maridos, hijos en sus largas faenas, extrayendo el latex de los árboles de caucho"*.

¿Quiénes fueron esos caucheros? Es muy probable que el grupo de afrodescendientes que llegó a Junín<sup>68</sup> traídos por terratenientes que adquirieron propiedades para sembrar caña de azúcar y extraer latex del caucho, hayan aportado con este nombre, es muy probable que en una de las lenguas Bantúes esté el origen de esta palabra. "Tonga", según el Diccionario Aurélio, puede ser una palabra angolana para "terra a ser lavrada" ou "lavoura".

Cabe recordar que el partido de Canoa fue tierra de zambos, hasta bien entrado el siglo XVIII. Lo cierto es que muchos cantones de la zona centro norte de Manabí, tienen a la Tonga dentro de sus platos emblemáticos, la receta se ha venido transmitiendo de generación en generación.

¿Cómo se prepara?

En el siglo XIX, antes de la entrada del arroz en nuestra dieta, se lo hacía con yuca, zapallo, camote, plátano verde y maduro, el infaltable gordo de maní y el seco de gallina criollo, aunque también se podía colocar estofado de pescado, chame, seco de carne de cerdo, de otras aves, animales de monte, para envolverlo se usaba hojas de bijao o plátano, las cuales tenían que ser sometidas al fuego por espacio de unos segundos para lograr su suavidad y que no se agrietaran, se procedía a amarrar con un zapán (una especie de sogá elaborada con la fibra seca del tallo del plátano).

---

<sup>68</sup> lugar conocido primero como Palmares de la Mosca y luego como Hule, por la abundancia de árboles de caucho.

Al introducirse el arroz como parte de la preparación de este plato, fue reemplazando a los otros ingredientes, hoy solo resiste el maduro y a veces la yuca. Es laborioso, debido a que debe hacerse: 1) un buen arroz blanco, el que lleva como parte especial la manteca de chanco y si se lo prepara en cazuela de barro mucho mejor; 2) el gordo de maní una especie de sango, que se lo hace con el maní tostado y molido y se lo adereza con un aliño hecho a base de ajo, cebolla, cilantro, pimienta verde finamente picados y una pisca de sal, preparación indispensable en la tonga; 3) el seco de gallina (o de otros cárnicos, peces y mariscos), 4) la yuca cocinada solo en agua con una pisca de sal, 5) el maduro cocinado o asado y 6) las hojas de plátano que deben limpiarse y sahumarse en la candela con las cuales se envolverán todo lo que se ha preparado. Cuando todos los ingredientes están listos se extiende las hojas de plátano, se coloca el arroz, sobre este el seco de gallina, el gordo de maní, los trozos de yuca cocinado y los maduros fritos, se lo envuelve y amarra con zapán. No hay que olvidar el jugo de limón o de naranja endulzado con miel agria y el ají manabita, que no debe faltar al momento de servirse la deliciosa tonga.

La importancia de la preparación radica en que conserva el calor y el sabor de la comida mejora y además se lo puede transportar con mucha facilidad, por eso se convirtió en el almuerzo que los montuvios llevan al trabajo agrícola.

En varios cantones manabitas se realizan festivales relacionados con este plato tradicional de la comida manabita, es muy famoso el festival de la tonga en Chone, cantón que reclama el lugar de origen de esta muy apetecida comida.

## ***EL CACAO***



El cacao (*Theobroma cacao* L.) es un producto que tiene larga data y que ha sido parte de las culturas precolombinas de Latinoamérica especialmente ha estado asociado a México, será por que fue el primer lugar donde los españoles conocieron el cacao.

Hoy gracias a estudios realizados desde hace diez años en un proyecto integrado por varios especialistas, entre ellos Francisco Valdez, arqueólogo ecuatoriano, Sonia Zarrillo (canadiense) la genetista francesa Claire Lanaud, sabemos que su procedencia es del cantón Palanda en la provincia amazónica de Zamora Chinchipe – Ecuador, cuyos pobladores (cultura Mayo-Chinchipe) consumían la variedad “fino aroma” desde hace 5.300 años aproximadamente y que de aquí partió a otros lares.

Para 1623 hay datos de que existen cultivos de cacao y que se lo comercializa clandestinamente desde Guayaquil; en 1789, el Rey Carlos IV, mediante Cédula Real, autoriza el cultivo y exportación de cacao desde la costa ecuatoriana. Entre 1880 y 1890, Ecuador fue el mayor exportador mundial de cacao.

En las últimas décadas hay un nuevo repunte del sector exportador de materia prima; las principales provincias ecuatorianas productoras de cacao son Los Ríos con el 35%, Guayas con el 25%, Manabí con el 14%, Esmeraldas con el 8%,



El Oro con el 5%, Bolívar y Cotopaxi con el 3% y Pichincha con el 4% de la superficie productora.

Una de las actividades productivas agrícola de Manabí es el cacao, cuya influencia social y económica es de mucha importancia por ser generador de divisas y es una fuente de materia prima para las industrias nacionales y extranjeras fabricante de chocolates y sus derivados, creando fuentes de trabajo para numerosos estratos sociales que intervienen en la cadena productiva y de valor, contribuyendo al mejoramiento de los niveles de vida en las zonas rurales y urbanas.

Un espacio territorial, entre los cantones Bolívar, Chone, Flavio Alfaro, cuenta con un microclima muy especial, el que ha contribuido a obtener un cacao con características muy particulares, llegándose a considerar como el mejor “fino aroma”; cacao muy apreciado en países como Estados Unidos, Suiza, Austria y Bélgica, según datos estimativos Manabí cuenta con una superficie cultivada de 101,000 hectáreas. La ESPAM MFL, ha formulado proyectos para potenciar estos sectores de la economía a través del Parque Temático del Cacao y de Circuitos del Cacao, estableciendo alianzas estratégicas con organismos públicos y privados.

Manabí, cultiva cacao en la región circunscrita entre los cantones Bolívar, Chone, Santa Ana, Flavio Alfaro, Junín, Tosagua, Portoviejo, Pichincha, San Vicente, Pedernales, Jama, El Carmen. Según la coordinación ecuatoriana de cacao fino las organizaciones base de cacao fino de aroma en Manabí son: Fortaleza del Valle con cinco organizaciones: Manga del Cura con cuatro; El Carmen con tres y existen además alrededor de veinte organizaciones más; suman en total de 32 organizaciones a nivel de la provincia.



La forma de consumo del cacao en la cocina manabita está relacionada con la preparación de la bola de cacao, cuyo proceso inicia la recolección, la selección del cacao, secado al sol, que puede llevar varios días; luego se procede a tostar en un comal, después a molerlo para extraer el licor de cacao, que al enfriarse se convierte en una pasta a la que se puede agregar canela, se la amasa y se forma la bola de cacao, se la deja reposar hasta que se endure y se la envuelve en hoja de plátano. Con este se prepara el chocolate.

## ***EL ZAPALLO***



Karen Stothert y Dolores Piperno<sup>69</sup>, en su estudio sobre “La Cultura de Las Vegas, de los Amantes de Sumpa y el Contexto del Origen del Cultivo de las Plantas Domesticadas”, indican que: “el suroeste del Ecuador fue una zona propicia para la domesticación inicial del zapallo. En la actualidad encontramos la especie *Cucúrbita moschata*, existiendo además una variedad silvestre semidomesticada que es la *Cucúrbita ecuadorensis*, llamada alamama o chía”.

La alamama o chía es muy común en el campo manabita, crece como mala hierba, y por cientos de años ha constituido fuente de alimentación para los animales; y no solo eso, si no que ha dado paso a crear historias a través de ella. En Chade, Jipijapa, hay tres pozos que fueron construidos por los manteños y que aún siguen otorgando agua a los moradores de esta zona. Cuentan los ancianos una leyenda: En el pozo pequeño, que está construido con piedras de cuarzo brillante, en las noches de luna asoma una alamama de oro y cuando alguien quiere cogerla esta se esconde y aparece una culebra que es la protectora del pozo. Algo parecido nos dicen en otra leyenda en el sitio Agua Blanca, cantón Puerto López. Allí hay un pozo con aguas azufradas y dicen que en noches de luna llena emerge del centro del pozo una vaca y en sus cuernos se observa una

---

<sup>69</sup> Stothert y Piperno 2000; 61,63,64.  
pág. 99

alamama de oro y que muchos han intentado tomarla, pero desaparece junto a la vaca en el fondo del pozo.



*Sitio El Guarango, Cantón Rocafuerte.*

Piperno, indica que hace 9.000 años habitantes de las tierras que hoy es Santa Elena sembraron una forma de cucúrbita que ya había sido alterada genética y morfológicamente de su antecesor silvestre.

El nombre de zapallo se deriva del quechua *sapallu*; los hay de muchas variedades, desde los de consumo humano hasta los que son para la alimentación de los animales. En nuestras tierras hay épocas donde abundan y se puede observar a la orilla del carretero en grandes cantidades. Los muy amarillos son los más dulces y se utilizan tanto como un ingrediente de los caldos o de los potajes como: el viche, caldo de hueso de res, de bolas de verde, así como un zango con maní, acompañado de mote dulce y leche o como colada de dulce con leche.

Se puede cocinar con la cáscara en un recipiente con agua, en trozos pelados, o también comerlo asado. Es un producto que además se puede conservar por mucho tiempo.

Es frecuente el extraer las semillas, cocinarlas y ponerlas al sol a secar y con ellas preparar salsa o comerlas una vez peladas como si fuera maní tostado. Son muy ricas estas semillas, cuando se ha horneado el zapallo, sacarlas y sumergirlas en agua con sal y luego

colocarlas a secar al sol, una vez bien secas a consumirlas; es un buen alimento. También con ellas se puede preparar una salsa para acompañar con camote o yuca.



Los campesinos a más de las comidas que podían preparar con él, también le dieron valor utilitario, crearon con la variedad más grande unos recipientes para transportar el agua o mantener líquidos en sus hogares, todavía se hace recipientes con ellos. Don Dumas Mora en su finca ha logrado sembrar unas cuantas variedades de zapallo, y entre ellos, los que le sirven para confeccionar estos recipientes, como el que podemos observar en la foto.

## ***LA YUCA***



La yuca fue para los españoles el primer pan que comieron en América. El mismo Colón sería el primer extrañado al constatar que pudiese haber pan de otra cosa que no fuera de una gramínea. Para los españoles se constituyó en una fuente de calorías.

En el mundo existen más de 7.000 especies, pertenece a la familia de las euforbiáceas, es un tubérculo cultivado en varios continentes. Hay vestigios arqueológicos que lo unen a pueblos aborígenes de México, Guatemala, Salvador, Honduras, Ecuador, Perú.

Es un alimento muy rico en hidratos de carbono, además aporta con potasio, calcio, magnesio, hierro y vitamina B y C. Las variadas formas de su uso van desde las más simples como pelar y poner en trozos a cocinar como parte de los ingredientes de las sopas o caldos.



Cocinarla sola para acompañar el caldo de gallina, asada en el horno para saborear con un chorrillo de miel. Cocida en trocitos y luego

“molineados” (batidos con molinillo) para hacer los sangos, a los que se puede agregar queso, o mariscos. En trozos, majarlos para los muchines.

Otra de las formas es quitándole la cáscara, rallar para hacer los tambores y las torrijas. También rallar y envolver en una tela blanca, poner un peso encima y dejar por unos dos o tres días en una batea para que salga el líquido que tiene y proceder a preparar otros platos como el pan de yuca, la patada de mula, y una vez que el agua se asienta poner a secar la harina, a la que se le denomina almidón y con esta preparar los panes y los dulces de almidón.



Este proceso de rallado y extracción del líquido es parecido al que realizan para elaborar el cazabe como lo señala Nicolás Monardes, un médico nacido en Sevilla que publicó en 1574 una obra titulada “Primera y segundas terceras partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras indias occidentales y que sirven en medicina” Escribe: “Límpianlo de la corteza y rállanlo en unos rallos que tienen hechos de agujas como trillo, y echánlo rallando en una manga de palma, y encima le echan cosas de peso, como piedras grandes, que hagan correr el zumo que sale de ello y, bien exprimido, queda como unas almendras bien majadas y exprimidas; echan esto en una cazuela llana que tienen puesta en el fuego, y allí lo cuajan y hacen como una tortilla de huevos volviendo de una parte y otra; después de bien cuajada queda hecha una torta del gordor de un real de a ocho poco más, la cual la ponen al sol para que se enjugue, y de estas tortas usan por pan, el cual es mucha sustancia...”

Doña Guadalupe Velásquez, moradora de Calceta, indica que ella aprendió todo lo que sabe sobre las comidas con yuca en nuestra provincia, ella vino de Guayaquil a la edad de cinco años a vivir con

sus padres, ya que sus abuelos eran de aquí, maneja con mucha destreza el rallo, la mano de moler y me indica como pelar la yuca, rallar, prensar para extraer sus aguas y poder elaborar las distintas comidas. Viéndola hacer el proceso voy imaginando a una mujer en la época precolombina arrodillada en el piso con su batea de madera y el rallo de cerámica desmenuzando la yuca para hacer ese pan del que hablaron los conquistadores y que hasta estos días nuestras mujeres siguen preparando.

### ***LOS FRIJOLES***



Así como el maíz, la yuca y el plátano, los frijoles eran parte de la dieta de nuestros nativos desde el período Valdivia (tal vez antes). Los hay como: habas, habichuelas, fréjol tumba, fréjol palito, fréjol bayo, fréjol varero o largo con el que se prepara ensaladas calientes o frías. Con ellos se elaboran variedad de comidas como menestras, moros con arroz, frejoles y raspado de verde, ensaladas de frejolitos, caldos con frijoles y raspado de verde y pedazos de choclo, para usarlo como un ingrediente más en la elaboración del viche, otra de las formas es cocinarlos y adobarlos con sal y servirlos con huevo duro cortado en pedazos.



## ***EL PLÁTANO***



No tenemos una fecha precisa para establecer cuando llegó este producto a nuestras tierras, sus orígenes lo sitúan en el Asia Meridional, se cree llegó a las Canarias en el siglo XV, de su presencia en el Caribe se habla desde el segundo viaje de Colón. Dicen que fue traído desde las islas Canarias y que probablemente los Dominicanos lo introdujeron a las tierras de América del Sur, otros afirman que los negros los traían como parte de sus pertenencias para asegurarse comida en las largas travesías. Pazos (2009:137), copia textualmente una descripción de los plátanos realizada por Salazar de Villasante (1564) “Hay unos lampazos, todos cubiertos desde la raíz de unas camisas que crían las hojas, es un árbol muy fresco y lo alto se cría un racimo que lleva doscientos, trescientos frutas tan largas como un palmo, las cuales llaman plátanos, tienen cada una camisa o corteza que, quitada, lo de dentro tiene buen gusto estando hechos para comerla”.

Lo cierto es que, una vez instalado en Manabí en tiempos muy remotos, fue tan bien recibido en la cocina, que, junto con el maíz, el maní y la yuca se ha constituido en la base de la comida manabita.



Se puede preparar de muchas maneras. Su proceso inicia con la selección del plátano, el mismo que puede ser verde, pintón, *jecho* o maduro, dependiendo de lo que se vaya a realizar; luego se procede a pelarlo si se desea usar en trozos, o raspadito en las comidas o cocinado, para luego majar y preparar las empanadas o hacer una miga con queso, con maní, con el chicharrón y servir con café en forma de bola o simplemente regado en un plato.



O se ralla y con esta masa podemos hacer torrijas, corviches, bollos, sangos, el famoso sango de verde con sangre y menudencias de gallina o las tortitas con estos mismos ingredientes y también el caldo de bolas con relleno de queso y huevo duro o el caldo con bolas rellenas de carne que se les denomina albóndigas.

El plátano con la cáscara sea tierno, maduro, pintón también se lo come asado, para esto primero se lo mete entre las brasas, y luego se lo arrima en el horno para que se siga cocinando y antes de llevarlo a la mesa se le quita la cáscara para acompañar las comidas en vez del pan. La otra forma es pelar el plátano y arrimarlo en el horno para que se cocine, se tiene cuidado de darle la vuelta de vez en cuando para que no se queme.

Se sirve también acompañado de queso, sal prieta, chicharrón o para acompañar los caldos o sopas. Se lo puede servir con el pescado estofado, se trocea el plátano asado y se lo coloca en el jugo del

pescado en forma de sopita y se lo sirve como desayuno a lo que se llama “sopeado de verde con pescado”. Nada mejor que esto, para poder pasar todo el día trabajando sin sentir hambre. Es muy usual prepararlo como chifles o patacones, que es el plátano troceado, aplastado y frito en aceite, servido con queso, maní, o como acompañante de las cremas o sopas.

Para los niños pequeños se usa el plátano en forma de harina para preparar las coladas con leche, canela y panela. El proceso consiste en pelar el plátano verde, hacer trozos largos y delgados, ponerlos en una tela a secar al sol, luego molerlos para obtener la harina, la misma que una vez cernida se la diluye en leche y se la coloca a hervir con trozos de canela y panela, se revuelve de manera constante para que no se pegue o se haga grumos, antes de servir se cierne.

Con el plátano maduro se puede a más de servirse cocinado, frito, o en bolones, hacer la **chucula**, para el efecto se coloca en una olla agua, esta debe solo tapar el plátano maduro, al que previamente se lo ha pelado y troceado, poner canela y clavo de olor, cocinar por espacio de unos treinta minutos, molar (batir con el molinillo) y agregar queso desmenuzado, dejar hervir unos cinco minutos y luego puede servirse como postre.

La chucula fue muy popular, aún en Tumaco y Esmeraldas se la prepara con maduro; Estrella refiere que en la parte central y occidental de Colombia se llama chucula a una bebida hecha con harina de maíz y cacao. En Bogotá, era la bebida popular al terminar la guerra de independencia, y la mayor o menor cantidad de cacao indicaba la escala social, siendo esta más humilde a medida que en la mezcla predominaba el maíz (Boussingault, 1900, III, 79). Esta chucula y bebida de maduro se fue afirmando en el tiempo entre ese grupo étnico (Acosta de Samper, 1901, 49)<sup>70</sup>.

---

<sup>70</sup> Eduardo Estrella, obra cit. 1988, p. 209.  
pág. 107

## **CAMOTE**



Camote es una palabra de origen Nahuatl, batata con la que muchas cronistas la denominaron es de origen Taino.

Estrella<sup>71</sup> hace un análisis de este tubérculo, señala que *es una planta que desde épocas prehistóricas fue conocida tanto en América Tropical como en las Islas del Pacífico. En la Región Andina, se han encontrado las voces Kumar, cumal o comal, para designar al camote. Hay suficiente documentación para considerar al camote como originario de América. En el Ecuador, es posible que haya sido cultivado en el Período Formativo, por la Cultura Valdivia (3500 A. C.)*

También recoge una serie de datos de los cronistas: Diego Trujillo (1975) uno de los conquistadores, escribe que cuando pasaron «los ríos de los Quiximíes», encontraron «muchos camotes». Zárate (1913: 469) anota que hallaron varias raíces que entre las que nombra los «zamotes».

Puerto Viejo producía ajos o batatas y otras raíces provechosas (Cieza 1962: 150). Según Lizarraga (1968) durante la segunda mitad del siglo XVI, los indios de Manta vendían este producto a los barcos que llegaban al puerto. A comienzos del silo XVII, entre los alimentos de indios y españoles vecinados en la Gobernación de

---

<sup>71</sup> Eduardo Estrella, obra cit. 1988, pp. 151 al 160.

Guayaquil, se cita el camote. Su producción era notable en Catarama cerca de Puerto Viejo.

«Cómense las batatas cocidas y asadas por fruta -dice Cobo (1964, I: 166)- y tienen sabor de castañas asadas; y también se hacen dellas regalados potajes, fruta de sartén y conserva».

El camote tiene un alto valor de carbohidratos, procedentes del almidón y en parte del azúcar. El consumo de camote proporciona al individuo una buena cantidad de calorías es decir, que es un producto energético.

En Manabí se lo come como parte de los ingredientes del viche. La forma más usual es en forma asada; en las temporadas de cosecha, se puede observar la venta de camotes asados en varios sectores de las avendas que unen una población con otra. Se lo prepara como colada, y también se elabora los dulces de camote y pasteles estos últimos se los combina con jugo de manarina y es un manjar.

### **LA JÍQUIMA Y LA SIDRILLA**



Creo muy conveniente citar estos dos productos con los cuales tuve mi primer contacto en los primeros años que viví en Jipijapa. Las bondades de estos frutos las fui asimilando de la mano de Juana Elvira y Fanny Manrique, quienes solían usar la sidrilla, conocida en otros países como *chayote o sidra*, para preparar un guiso con queso

y huevo o como parte de los caldos con hueso blanco, o de las comidas con choclo, zapallo, frijolitos y queso.

La jíquima, nombre con el cual se conoce a la *Jícama* en Jipijapa, era usada como medicina, pues con ella se ayudaba a purgar a las personas o como diurético, creían que realizaba una buena limpieza de los riñones. La forma de consumirla era pelándola y partiendo en cuadritos servirse directamente, a veces se la usaba en las comidas a pesar de su sabor dulce.

He preguntado sobre estos productos en otros lugares de Manabí, pero no me han dado razón de ellos, solo en Jipijapa aún se puede encontrar en el mercado y sembradas en los patios de algunas casas; en cambio sé que en Santo Domingo y en algunos lugares de la Sierra está realizándose cultivos de estos manjares. Creo necesario realizar un estudio de sus componentes minerales, con la posibilidad de fomentar su consumo.

# **CAPÍTULO VIII**

## **ZONAS GASTRONÓMICAS EN MANABÍ**

La provincia de Manabí, gracias a la ubicación geográfica, tiene un clima bastante equilibrado, cuya temperatura fluctúa entre 25 y 35 grados centígrados. La presencia de valles, sabanas, cordilleras, montañas, elevaciones: la riqueza fluvial y el Océano Pacífico bañando sus 350 kilómetros de playas, con sus puertos, ensenadas, bahías, estuarios ha permitido desarrollar actividades agrícolas ganaderas, avícolas, pesqueras, industriales y artesanales, convirtiendo a esta provincia en un paraíso, donde podemos encontrar todo tipo de paisajes naturales y culturales, pero especialmente una gastronomía rica en mariscos, pescado, cárnicos, vegetales, verduras y cereales, cuyos “sabores y saberes” son parte de la identidad cultural manabita.

Quienes visitan Manabí, encuentran en la oferta gastronómica de los restaurantes y paraderos turísticos, comidas muy tradicionales que se repiten a lo largo de su geografía como: sal prieta, maní graneado acompañados con plátano verde o maduro asado, tortillas de maíz, yuca; hayacas, humitas, empanadas de verde, muchines, bolones de verde con queso, maní o chicharrón, patacones, chifles; viche de pescado o mariscos, caldo y seco de gallina criolla, caldo de vegetales con queso criollo, caldo de albóndigas, la deliciosa tonga, variedad de ceviches, el arroz exquisitamente elaborado y combinado con mariscos o frejoles del año, longaniza, o el arroz blanco acompañado con los sangos de maní, yuca, zapallo, verde con pescado, mariscos, carne o queso y desde luego no falta el ají que los hay de todos las intensidades, desde lo más suaves hasta aquellos que te hacen llorar, como el ají ratón.





Recorrer Manabí es admirar su arquitectura vernácula, los sitios arqueológicos, la belleza de sus ceibos, disfrutar de los productos de temporada que se ofertan a la rivera de los caminos; saborear los mangos, naranjas, mandarinas, toronjas, papayas, fruta china, guineos, badeas, piñas, melones, sandías, mamey, níspero, guanábana; es beber el jugo de caña en los trapiches, o degustar en las fiestas del currincho, la mistela, el rompopo, la chicha, la variedad de dulces de esa oferta que existe en Rocafuerte, Calceta, Junín, Jipijapa.



Cada vez el tema del patrimonio alimentario toma mayor interés en Manabí y como una forma de incentivar a los agricultores a seguir produciendo los productos ancestrales se organiza todos los años la “Fiesta de la cosecha”, actividad que la inició el CRM hace algunas décadas y que ahora la posta la ha tomado SENAGUA, de tal suerte que en el mes de octubre o de noviembre en distintos lugares de Manabí se convocan agricultores de todos los cantones a exponer sus productos, donde un jurado previo a la verificación de calidad escogerá los productos ganadores, y sus dueños recibirán premios e incentivos para seguir produciendo la mejor yuca, zapallo, maní, cacao, café, camote, cítricos, papayas, melones, sandías.

Es en esta feria donde se puede comprobar cuan rica es nuestra provincia y que orgulloso es el montuvio de su producción y la gala que hace ante los demás de sus frutos.

La preparación de la comida en cada una de las cinco zonas gastronómicas en las que me he permitido dividir a Manabí, están relacionada con su historia precolombina, colonial, las distintas divisiones territoriales, ubicación geográfica; con las actividades productivas vinculadas con la alimentación, relacionadas con las

cosechas de ciclo corto o permanente; el uso de los derivados de la leche, el procesamiento de los cárnicos; de los productos del mar, de los manglares, de los ríos, del tipo de producción de cada zona, la oferta turística gastronómica y sobre todo de las costumbres milenarias y las festividades religiosas, cívicas y sociales.

En una investigación realizada desde varias fuentes, sobre los señoríos en Manabí, que constan en el libro “Indigenismo e identidad en Manabí”<sup>72</sup> se pudo concretar la existencia de un vasto territorio en donde, siguiendo lo señalado por los estudios arqueológicos, se pudieron configurar posibles seis señoríos, cada uno de ellos con varios pueblos y parcialidades.

- En el centro norte el Señorío Jocay, con su control territorial de Camilloa (Los Esteros o Las Chacras), Xaramijó (Jaramijó), Cama (San Mateo), Levique (Ligüique);
- Señorío de Picoazá con sus pueblos de Picoaza (Guigive), Misbay, Colongo o Solongo, y Tohalla;
- Señorío Japotó /Charapotó con sus pueblos aledaños Caraslobez (Caraquez), Amarejos, Cames (Jama), Amotospe (Japotó) Tocagua (Tosagua).
- En el sur este el Señorío de Salangome con los pueblos de: Calango (Salango) Tusco (Machalilla), Ceracapez (Puerto López) y Salangome (Agua Blanca);
- El señorío de Xipijapa, cuya ubicación sería: hacia el centro sur este y oeste con los pueblos: Apelope, Apechingue, Sanchán o Lanchán (Sancán), Xipijapa La Baja, Xipijapa La Alta (Jipijapa), Pillasagua (San Francisco), Picalauseme, Peluseme, Aguasa, Pipay;
- El señorío de Coaque con diversidad poblacional: Mancabes y de Tovirime (Cojimés), Conilope Tacamez (Atacamez), Coaque (Coaque), Tonconjes, Arampajos, Pintagua.

---

<sup>72</sup> Regalado Libertad, 2016, Indigenismo e identidad en Manabí, Editorial Abya- Yala. pág. 115

Una vez consolidada la conquista, las autoridades españolas disponen concentrar en una sola población a los conquistados, esto tiene sus variantes tanto en la sierra como en la costa ecuatoriana, en la cual las reducciones de común de indios fueron manejadas por los caciques de los pueblos, quienes también usaron mecanismos de cohesión con los grupos concentrados, donde la lucha por imponer la hegemonía y mantener las tierras heredadas fue notoria, además de conservar sus privilegios a través de las alianzas con los representantes del gobierno español<sup>73</sup>.

Cómo solucionar la dificultad de gobernar estas parcialidades que tenían sus propios caciques, de la forma más sencilla, el cacique del pueblo o la parcialidad donde se hizo la reducción pasaría ser el principal. Qué pasó en aquellas reducciones de un número mayor de pueblos, pues se procedió a la existencia de un cacique gobernador y cobrador de tributos, consolidándose un modelo de jerarquía cacical a lo española.

Las reducciones realizadas en Puerto Viejo, según la Descripción de Guayaquil (1605) son:

Pueblo- reducción	Parcialidades
Catarama, su nombre antiguo Jagua, luego se la denominó El Valle.	Cochinchigua, Coalle, Pantagua, Chondona,
San Esteban de Charapotó, su antiguo nombre Japotó	Charapotó, Conchipa. Tosagua, Toal y Pasao
Manta, antiguamente Jocay/ Tocagay	San Pablo de Manta, Jaramito, Levique, Capil (Desde 1572, estaban reducidas en Manta a más de Jaramijó, Camilloa y

<sup>73</sup> Glave, Luis Miguel, El puerto de Paita y la costa norteña en la historia regional de Piura, Bolletín del Instituto Francés de Estudios Andinos, Tomo XX, Lima.

	Cama)
San Lorenzo de Jipijapa	Pipai Jipijapa la baja, Apelope, Apechingue, Sanchán, La Alta, Pillasagua, Picalauseme
Picuazá, el lugar donde está la reducción se denominaba Giguive	Tohalla, Misbay, Solongo

Observamos claramente que los procesos de transculturación y deculturación entre los pueblos indígenas de la costa manabita, se dieron al interior de cada una de estas reducciones, donde se fueron unificando rasgos, consolidando nuevas formas de hacer y producir artefactos y donde se iban perdiendo elementos de sus identidades culturales, una de ella fue la lengua. Es probable que las variantes en la preparación de las comidas debieron tener su incidencia en el uso de ciertos productos no propios de la zona, con lo cual se va enriqueciendo sus propios legados y dando paso a nuevas comidas y formas de preparación; cabe recordar que las relaciones de reciprocidad y solidaridad se tejen entre las mujeres alrededor de un horno, cuando unimos memorias y alrededor de una comida se consolidan las relaciones sociales.

Durante el coloniaje español, en la primera mitad del siglo XVIII, la zona del antiguo Gobierno de Caráquez, y que hoy ocupan los cantones El Carmen, San Cayetano de Chone, Sucre, Pedernales, Jama, Cabo Pasado, San Vicente, Bolívar, Tosagua, Junín y Pichincha, pasó a ser jurisdicción de la Gobernación de Esmeraldas, regida por Pedro Vicente Maldonado. Para 1768, el Partido de la Canoa, pasa con todos estos pueblos, incluyendo Atacames y Muisne, a formar parte de la Tenencia de Puerto Viejo en la gobernación de Guayaquil. Importante aclarar, que el territorio de

Coaque no está tomado en cuenta en las reducciones, pues este pasaría a conformar el partido de Canoa, que estaba unido a Esmeraldas en esas épocas; además Canoa para esas épocas 1749 era considerado pueblo de mulatos.

Una vez consolidados los procesos libertarios, se da paso a la provincialización de Manabí el 25 de junio 1824, de donde surge esta provincia con tres cantones: Portoviejo, Jipijapa y Montecristi, que serán ratificados en la Convención de Riobamba en 1830 en que se procede a la creación del nuevo estado: Ecuador. En 1825 pierde Atacames y en 1878 Muisne (Mompiche) El 30 de septiembre de 1852, Rocafuerte que era parroquia de Portoviejo se separa y forma un nuevo cantón con las parroquias de Pichota, Chone y Tosagua. Con el pasar de los años se irán creando nuevos cantones, cuyas relaciones geográficas, históricas, culturales se van fortaleciendo.

Con estos datos, más los proporcionados por los cantones a través de sus páginas web se pudo establecer las diferencias de ciertas comidas y formas de preparación y determinar las cinco zonas gastronómicas en Manabí. Importante aclarar que el territorio de Coaque, no está tomado en cuenta en las reducciones, pues este pasaría a conformar el partido de Canoa, que estaba unido a Esmeraldas en esas épocas; estos pueblos conformados hoy por los cantones de San Vicente, Jama, Pedernales, Sucre, y por su cercanía Tosagua, conformando esa quinta zona gastronómica en Manabí, donde la influencia de la comida esmeraldeña es notoria.

De esta forma hacemos una aproximación a lo que podría ser la zonificación gastronómica en Manabí, nos anima el deseo de salvaguardar la cultura gastronómica que el manabita ha ido creando a través del tiempo y que celosamente las ha mantenido.

## Zona uno

### Pedernales

Ubicada al noroeste de la provincia; sus bosques, montañas vírgenes, valles, ríos y el Océano Pacífico regando sus costas, han influido para el desarrollo de la agricultura, la artesanía, la crianza del ganado bobino, la pesca, el cultivo del camarón. Sus playas, el ser parte de la Reserva Mache Chindul y la variedad de sus comidas constituyen sus mejores atractivos turísticos.



En Semana Santa se puede disfrutar del festival del coco y en agosto, declarado como el mes del turismo y rescate cultural ancestral, se organizan varios Festivales: De la Corvina, del Cangrejo Azul, Flores y Fruta silvestre, Festival del queso, cuajada y suero blanco, de la Langosta y Langostino. La cazuela de mariscos con coco, el arroz con marisco, langostinos apanados, ceviches son platos que ofertan sus locales.

## **Jama**

La actividad agrícola, ganadera, pesquera y camaronera dinamizan su economía. Playas y paisajes campestres son sus atractivos turísticos. Su gastronomía es muy variada y está constituida por pescado, mariscos, especialmente el camarón; productos lácteos, y aves de corral.

El Festival de Reencuentro de los jamenses, en los primeros días del mes de noviembre, reúne a quienes viven en otros lugares y eso es aprovechado para preparar los platos tradicionales: suero blanco, tortillas de maíz, caldo de gallina criolla, viche y ceviche de camarón y pescado.

En los restaurantes de la ciudad y los que están en las poblaciones pesqueras de Don Juan, La División, Tasaste y el puerto pesquero artesanal El Matal, el turista puede servirse los platos tradicionales del cantón y una variada gama de comidas con pescado y marisco.

## **San Vicente**

Con sus 40 kilómetros de playas ubicadas a orillas del Pacífico y en el estuario del río Chone, su principal atractivo turístico, ha logrado situarse como uno de los lugares preferidos por los visitantes.

El turismo, la agricultura, ganadería y la pesca son fuentes de ingresos económicos. Entre los productos principales está: maracuyá, maíz, cacao, ají tabasco, variedad de pescado y marisco, cárnicos y lácteos que son parte de los ingredientes de la comida que ofrecen en los restaurantes situados a lo largo de sus playas y del estuario.





En el mes de mayo se celebra el Festival del Guariche, en abril el Festival del Langostino y lo han declarado como plato emblemático al “ceviche interoceánico” que se elabora con 14 productos del mar, como: pepino de mar, pulpo, churo, concha, cangrejo, ostión,

almejas, camarón, calamar, mapara, jaiba, pescados como picudo, corvina.

## Sucre

Por su ubicación geográfica ofrece una variedad de distracciones a los turistas, con paisajes campestre, playas y paseos por el estuario del río Chone.

En el mes de julio, en los balnearios de San Jacinto y San Clemente, se celebra el Festival de marisco; coincidiendo con el inicio de la temporada de vacaciones de la sierra ecuatoriana. En la parroquia de San Isidro, la celebración religiosa de San Isidro Labrador el 15 de mayo; en Bahía, la de la virgen de la Merced el 24 de septiembre, convoca multitudes, al igual que la de la cantonización el 3 de noviembre, debido a los bailes, ferias y comidas que se organizan.

En el malecón de Bahía están varios restaurantes donde se puede degustar comidas cuyos ingredientes principales son los productos del mar y en la oferta encontrarán la tortilla de camarón, que es muy apetecida por su gente, en San Isidro se puede servir cuajada, bistec de habas, caldo de maní con verduras y la chicha de chontilla.

## **Tosagua**

Localizada en el centro occidental de la provincia, con su relieve irregular y pequeños valles que están dedicados al cultivo de algodón, ganadería y a la agricultura de productos de ciclo corto y permanentes como; maíz, maní, arroz, yuca, sandía, melón, plátano, naranja, limones y banano.

En el mes de septiembre celebran la Feria gastronómica artesanal folklórica, donde exponen las comidas tradicionales. El 8 de diciembre conmemoran la fiesta de la Virgen Inmaculada con misas y procesiones.

La construcción del paso lateral ha fomentado la ubicación de restaurantes, los que ofertan comidas tradicionales de la zona como: tonga, caldo y seco de gallina criolla. En la ciudad se puede conseguir jugo de pinchagua (consomé), torta de maní, tortillas de yuca, de maíz, corviches, tamales, dulces, mistelas, rompopo y cerca del río Carrizal, el chame frito y asado.

## **Zona dos**

### **El Carmen**

Denominada como “La puerta de oro de Manabí” por la producción y exportación de plátano barraganete. A lo largo de sus 20200 Km se dinamiza la ganadería y la agricultura. La crianza de aves y animales de corral, de tilapias; cultivos de cacao, cítricos, pimienta, malanga generan rubros no solo a la economía interna, sino al país por las exportaciones.



En sus paraderos y restaurantes a lo largo de la vía que atraviesa la ciudad se puede degustar bolones de queso, maní, chicharon, pan de yuca, tortilla de maíz, caldo de albóndiga, tonga y seco de guanta, animal que se cría y caza en la montaña.

En sus fiestas religiosas del 16 de julio, Virgen del Carmen y del 3 de julio cantonización, se realizan en el parque actividades relacionadas con la comida criolla manabita.

## **Flavio Alfaro**

Conocido como “Pecadillo” por la abundancia de peces del río de este nombre, posee bellos paisajes, formados por montañas y valles que se constituyen un gran atractivo turístico. Desarrolla la economía alrededor de la ganadería y la agricultura del café, cacao, maíz, guineo, yuca, plátano.

Las fiestas de San Agustín, San Jacinto, del señor de la Buena Esperanza, la virgen del Rosario, los chigualos el 2 de febrero son celebradas con velorios, donde se puede degustar los platos típicos, acompañados por los tradicionales dulces que son preparados al interior de los hogares.

En los restaurantes de la ciudad y en lugares aledaños como la Bramadora y Marcos, usted encuentra el bollo de plátano relleno con carne de chancho o pescado de río, la cuajada, requesón, suero blanco, caldo y seco de gallina criolla.

## **Chone**

Pueblo bautizado como “Villa de San Cayetano de Chone” descendiente de los “Ñausas”, “Chunos” y Tsáchilas, conocido como la ciudad de los “Naranjos en flor” o “Casa ardiente”, está ubicado al norte de Manabí con una superficie de 3.570 kilómetros, bañado por los ríos: Chone, Chagualú, Garrapata, San Lorenzo y el Tosagua lo hacen tierra muy rica para la agricultura y ganadería.

Su historia agroexportadora ha estado vinculada con el cacao, alrededor del cual se ha creado el siguiente mito: “se dice que en estas selvas había especies silvestres de cacao y que al mezclar sus esencias con polvo de corazón de colibrí se creaba una bebida que la tomaban las mujeres embarazadas y al dar a luz si era barón iba a ser un hombre fuerte y trabajador y si era mujer sería hermosa y hogareña”.

Andrade (2013) comenta que a finales de la colonia, Juan Polit establece una hacienda cacaotera emblemática que dio nombre y posicionamiento internacional a Chone, Manabí y al Ecuador, La Providencia, desde donde se exportaba directamente a Europa y América del Norte el que se conoce como el mejor cacao del mundo, según referencias de la época, conservando siempre su denominación de origen en Chone que lleva al cacao en su escudo. Desde aquí, salieron a distintas latitudes muchos choneros llevando esa tradición de identidad cacaotera en todos sus quehaceres, especialmente en la cocina.

Los que se quedaron, y que conservan ese orgullo y algunas habilidades y recetas aprendidas de generación en generación de sus ancestros empezaron a participar con entusiasmo en ferias y eventos

exponiendo sus productos derivados del cacao y hechos artesanalmente. En 2013 a insinuación de Luis Andrade y por liderazgo de la Sra. Otilia Andrade se organizan y formalizan como Asociación Turística Gastronómica Theobroma de Chone, que agrupa a aproximadamente 15 socios, la mayoría mujeres que buscan sostener los valores del cacao, y mostrarlos a través del turismo, para ello contaron con el apoyo de instituciones como la ESPAM y el GAD Chone<sup>74</sup>.

Este es un cantón que se distingue por el desarrollo de la ganadería y a partir de esto han desarrollado una variedad de productos lácteos en especial los quesos, siendo este último el que ha posicionado a Chone en el país, pues es reconocido el “queso chonero” que llegó incluso a ser un producto de exportación, al igual que la mocora, tagua, toquilla y el cacao. Se conoce una variedad de quesos, desde el más tierno, duro, sin sal salado y al que se lo denomina cuajada que junto al “suero blanco” son de los bocados más apetecidos. La mantequilla blanca que tiene dos formas de elaborarla bien con la nata de la leche o con la extracción de la grasa de la leche, esta se la vendía en canutos (recipientes elaborados de guadua) tapados con hoja de plátano en los mercados de las ciudades.



La presencia del humedal más grande del Ecuador “La Segua” ha hecho posible la existencia de una especie de pescado denominada chame y del camarón de río o cacaño. El chame se ha constituido en uno de los alimentos más apetecidos y que los identifica, así como también, la tonga un preparado con arroz seco de gallina y salsa de maní envuelto en hojas de plátano. Con el chame se prepara: chame

---

<sup>74</sup> Andrade, Luis (informante), director de la Carrera de Turismo ESPAM MFL, 2013.

frito o apanado, estofado de chame, tonga con chame en salsa de maní, chame estofado; y con el guariche una especie de cangrejo, y el cacaño o camarón de río los viches de guariche o de cacaño.

Las fiestas más tradicionales son las de su fundación y la de su patrono que se celebran el 7 de agosto y el 30 de octubre. El festival de la calle 7 en la que se ofrecen todos los platos tradicionales y en la segunda semana de septiembre el festival de chame en el sector de la Segua.

## **Bolívar**

La represa “La Esperanza” formada por varios ríos, ha impulsado el desarrollo de la agricultura y la ganadería. La ciudad está atravesada por el río Carrizal. Predomina la producción de cacao, plátano, café, arroz, yuca, camote, cítricos. La elaboración de dulces es rubro muy importante en la economía local.



La presencia de la Represa la Esperanza ha sido beneficiosa para la proliferación del cacaño o camarón de río con el que se prepara el viche de cacaño; en extinción está un pescado muy rico que se

llamaba guanchiche con el cual se hacía guanchiche sudado, o asado en el horno.

El 27 y 28 de agosto se realiza la fiesta en homenaje a San Agustín. La Feria Provincial de la Comida Típica Manabita, el segundo domingo de octubre, que la realiza Eumeny Candelario Álava es un

espacio donde se puede apreciar la variada gama culinaria de esta provincia.

Los restaurantes de la ciudad, de sus alrededores y los puestos en el Mercado Central, brindan todos los días comidas relacionadas con la gastronomía de la zona, entre las que se destacan: horneado de chanco con yuca y plátano, horneado de pata de vaca, de carne de res y de mondongo, torta de maní, morcillas. Uno de los platos que se conserva en las zonas rurales es el colonche, una comida especial preparada con camarones y maní.

Al igual que los cantones aledaños también se ofrece tonga, el suero blanco, caldo y seco de gallina criolla.

### **Pichincha**

Dos ríos le dieron su nombre primigenio “Germud”, que fue cambiado por Pichincha. Su economía es agropecuaria y artesanal, procesan leche, la yuca y la caña de azúcar.

Los balnearios de agua dulce son uno de los atractivos turísticos; la laguna de la Azucena, la cascada de Germud, San Gregorio han desarrollado espacios donde el visitante puede no solo disfrutar del paisaje sino degustar la variedad oferta de la comida del sector que incluye panes de almidón, suero blanco, maduro con mantequilla blanca, caldo y seco de gallina criolla, horneado de cabeza de chanco y los bollos elaborados con cuero de chanco o pescado.

En las tradicionales fiestas de San Andrés que se celebran el 30 de noviembre con un novenario. El santo es trasladado a los diferentes barrios de la ciudad, donde se realizan los velorios, en los cuales es infaltable los bollos con café y el borroque, una bebida preparada con chontilla y maduro.

## Zona tres

### Portoviejo

La ganadería, avicultura y la agricultura de ciclo corto influye mucho en la variedad de la oferta gastronómica, generalmente compuesta por productos del mar y los ingredientes como el maní, plátano, maíz y carne de chancho.

La Ruta del Encanto que comprende las parroquias rurales de: Chirijos, Calderón, San Plácido y Alajuela; y la ruta del Sabor que une las poblaciones ubicadas en la vía Portoviejo-Crucita, ha permitido desarrollar proyectos turísticos vinculados con la comida manabita.



Entre su oferta gastronómica están los bollos de maní y plátano, las morcillas de Calderón, caldo de manguera, el pan de almidón, el ceviche de pinchagua en Crucita y el picudo en Portoviejo; además de horneado de chancho, caldo y seco de gallina criolla, bolones de verde, muchines, corviches, pan de yuca, tortillas de maíz que se las puede encontrar en el corazón de la ciudad capital y a lo largo de las vías que unen a Portoviejo con Crucita, Pichincha, Montecristi, Rocafuerte.





Necesario acotar que Portoviejo como ciudad fue la primera ciudad fundada por los españoles, quienes establecieron una reducción de indios en la antigua población indígena llama Jagua, más tarde El Valle y después Catarama. Esta situación hizo posible que los pueblos aborígenes aledaños a Puerto Viejo en la colonia aprendieran de manera rápida la crianza y faenamiento de los cerdos, así como también la elaboración de las morcillas y longanizas, actividad que sus descendientes la mantienen hasta hoy.

### **Rocafuerte**

Su economía se sustenta en la agricultura de ciclo corto, la ganadería y el turismo. El Corredor Turístico, creado por la municipalidad, ha fomentado el desarrollo de la artesanía y el rescate de las costumbres y tradiciones, sobre todo la gastronomía local. Se inicia en Tierras Amarillas, en la comunidad de Sosote, aquí se puede servir morcillas. Longanizas, torta de verde con maní y cuero de chanco, cazuela de verde con chanco y maní, la rica sal prieta y maní graneado, continua en Puerto Loor, El Horcón cuyas especialidades son caldo y seco de gallina y de pato. El Ceibal, reconocido balneario de aguas dulces, La Jagua, El Cerrito, La Guayaba, El Higuierón, El Cerecito, Pueblito, San Jacinto, San José y El Resbalón, cuyos restaurantes, paraderos ofrecen comida criolla, oferta que incluye bollos.

Una actividad reconocida es la elaboración de dulces. En el centro de la ciudad están las dulcerías más tradicionales donde se pueden encontrar hasta 350 variedades de dulces, entre los que se destacan los alfajores, limón relleno con manjar, cocadas, bizcochuelos y las bolitas de guineo, piña, camote, papaya.



## **Junín**

Conocido con el nombre de “Palmares de la Mosca” o como “Hule” por la abundancia de árboles de caucho; también la denominan la tierra del “currincho”, aguardiente preparado con ciertas frutas y hojas aromáticas. Su potencial económico está ligado a la agricultura; produce maíz, maní, plátano, yuca, café, cacao, cítricos, caña de azúcar y de esta elabora panela y aguardiente.

Las fiestas religiosas de la Virgen de Lourdes, el 18 de noviembre y de San Roque el 9 y 10 de septiembre, convocan a miles de personas en las ferias, misas, procesiones y bailes donde se brinda la famosa chicha de maíz, las “mistelas”, bebida elaborada con frutas, alcohol y azúcar; y los bizcochuelos que son muy apetecidos.

En el mercado central los fines de semana se puede saborear bollos, empanadas de verde, bolones, caldo y seco de gallina criolla y comprar sal prieta, maní quebrado, queso, mantequilla blanca.

La costumbre de servirse una taza con las tres “C” café, cargado y caliente ha permitido mantener la costumbre de tostar y moler el café para el consumo familiar, acompañado de plátano asado con maní, o mantequilla.

## **Santa Ana**

La riqueza de su suelo radica en un hermoso valle rodeado de las montañas de Bonce, Sasay, El Mate, La Cuesta, La Unión y bañado por las aguas del Río Grande, que nace en Pata de Pájaro y que pasa besando los guaduales a lo largo del cantón, conocido como Santa Ana de Vuelta Larga. Sus actividades principales son la agricultura y la ganadería; los productos más relevantes son: cacao, café, maíz, camote, yuca, tomate.

Las celebraciones de la santa patrona en el mes de julio, concentra a miles de personas, quienes disfrutan de los bailes, procesiones y ferias; sobre todo, de las romerías que se realizan 15 días antes del 26, en las que se hace gala de las comidas más tradicionales del sector, como son: los bollos con cuero de chanco, el caldo de pata, el horneado de chanco, la morcilla, majada y la sal prieta.

Un atractivo es el “Corredor Turístico” con más de 20 Km, que va desde Lodana hasta Poza Honda; en el trayecto en los distintos paraderos o puertos turísticos como: El Badén de la Poza, La Lucha, se puede degustar los deliciosos platos que ofrece la culinaria de Santa Ana, especialmente los caldos y secos de gallina. En el centro de la ciudad se oferta el muy apetecido y famoso “bandera” o “7 en uno”.

## **Olmedo**

Bañado por el río Puca y rodeando de montañas. Famoso por el rodeo montuvio y sus tradiciones que las mantiene intactas. Hombre y mujeres son buenos jinetes; la ganadería, la avicultura y la agricultura son las fuentes donde sustenta su riqueza.

La crianza de ganado vacuno ha motivado a la fabricación artesanal del queso, hay extensas áreas cultivadas con maíz, arroz, maní, café, cacao, sandía.

La fiesta de San Andrés inicia con romerías y velorios, en los cuales se puede apreciar la comida típica de Olmedo, y la bebida que es la chicha de maíz. Los fines de semana, en los pueblos ubicado en el mercado central se encuentra tortillas de maíz y yuca rellenas con queso o chicharon, suero blanco, horneado de choncho, bollo, empanadas, sopa de albóndigas rellenas de carne y maní.

## Zona cuatro

### Manta

Los restaurantes ubicados en el malecón escénico de las playas del Murciélago, en el malecón de Tarqui y en las parroquias de San Mateo, San Lorenzo, Santa Marianita, Las Piñas, Santa Rosa ofrecen una variedad de platos cuyos ingredientes



son los frutos del mar. Además, en varios locales de la ciudad se puede degustar de encebollado, ceviches, estofado de murico, horneado de albacora, hayacas, tongas, caldo y seco de gallina. Hay bares cuya especialidad se distingue por ofrecer bocados manabitas como: torta de choclo, muchines, empanadas de verde, bolones, tortillas de maíz, pan de yuca.

En el trayecto de la ruta de Manta hacia San José (Montecristi) se puede servir desde ceviches de pinchagua, camarón, pescado, pulpo, calamar, concha, arroz marinero, hasta el viche de marisco con maní.



Las comidas que más se resaltan es Manta es preparados en base de camotillo y albacora, que se los puede servir fritos, sudados, a la brasa, horneados. En los restaurantes aledaños al parque del marisco, en el Malecón Escénico hay una gran oferta de estos platos.

Desde hace algunos años tanto la Cámara de Comercio de Manta como la dirección de Turismo y la Comisión de Cultura del GADs, vienen organizando festivales de gastronomía que concitan la participación de chefs de reconocido prestigio a nivel del país, como de los distintos hoteles, restaurantes y de los cantones manabitas.

A partir de 1998 el crecimiento de Manta es imparable, se lo conoce como polo de desarrollo y los grandes proyectos que son: Puerto de Transferencia, Terminal de Cruceros, Aeropuerto Internacional, Refinería del Pacífico, van cristalizándose de forma paulatina y esto ha suscitado la apertura de hoteles y restaurantes de alto perfil, en los cuales la oferta gastronómica incluye platos de toda de la provincia, a más de comida internacional.

De igual forma hay acciones privadas muy importantes que están trabajando con recetas manabitas dándoles un giro en cuanto a la presentación y calidad de los productos y que se constituyen en ejemplos de la oferta gastronómica de Manabí.

## **Jaramijó**

Conocido como “caleta de pescadores” está ubicado en una ensenada frente al Océano Pacífico, tiene 96.8 Km de extensión. Su economía está basada en la pesca, industrial y el turismo. La fiesta de San Pedro y San Pablo que se celebra en el mes de agosto concentra a toda la población en una actividad en la que, a más del aspecto religioso, hay un derroche de comida que es ofrecida en las distintas casas de los presidentes negros y presidentes blancos. Su gastronomía es muy rica en marisco por encontrarse en una zona costera: ceviche de pinchagua, camarón, concha, pescado. También se oferta camotillo frito, chicharrón de pescado.

La bebida emblemática de Manabí es la chicha de maíz, en honor a la cual Jaramijó organiza en el mes de agosto “El Festival de la chicha de maíz”.

## **Montecristi**

Uno de los cantones más antiguos de Manabí, la actividad económica está vinculada con la artesanía elaboradas en paja toquilla, mocora, mimbre, cabuya. En los últimos años ha cobrado renombre, gracias a la creación de “Ciudad Alfaro”, que vino a dinamizar el turismo de la zona y a la declaratoria de Patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, del tejido del sombrero de paja toquilla, que lo ubica como el centro de comercialización de los sombreros finos de paja toquilla, que se confeccionan en las comunas de Pile, Las Pampas, Las Lagunas, Cerro Copetón, Camarones.

Las fiestas de San Pedro y San Pablo en el mes de julio y de la Virgen de Monserrate el 21 de noviembre son celebradas con la presencia de los platos tradicionales, acompañados de dulces y chicha.

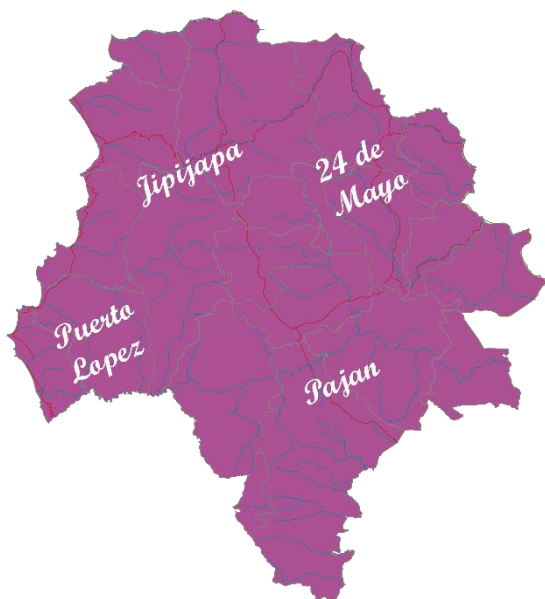
La actividad culinaria está enlazada a los productos de ciclo corto y de animales de corral. Los más renombrados platos son la cuajada de

queso en Los Corrales; seco de chivo en Los Bajos. Los fines de semana se puede degustar bollos y horneado de chanco con tortillas de maíz en los locales del centro de la ciudad.

## ZONA CINCO

### Jipijapa

Conocido como la Sultana del Café. Su economía se sustenta en la producción de café, maíz, maní, yuca, plátano, cítricos. Puerto Cayo, a más de ser un atractivo turístico, provee de productos del mar.



En las fiestas religiosas de la Virgen de Agua Santa y de San Lorenzo, se organizan ferias comerciales, en las cuales se puede degustar los variados platos de la culinaria jipijapense.

Su rica gastronomía es muy reconocida en el país, entre las cuales se cita: la tortilla de maíz en la comuna de Sancán; las tortas de choclo en Quimís, bollos de chanco y los horneados de cabeza y de sangre de chacho en el Mercado Central de Jipijapa.



El ceviche con salsa de maní es único en el país y se lo puede servir en restaurantes y cevicherías de la ciudad, el seco de chivo en Membrillal, Quimís y Julcuy, donde además se organiza en noviembre el “Festival del seco de chivo”.

Cayo, su puerto ancestral, oferta una variedad de platos desarrollados con los frutos del mar, el lema de los restaurantes es “del mar a su boca” Aquí la oferta incluye el estofado de murico, caldo de colorado, viche de mariscos, ceviches de pulpo, pescado, camarón y langostas y cangrejos rellenos con plátano verde, maní y especias.



El plato fundacional es el greñoso, cuya base principal es el maíz, maní y carne de cerdo, res o gallina criolla. Se lo sirve en ocasiones conmemorativas, en su honor han desarrollado el Festival del Greñoso en el mes de agosto.

## **Paján**

San Juan Bautista de las Golondrinas, nombre con el cual se lo conoció en la colonia, esta al sur de la provincia. Centra su actividad económica en la ganadería, agricultura y preparación de la mocora que se la exporta al Perú.

La mayor producción se concentraba en el cultivo del café, seguido del maíz, maní, arroz, achiote, frejol palito, y una variedad de frutas. La Virgen de la Merced es la patrona de Paján, en honor a ella se realiza la fiesta en el mes de septiembre. Cada barrio se prepara para recibirla y a más de rezar se sirven lo más típico de la zona: greñoso, tortillas, corviches, bollos, horneados acompañado de café o chicha de maíz.





En el mercado central el visitante o campesino puede servirse caldo o seco de gallina (platos que se los encuentra en toda la provincia), caldo de habas con choncho y de albóndigas. El fin de semana, a más de estos platos hay picante de pescado, horneado cabeza de choncho y bollo. El greñoso solo se lo sirve en ocasiones especiales.

## **24 de Mayo**

Ubicado al sur de la provincia en el área más montañosa. Desarrolla una intensa actividad agrícola, teniendo como producto estrella al café, seguido del achiote, maíz, arroz, maní, yuca, plátano y una variedad de frutas.

En el mes de julio celebra a su patrono San Ignacio de Loyola, la fiesta inicia 9 días antes con velorios y romerías. En estos días se puede disfrutar de bailes en los famosos “bocaditos” lugares que se arreglan en las calles con carpas, mesas y sillas; junto a ellos se colocan improvisados locales de venta de comidas, dulces y bebidas.

Los platos tradicionales son: bollos de choncho y de pescado, horneados de cabeza de choncho, morcilla, acompañados con plátano y sal prieta o maní graneado, se puede servir en locales que están ubicadas junto al Mercado Central. Se recomienda probar la sopa de vegetales, conocida en todo Manabí como caldo de verduras, un plato muy delicioso, preparado con frejoles, achochas, chochito

cortado, pedacitos de zapallo, de camote, al que se lo ha considerado como plato base del viche y de otras variantes en caldos manabitas.

## **Puerto López**

Pueblo pesquero, situado en el extremo suroeste de la provincia, El Parque Nacional Machalilla, La Isla de la Plata y la presencia de las ballenas han desarrollado la empresa hotelera turística del cantón, que va de la mano de la pesca artesanal e industrial.

Sus hoteles y restaurantes tienen una muy buena carta de comidas, con una amplia gama de mariscos entre los que sobresalen mariscos en salsa de maní, viches, horneado de bonito, albacora y sardina; bollos de carne de chanco o pescado, ceviches de pescado, camarón, langostino, conchas, sardinas.

Una oferta exquisita en Salango son los percebes y el ceviche de spondylus; siempre y cuando, estén fuera de los periodos de veda.

Las fiestas religiosas, el Festival de la Sardina en julio y el festival de la Balsa Manteña en octubre, que

rescatan las tradiciones gastronómicas ancestrales y culturales de la zona, son espacios que activan la economía local.



# CAPÍTULO IX

## EL CEVICHE DE LOS DIOSES Y EL PODER DE LA SPONDYLUS<sup>75</sup>

---

<sup>75</sup> Conferencia para ascender como Miembro de Número de la Academia Nacional de Historia.

La alimentación a parte de ser un derecho inalienable de todas las personas y una necesidad fundamental para la vida es una actividad humana de continua comunión con la naturaleza, que involucra aspectos que van desde lo biológico, afectivo, ecológico, cultural, económico, social, comunicacional, político. Transmite tradiciones, costumbres, transfiere emociones y enriquece los vínculos sociales.

Alimentarse ha definido la condición dinámica de la actividad cultural de la humanidad, que ha impulsado a los seres humanos a generar en cada época del devenir histórico satisfactores para sus necesidades básicas o bienes de consumo, producción e intercambio comercial; por esta razón la comida no debe verse como un simple sustento, sino como lo determinó Levi-Strauss, una de las mejores herramientas para expresar la simbología social.

Desde la antigüedad los pueblos han incluido determinados alimentos en sus actos rituales, los que por convención fueron seleccionados por los consumidores como diferentes, especiales y que pasaron a constituirse en un símbolo sagrado. “*En el mundo andino las ofrendas de comidas y bebidas formaban parte del sistema de reciprocidad y redistribución*”<sup>76</sup>; ofrendas que eran destinadas a la madre naturaleza, a sus ancestros o deidades y además como parte del ajuar funerario.

Muchas de estas comidas y bebidas han permanecido a través del tiempo, gracias a esto ha sido posible conservar vestigios de su lengua, gastronomía, formas de cultivo, producción, explotación de la tierra, concepciones del mundo, simbologías que por su connotación espiritual, a pesar de las múltiples formas de penetración de otras culturas, ha sido imposible desarraigar del todo y eso ha permitido mantener los sentimientos de identificación local,

---

<sup>76</sup> Cora Bunster, Las Autoridades Indígenas y los Símbolos de Prestigio, Universidad Nacional de Salta, Argentina, Andes, núm. 12, 2001, p. 0.

provincial, nacional, regional de las poblaciones.

En Manabí, podemos citar comidas locales como bollo, greñoso, sal prieta, viche, corviche, ceviche, greñoso, hornados, chicha de maíz; entre ellos una de las comidas más apetecidas desde la época precolombina el “ceviche de los dioses”, considerado “*el manjar de los dioses*”, elaborado con uno de los bienes suntuarios, el *spondylus princeps*, cuyas “*zonas más australes propicias a la recolección de spondylus se ubican frente a las costas de Manabí*”<sup>77</sup>; con el cual no sólo se preparaba la comida de las élites en los actos conmemorativos, sino que se constituyó un símbolo de prestigio en el mundo andino, como lo testimonian las múltiples referencias de cronistas y arqueólogos, que certifican que este elemento debió representar un gran interés para los centros andinos y de Mesoamérica. Para los pueblos manabitas durante miles de años fue elemento simbólico ritual y con el tiempo se constituyó en una especie de moneda de intercambio.

La comida como entidad cultural, es a la vez signo y símbolo de vínculo social, compartir alimentos define a grupos sociales; “*es una de las señales étnicas y de clase más fuerte, los alimentos nos hablan profundamente de quienes somos; los alimentos son símbolos altamente cargados: expresivos, multivocálicos, condensados y ambiguos*”<sup>78</sup>.

Para el IPANC<sup>79</sup> los sistemas alimentarios se constituyen en experiencias socio históricas acumuladas y transmitidas, fruto del cruzamiento de tradiciones y creatividad, adaptaciones y recreaciones. Es por ello que se considera a la cocina como “*una*

---

<sup>77</sup> Anne Marie Hocquenghem, *El Spondylus Princeps y La Edad de Bronce en los Andes Centrales: Las Rutas De Intercambios en Producción de bienes de prestigio ornamentales y votivos de la América antigua* L'Institut Francais d'Études Andines, Lima, Perú Email: amhocque@ec-red.com 2010, p. 36-46.

<sup>78</sup> Mary J, Weismantel, *Alimentación género y pobreza en los andes ecuatorianos*, Ediciones Abya-Yala, 1994, p. 15.

<sup>79</sup> Instituto Iberoamericano de Patrimonio Cultural y Natural.

*manifestación del patrimonio cultural intangible (...), ella tiene un fundamento material que, en este caso, es la variedad de los productos de la tierra, del agua y del aire que sirven de alimento a los seres humanos”<sup>80</sup>.*

En la actividad culinaria podemos rastrear las raíces de la identidad cultural ya que en ella “*se registran modos de vida, preferencias, cosmovisiones, prohibiciones, patrones y hábitos alimentarios que son transmitidos y que tienen la potencialidad de incidir en la configuración de la historia de los pueblos*”<sup>81</sup>. La culinaria por lo tanto es la memoria viva de ese cúmulo de conocimientos que son transmitidos de generación en generación. Por eso no está alejado de la verdad, afirmar que la identidad de los pueblos se ha ido construyendo en sus cocinas, a través de una práctica constante de la gama de actividades que se genera en el universo de la cultura alimentaria.

La alimentación es uno de los marcadores identitarios más fuertes, jamás olvidamos los primeros sabores, aromas, estos quedan impregnados para siempre en nuestra memoria olfativa y gustativa; de igual forma sus nombres y es que la lengua de los pueblos es la esencia de la cultura. Bien decía Humboldt, que el habla de un pueblo es su espíritu y su espíritu es su habla, por eso la cultura de un pueblo se puede rastrear a través de la lengua hablada y escrita. Hay una conexión entre las cosas y los nombres, entre los conceptos y las imágenes; lengua y pensamiento son inseparables. De aquí se desprende la importancia para la historia de los pueblos de ir descubriendo los vestigios de las lenguas ancestrales que aún permanecen en el idioma impuesto, con el cual nos comunicamos en la actualidad; más aún cuando queremos saber el origen de ciertos nombres relacionados con las comidas tradicionales, aquellas que

---

<sup>80</sup> Augusto Merino, *Marco teórico para el estudio de la cocina popular en latinoamérica*, en Patrimonio Cultural alimentario, Fondo Editorial Ministerio de Cultura, Quito, 2010, p:18

<sup>81</sup> Catalina Unirrago, *Patrimonio cultural alimentario, Saberes y sabores del patrimonio alimentario ecuatoriano*, Cartografía de la memoria, Fondo Editorial, Ministerio de Cultura, Quito-Ecuador, 2010, p. 91.

tienen la marca diferenciadora; por lo tanto, identitaria de una localidad.

Si la lengua es una expresión de la cultura, nos invita a entenderla como un recurso relacionado con la actividad práctico-material y espiritual; además de constituir una herramienta indispensable para coordinar la actividad transformadora de los sujetos sociales. Por eso es preciso conocer de la mano de cronistas y estudiosos de las lenguas de la América indígena sobre este aspecto, que nos ayuda a develar los orígenes de ese lenguaje culinario relacionado con nuestro patrimonio alimentario y de aquellos elementos del medio natural, que se constituyeron en productos suntuarios y símbolos de ritualidad y prestigio.

A la llegada de los españoles se identificaron varios grupos humanos, entre los cuales los de mayor relación con los Paches<sup>82</sup>, eran los Campaces, Niguas, Yumbos, Cayapas, Chonos, Huancavilcas y Tumbesinos; cada pueblo tenía su propia lengua, aunque se deduce que para sus relaciones comerciales crearon una lengua franca, que permitió mantener sus conexiones no solo entre ellos sino con otros pueblos de la costa pacífica. Jijón y Caamaño le dio el nombre de lengua manabita.

La Descripción de Guayaquil de 1605, nos lleva a inferir que a pesar de la imposición de la lengua española, estos pueblos al interior de las reducciones mantuvieron una lengua con la que se entendían, y en los informes de los administradores se observa que hasta muy entrado el siglo XVIII, seguían comunicándose con esta especie de lengua franca.

---

<sup>82</sup> Nombre que dieron los cronistas a los pueblos situados entre Bahía y la Punta de Santa Elena en Ecuador.

De un estudio de las lenguas ancestrales habladas en la costa del pacífico por Jacinto Jijón y Caamaño<sup>83</sup> se pudo concluir la existencia de una sola lengua y varios dialectos, en su opinión: “*Las lenguas usadas desde la desembocadura del Mira hasta Trujillo fueron la manabita, dividida en muchos dialectos; la tallana en Piura y la mochica más al sur a la cual se la llama así mismo “de los llanos”*”. González Suárez<sup>84</sup>, en cambio relacionó topónimos existentes en Manabí con lenguas de mesoamérica; afirmaciones que fueron después compartidas por Viliulfo Cedeño y Falconí<sup>85</sup>.

El sacerdote Antonio de Calancha escribió en 1653 que la lengua Pescadora junto a la lengua Quingham, era utilizada para el comercio y las contrataciones. ¿Será acaso la lengua Manabita a la que se refería Jijón y Caamaño, está lengua Pescadora, tal vez la lengua de los Paches? A partir del análisis de un documento, escrito en una lengua desconocida, que data de hace 400 años, encontrado en Magdalena del Cao, en el valle de Chicama, señalan la existencia de dos posibles lenguas, la Pescadora o la Quingham, esta investigación además muestra las relaciones culturales entre grupos etnolingüísticos en la costa norte del Perú<sup>86</sup>.

Se ha comprobado que los topónimos, antropónimos, fitónimos y zoonímicos se mantiene a través del tiempo, pero también los significados y significantes de las palabras relacionadas con la

---

<sup>83</sup> Jacinto Jijón y Caamaño, *Antropología Prehispánica del Ecuador*. Editorial La Prensa, Quito, Ecuador, 1952.

<sup>84</sup> Federico González S., *Historia General de la República del Ecuador 1844-1917*, Quito 1969.

<sup>85</sup> Leonardo Falconí Cedeño, *Extrapolaciones hidrográficas, etnolingüísticas, toponímicas y antroponímicas vinculadas a la denominación humana y geográfica conocida actualmente como provincia de Manabí* citado por Ramiro Molina en: Manabí, su historia-su nombre, Memorias del Tercer Encuentro Nacional de Historiadores, 2008, p. 25-36.

<sup>86</sup> Jeffrey Quilter, Marc Zender, [et al] *Traces of a Lost Language and Number System Discovered on the North Coast of Peru*, AMERICAN ANTHROPOLOGIST, Vol. 112, Issue 3, pp. 357–369, ISSN 0002-7294 online ISSN 1548-1433. c 2010 by the American Anthropological Association.



alimentación; por esta razón han permanecido los nombres de ingredientes, utensilios, términos usados en los procesos de preparación, cocción de un plato; así como también palabras relacionadas con las actividades más importantes de estos pueblos como son la pesca, agricultura, artesanía; desde luego con variantes sufridas con el devenir del tiempo.

Para el tema de esta conferencia nos centraremos en la palabra **ceviche**, que a igual que otros nombres de comidas emblemáticas manabitas como: corviche, viche, troliche, guanchiche, guariche, pechiche está constituida por el sufijo **iche**. Aunque no solo está presente en estos términos sino también en antropónimos como Ziche, Seguiche, Paiche y nombres de **Pueblos aborígenes**: Paiche, Ziche citados por Rafael de Loredo (1548), Piche en Flavio Alfaro; Pechiche en Paján. A esto se agregan Viche y Mompiche, pueblos de Esmeraldas que hasta fines del siglo XIX pertenecieron a Manabí.

¿Qué significó el **iche** para nuestros ancestros?, considero que en palabras que tienen relación con la comida, presenta dos disyuntivas una: iche=maní y otra, iche=comida; me inclino por la primera ya que en la mayoría si bien son nombres de comidas o productos, para su elaboración se usa el maní como ingrediente, y es el elemento diferenciador de esta comida patrimonial.

La paternidad del ceviche la defienden varios países, al parecer era una comida común de la costa del Pacífico Sur, que debió prepararse con variedad de peces y mariscos. Es posible que en sus inicios se lo haya consumido con sal y ají y con el pasar del tiempo se usara como cítrico frutos propios de la zona, o traídos de la Amazonía como es el maracuyá. Con la llegada de los españoles una vez que el limón y la naranja hiciera su entrada en la América indígena pasaron a ser los acompañantes predilectos del buen ceviche.

Sobre el origen del ceviche hay varias versiones, una de ellas es la que proviene de los pescadores, según ellos, el invento de este plato nace en altamar, cuando por la preparación de la carnada para la pesca, escogían lo mejor de la carne del pescado y lo colocaban en un recipiente, al cual agregaban sal, a veces ají y era uno de los alimentos al que recurrían cuando tenían hambre; coincidiendo con una afirmación realizada por Oviedo y Valdez, citados por Patiño<sup>87</sup> que señalan que en la costa occidental de sudamérica, desde el Ecuador hacia el Sur, comían estos pueblos el pescado crudo con sal, como lo observaron los primeros expedicionarios de Francisco Pizarro al llegar a Atacames en 1531. Práctica que la continuaron, como lo refiere Mario Cicala<sup>88</sup> siglos más tarde, cuando escribe que estos indios comen una variedad de cochas crudas con sal en la misma caparazón, por lo que es muy probable, que el ceviche de pescado y de mariscos haya surgido en la época precolombina. Ulloa<sup>89</sup> casi al finalizar el siglo XVIII, en su larga descripción sobre Guayaquil indica que:

*“Los indios, aun en los tiempos presentes, sin embargo de estar civilizados, acostumbra comer el pescado crudo y vivo, cuando está saltando en las playas, acabado de sacar con las redes, siendo esto tan común en ellos, que hacen su comida al mismo tiempo que pescan. Esta costumbre la conservan sin duda de lo antiguo, debiendo inferir de ello serles mas fácil el sustentarse en qualquier accidente, que á las personas que necesitan condimentarlo al fuego; y de aquella forma les sustenta más”.*

---

<sup>87</sup> Victor Manuel, Patiño, *Historia de la cultura material en la América Equinoccial*, Tomo I, Instituto Caro y Cuervo, Bogotá 1990, p.133.

<sup>88</sup> Mario Cicala, *Descripción histórica topográfica de la Provincia de Quito de la Compañía de Jesús*, Biblioteca Aurelio Espinoza Polit, Quito, 1994 (1771) p. 624.

<sup>89</sup> Antonio de Ulloa, *Noticias Americanas: Entretenimientos Físico-Históricos Sobre la América Meridional, y la Septentrional Oriental!: Comparación General de los Territorios, Climas y Producciones en las tres especies: Vegetal, Animal y Mineral; Con una Relación Particular de los Indios de Aquellos Países, sus Costumbre y Usos, de las Petrificaciones de Cuerpos marinos?, y de las Antigüedades. Con un discurso sobre el idioma, y conjeturas sobre el modo con <jue pasaron los primeros pobladores,* BIBLIOTECA NACIONAL, Madrid, España, 1792, p. 340.

**¿Cuál fue el ceviche de los dioses?** Cabello Balboa (1586) 2001, señala a la spondylus como alimento de los dioses. Estudios demuestran que este bivalvo jugó un rol principal en distintos tipos de rituales precolombinos, siendo considerado “*la comida preferida de los dioses*” y “*objeto de intenso tráfico andino hasta épocas incaicas*”<sup>90</sup>, por lo que se deduce que fue el plato preferido de los caciques y chamanes, como lo demuestran excavaciones en varios sitios de Sudamérica y Mesoamérica a lo largo de la costa del Pacífico.

Esta concha roja y espinosa era considerada como un símbolo de vida, de fertilidad, de abundancia, su presencia era un indicador de temporadas de prosperidad, y su escasez de sequía. Nuestros primeros pueblos, hace miles de años, le otorgaron poderes míticos religiosos. Cabe señalar que por la dificultad en su extracción debe haber sido consumido por la élite y por las familias de los hábiles buceadores.

**Spondylus, símbolo de poder.** Los habitantes de la costa pacífica entre Atacames y el Golfo de Guayaquil, dominaron el mar y por ende las corrientes marinas, lo que les permitió trazar rutas transoceánicas y liderar procesos de intercambio con pueblos ubicados entre México y Chile. Varios cronistas como: Benzoni, Samano, Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdez, Bartolomé Ruiz, Miguel Estete, en los primeros años de la presencia española en nuestras tierras, señalan la habilidad de estos pescadores y las bondades de sus balsas, entre las que se destaca: la capacidad de treinta toneles, los palos de balsa, el henequén (sogas) mastiles elaborados de madera muy fina, velas de algodón semejantes a las de sus navíos, potalas a manera de muela de barbero, sistema de quillas

---

<sup>90</sup> Anne Marie Hocquenghem, *El Spondylus Princeps y La Edad de Bronce en Los Andes Centrales: Las Rutas De Intercambios en Producción de bienes de prestigio ornamentales y votivos de la América antigua* L'Institut Francais d'Études Andines, Lima, Perú Email: amhocque@ec-red.com 2010, p. 36-46.

móviles, que no fue conocido por los pueblos de mesoamérica ni usados por los incas<sup>91</sup>. En el siglo XVIII, Jorge Juan y Antonio de Ulloa<sup>92</sup> describen la balsa usada por los indios de Guayaquil de esta forma:

*“La mayor particularidad de esta embarcación es que navega y bordea cuando tiene viento contrario y va tan segura en la dirección del rumbo que se le quiere dar esto lo logra con instinto y artificio del Timón, y se reduce a unos tablones de 3 a 4 varas de largo, y media de ancho, que llaman Guares, los cuales se acomodan verticalmente. Invención; que hasta ahora se ha observado en las más cultas Naciones de Europa y que, descubierta entre los fundamentos de ella, ni fueron penetrados de sus incultos Entendimientos, ni aun los han concebido todavía. Si esta noticia se hubiera divulgado en Europa, muchos Naufragios habrían sido menos lastimosos y salvando las Vidas por medio de este descubrimiento”.*

Pero no solo esto, los materiales para la confección de la “balsa manteña” se encuentran en estas tierras cálidas de la costa ecuatoriana, palo de balsa y caña guadua, elementos que hasta la actualidad han sido objeto de exportación; y en épocas precolombinas “la apropiación exclusiva de estos productos aseguró a los habitantes de la costa del antiguo Ecuador el monopolio sobre el diseño y las técnicas de navegación de estas balsas”<sup>93</sup>.

¿Por qué en estos territorios se puede encontrar este preciado bivalvo y no en otros?; estudios realizados por Stumm y Morgan 1970, Lamprell 1987, citados por Marcos<sup>94</sup>, señalan que la spondylus

---

<sup>91</sup> Libertad Regalado, Indigenismo e Identidad en Manabí, Ediciones Abya-Yala, ESPAM MFL, ULEAM, Quito Ecuador, 2016, pp. 26, 27, 28, 29.

<sup>92</sup> Jorge Juan, Antonio de Ulloa, Relación Histórica del Viage Hecho de Orden De S. Mag, a la America Meridional. Primera Parte, Tomo Primero, Biblioteca Nacional de España, Libro IV, Capítulo IX, 1792, p. 264.

<sup>93</sup> Jorge Marcos, *Arqueología de la provincia de Manabí*, ediciones Banco Central del Ecuador, Guayaquil, 2000, p.18.

<sup>94</sup> Jorge Marcos, Tatiana Hidrovo, *Arqueología y Etnohistoria del señorío de Cancebi en Manabi central*, Editorial Mar Abierto, Eskéletraeditorial, Manta, Ecuador, 2010, cit. P. 71.

princeps, necesita de un hábitat especial, aguas cálidas y templadas, gran cantidad de carbonato de calcio para construir sus conchas y generar una cementa para fijarse al sustrato rocoso del sublitoral profundo; por lo que la saturación de bicarbonato de calcio en el agua es requisito imprescindible para su formación; condición que se da con *“la aparición del fenómeno del niño, que trae aguas cálidas, ricas en bicarbonato de calcio, que permite la fijación y crecimiento de juveniles de la especie en el sustrato rocoso entre 7 y 30 metros de profundidad”*.

Marcos<sup>95</sup> afirma que entre el Cabo de San Lorenzo y la Punta de Santa Elena, 3600 a.C, surgió un rito propiciatorio de la lluvia, que involucraba el uso de *Spondylus princeps* y la caracola *Strombus peruvianus*, que fue reemplazado por *S. Galeatus*; símbolos que fueron más tarde adaptados en el área Central Andina a partir del último milenio a.C y luego en toda Andino América y Mesoamérica durante el siglo IV de nuestra era.

Szaszdi (1978) Alcina Franch y otros (1987), Presley Norton (1985), Jorge Marcos (1986), entre otros, indican la importancia de los intercambios marítimos a lo largo de la costa ecuatoriana, controlada por los balseros de Salango y Manta<sup>96</sup>, señalamiento que coincide con la relación de Ruiz<sup>97</sup>, de que existía un gran señorío Salangome, que tenía en sujeción todos los pueblos, desde la Bahía de San Mateo hasta la Punta de Santa Elena.

Fue la base del poder del señorío de Salangome, el cual movilizaba una red de intercambio a lo largo de la costa pacífica, en una eficiente integración transoceánica tanto económica, social e

---

<sup>95</sup> Jorge Marcos, cit. 2010, pp. 67, 68.

<sup>96</sup> Anne Marie Hocquenghem, cit. 2010, p. 269.

<sup>97</sup> Xamano Xerez 1526, en Crónicas de América, Historia 16, Bravo Concepción, compiladora, 1985.

ideológica, que va desde la producción de artefactos hornamentales “*Traen sus personas algún adornamiento de joyas de oro y unas cuentas muy menudas a la que llaman chaquira*”<sup>98</sup> colorada que era rescate extremado y rico”<sup>99</sup>; de objeto de intercambio comercial para a obtención de productos de prestigio de otras élites “*Todo eso traían para rescatar por unas conchas de pescado de que ellos hacen cuentas coloradas como corales y blancas que traían*”<sup>100</sup>; y de elemento propiciador de lluvias, necesario para la producción agrícola y de un alimento festivo.

Este producto exótico permitió a los señores de Salango establecer una esfera económica y una autoridad fuerte con un firme poder económico por el control de la explotación de la *spondylus princeps* que se extendió entre México y Chile, cuyas “*conchas duras y brillantes como porcelana colorada y blanca de la spondylus prínceps, se recolectan en la costa ecuatoriana de Manabí*”<sup>101</sup>.

La *spondylus* también ayudó a fomentar el poder a los señores de Sicán, según se puede apreciar por la magnitud de los especímenes encontrados en la Huaca de Loro por Shimada<sup>102</sup>, que llegaron a

---

<sup>98</sup> Se llama chaquira a las cuentas de collar, especialmente a las elaboradas con *spondylus*; está concha se consideraba de gran valor en toda el área andina, por lo que equivale en cierto sentido al oro. José, Alsina, en Antropología del Ecuador, Memorias del primer Simposio Europeo sobre Antropología del Ecuador, Bonn 1984. Segundo Moreno, Compilador, Serie Pueblos del Ecuador, N° 12. 2001, p. 46.

<sup>99</sup> Pedro, Cieza de León, La Crónica del Perú, Biblioteca Peruana, Promoción editorial Inca S.A. 1973, p. 130.

<sup>100</sup> Xamano Xerez, cit.

<sup>101</sup> Anne M, Hocquenghem, Intercambios entre los Andes Centrales y Norteños en el extremo norte del Perú, en Primer encuentro de Investigadores de la Costa Ecuatoriana en Europa, Arqueología Etnohistoria, Antropología Sociocultural, 2000, p. 261.

<sup>102</sup> Izumi Shimada, Cultura Sicán, Dios, Riqueza Y Poder En La Costa Norte del Perú. Fundación del Banco Continental para el fomento de la educación y la Cultura, Edubanco, Lima - Perú, 1995: 95

alcanzar entre 16 y 17 cms y a tener 1 Kg de peso; parece ser que los señores de la élite cuidaban mucho en seleccionar el producto que importaban por su tamaño y de proveer al señor una vez muerto de cantidades suficientes para el más allá.

Algunos autores consideran que la conquista incásica a las tierras del antiguo Ecuador pudo haberse realizado por la necesidad de controlar el tráfico de la spondylus, y que a esto se debe la creación de un segundo centro de poder entre Cañar y Azuay.

**Spondylus en la economía/** El bivalvo fue introducido como una **moneda** en las transacciones comerciales, y esta función comercial se extendió pronto en toda América, paralelo al desarrollo de la cultura inca. Se han encontrado restos de la concha en el norte de la costa pacífica de México hasta el Sur de las chilenas, “fragmentos de spondylus aparecen con la primera alfarería en el desierto de Atacama, alrededor de los 500 años a.C.”<sup>103</sup>

Los pueblos manabitas establecieron “el sistema del tráfico del mullo a larga distancia”<sup>104</sup>, eran parte de “una red de intercambio tanto entre los pueblos del interior, como entre los pueblos marítimos”<sup>105</sup>. Fray Pablo de Castro (1570 y 1575) citado por Hocquenghem, dice que: “Los mercaderes de Chíncha traían de Puerto Viejo mucha chaquiras de oro y muchas esmeraldas ricas y les vendían a los caciques del Inca, ellos vendían cobre” Schaedel<sup>106</sup> confirma lo señalado, en Muchik, desde el valle de Moche hasta Tumbes hay una influencia norteña, aparentemente ligada a la procuración de spondylus.

---

<sup>103</sup> Jorge Marcos, cit, 2000, p.17.

<sup>104</sup> Jorge Marcos, cit, 2010, p. 80.

<sup>105</sup> Carmen Dueñas, *Historia Económica y Social de Manabí*, Quito, Abya- Yala, 1986, p. 24.

<sup>106</sup> Schaedel R.P, *La Etnografía Muchik en las fotografías de H. Brüninig*. S. E, 1988 s/n.

El intercambio de spondylus por bienes de prestigio de otras regiones, está documentado; en excavaciones realizadas en Manabí se encontraron lingotes de cobre, similares a los de Lambayeque, además fue usado en la fabricación de utensilios, ornamentos y objetos ceremoniales: *“Agujas de cobre en Manabí son de gran pureza, tienen ojos punzados, hay evidencias desde la Chorrera. Se elaboraron hachas de cobre como monedas”* (Holm O., 2007); de igual forma, cuentas de turquesa y lapislázuli, traídas de Chile, en los yacimientos de transición Engoroy-Guangala<sup>107</sup>.

Cieza confirma el valor del spondylus cuando describe: *“Traen las personas mucho adornamiento de joyas de oro y unas cuentas muy menudas, a quien llaman chaquira colorada, que era rescate extremado y rico. Y en otras provincias he visto yo que se tenía por tan preciada esta chaquira, que se daba harta cantidad de oro por ella”*<sup>108</sup>.

También fueron beneficiarios del poder económico de la spondylus pueblos ubicados en el Perú, como es Sicán, debido a la proximidad con las costas del Ecuador, Shimada, considera que el señor de Sicán tuvo el monopolio de su distribución. Esto comprueba la riqueza acumulada de estos productos utilitarios en la Huaca del Loro.

**Las rutas de la spondylus.** María Rostworowski de Diez Canseco, sostiene la tesis de una ruta marítima entre Puertoviejo y Chincha en tiempos preincaicos. Los talleres de conchas de Tumbes y Rica Playa son indicios que la spondylus entra por vía marítima y se transporta luego hacia el sur por vía terrestre.

---

<sup>107</sup> Jorge Marcos, cit, 2000, p.17.

<sup>108</sup> Pedro Cieza de León, Los viajes de Pedro Cieza de León, D.C. 1532-5, conyenida en la primera parte de su Crónica del Perú, en Antigüedades de Manabí, Ecuador, Expedición George G Heye, Contribución a la Arqueología.



Se afirma además que también existió una ruta terrestre “Desde Tomebamba los incas controlaban la antigua ruta del “mullo” que venía desde la costa de Manta y Salango subiendo por lo que se sigue llamando “mullo pongo” o puerta del mullo a la sierra de Tomebamba<sup>109</sup> .

Desde Manabí el mullo (*spondylus*) era distribuido a todos los centros de poder, la presencia en la isla de la Plata de cerámica Sicán, Chimú e Inca, excavados por Geroge Dorsey en 1901 indican que debió representar un gran interés para los centros andinos y que la isla de la Plata fue un espacio sagrado y un centro de intercambio de productos exóticos. En investigaciones recientes “*se halló un depósito con 600 valvas de spondylus y bajo ella fragmentos de un aríbalo inca y cerámica manteño-huancavilca*”<sup>110</sup> .

**Spondylus en la mitología y ritualidad.** Este bivalvo jugó un rol principal en distintos tipos de rituales precolombinos, tenía un componente místico importantísimo, como conector entre el mundo terrenal y el espiritual. Turner<sup>111</sup> citando a Sapir, refiere cuatro atributos básicos de los símbolos rituales: 1) condensación de muchos significados en una forma única; 2) economía de referencia; 3) predominio de la cualidad emocional; 4) vínculos de asociación con regiones de lo inconsciente. La *spondylus* reúne estas cuatro características, volviéndose como lo expresa Turner en un símbolo dominante, estos “*tienden a convertirse en focos de interacción, los grupos se movilizan en torno a ellos, celebran sus cultos ante ellos, realizan otras actividades simbólicas cerca de ellos*”. En torno al mullo, majar predilecto de los poderosos inmortales Hocquenghem

---

<sup>109</sup> Anne M, Hocquenghem, cit, 2000, p. 271.

<sup>110</sup> Jorge Marcos, cit, 2000, p. 50.

<sup>111</sup> Victor Turner, 1999. "Símbolos en el ritual ndembu". En: La selva de los símbolos. Aspectos del ritual ndembu. Siglo XXI, Madrid. pp. 21-35.

expresa: “El mullu es elemento preferido de los antepasados míticos, quienes necesitan de él para conservar sus fuerzas y seguir animando el mundo de sus descendientes, es indispensable para la celebración del culto, es parte de los ajuares funerarios, son los hormamnetos más valiosos de los miembros de los linajes dominantes”<sup>112</sup>.

Era parte del ajuar funerario de los señores, caciques, chamanes; y se daba como obsequio a los líderes de los otros pueblos. Está relacionada a cultos al agua y ritos propiciatorios de buena cosecha, se tiene a la cultura las Vegas 10.000 a.C, Sthotert, (1987) y Valdivia 3200 a.C. como las primeras en usarlas (1995).

Las evidencias de spondylus se vuelven abundantes a partir del 900 a.C. en las tumbas del centro administrativo y ceremonial Sicán del Batán Grande. En el período intermedio tardío la spondylus princeps entra en grandes cantidades a cambio del bronce de Sicán, como una consecuencia del inicio de la Edad de Bronce en los Andes Centrales.

En un enterramiento en la Guaca Loro, refiere Shimada<sup>113</sup>, relacionada con la nobleza de Sicán, se encontraron dos tipos de ofrendas, una de ellas conformada por dos grandes agrupaciones de 179 spondylus y 141 Conus fergusonii, “*representando el más grande depósito de conchas importadas jamás antes documentado en el Perú*”.

En la sociedad Chavin, su uso estaría relacionado con las elites que controlaban el acceso al templo. Según nos cuentan las antiguas crónicas de los españoles en el Perú los dioses pedían mullu para

---

<sup>112</sup> Anne M, Hocquenghem, *Spondylus, ofrenda sagrada y símbolo de paz*- Fundación Telefónica del Perú, Primera Edición, Museo Antropológico Rafael Iarco Herrera, Perú, 1999, p. 57.

<sup>113</sup> Izumi Shimada, *Cultura Sicán, Dios*, Cit. 1995, p. 95.

hacer llover, dicen que Macahuisa, hijo del Dios Pariacaco, rechaza la comida que le ofrecía el inca, **“yo no me alimento de esas cosas, Mullucta apamuy”** dijo. Manda a que me traigan mullo.

A este molusco ya se lo conocía como el alimento rojo de los dioses y es mencionado en leyendas como la de Naymlap, " ... *Fonga Sigde, tras la ceremonia de purificación, envió a sus hijos a las profundidades del mar para que recogieran la roja comida que agradaba a Naymlap, el dueño de nuestros días. Los hijos de Fonga Sigde buscaron la comida sagrada y la recolectaron*". (Cabello Balboa 1586)

Shimada<sup>114</sup>, hace un estudio sobre esta leyenda, cita un trabajo de Alarco, quien sugiere que Naymlap podría haber sido un líder Tiwanaku; también refiere a Alava, quien cree que la máscara que caracteriza el arte Sicán Medio, con el legendario Naymlap; pero para él, es Paul Kosok el más explícito, señala este autor que fue gobernante durante 25 años y que llegó desde Ecuador al Valle de Lambayeque entre los años 1025 d.C., conquistando entidades políticas indígenas de Colluz y Mirador, ambas cercanas a Chiclayo; atribuye a éste, la fundación de Chotuna y la posibilidad de una expansión territorial protagonizada por los descendientes de Naymlap a través de conquistas, entre 1075 y 1100 d.C.

---

<sup>114</sup> Izumi Shimada, Cultura Sicán, Cit, 1995, pp. 8,9.

## Conclusiones

Por todo lo expuesto podemos concluir que la actividad culinaria es parte del patrimonio cultural de los pueblos, engloba tradiciones y costumbres, guarda vestigios del lenguaje culinario y de los primeros satisfactores elaborados para solventar sus necesidades básicas, por está razón, atendiendo a la presencia del sufijo *iche* en palabras relacionadas con las comidas emblemáticas, Manabí sería el lugar de origen del ceviche, comida que se ha internacionalizado por sus valores nutritivos y que en cada región tiene sus variantes, destacándose Manabí por el uso del maní en su elaboración.

La *Spondylus princeps*, que se desarrolla en las costas manabitas entre Isla de la Plata y Salango, se constituyó en un producto de prestigio que propició las redes de intercambio a larga distancia.

La *spondylus prínceps* fue un símbolo de poder y de ritualidad de los pueblos de los Andes Centrales y Septentrionales de la América precolombina; para los pueblos manabitas, además fue el producto suntuario, que les permitió el intercambio comercial en la costa pacífica, desde México a Chile.

El ceviche de *Spondylus* fue el manjar preferido de los grandes curacas, caciques, chamanes y se ofreció como símbolo de ritualidad a sus dioses y elemento propiciatorio de períodos de abundancia en la agricultura.

# **CAPÍTULO X**

## **COMIDAS TRADICIONALES**

## TORTILLAS DE MAÍZ



En la mayoría de las relaciones de los cronistas se mencionan las tortillas de maíz como una de las principales y más habituales comidas de los habitantes de nuestras tierras; y lo siguen siendo hasta nuestros días. Como dicen nuestros montuvios: “La tortilla de maíz no solo sustenta el cuerpo, sino que sostiene el alma”.



Para 20 tortillas se usan unas diez mazorcas grandes de maíz seco, 500gr. de queso, cuatro yemas de huevo, 60gr. de manteca de vaca, 250gr. de mantequilla, 250ml. de agua y un poco de sal.

Para preparar estas deliciosas tortillas nos dice doña Narcisa Quimís Cali de la comuna Sancán, primero hay que seleccionar el maíz, que para su cocción debe estar seco, preferentemente amarillo conocido como criollo. El tiempo depende de la dureza del maíz, puede ser de 5 a 8 minutos. La finalidad que se persigue es que al rallar este no se desgrane; luego de cocinarlo se espera que se enfríe un poco y se procede a rallar. Anteriormente acostumbraban a dejar cocinado de un día para el otro, esto ayudaba a remojarlo bien. Después de rallado se quitan los pelitos del maíz y aquellas partículas que forman la

punta del grano.

Una vez limpio el maíz se le agrega manteca de vaca y se maja con el fin de unir los dos elementos. Conforme se va añadiendo agua, se va moliendo (antes este proceso se lo realizaba en un metate, hoy se lo hace en un molino de metal); ya molido se agrega un poco de sal, mantequilla, las yemas de los huevos; se amasa hasta obtener una consistencia muy suave. Moler queso y colocar en el centro, o también chicharrón según el gusto.

Resultan más sabrosas si se utilizan los hornos de arcilla, en los cuales se introduce pedazos de leña, los mismos que por acción del fuego se convierten en carbones al rojo vivo, recolectados estos tizones en una lata, se deja unos pocos en el centro del horno limpiar los lados con unas hojas de la mazorca de maíz humedecidas, este proceso también es útil porque nos indica si el horno está con el calor adecuado, pues al momento de pasar las hojas humedecidas si la pared del horno se seca de manera inmediata, está listo para colocar las tortillas, las cuales se pegan en las paredes del horno, luego se tapa con la lata que contiene los restos de leña encendida, procurando que quede bien tapado, para evitar que el calor escape y se deja por un espacio de unos quince o veinte minutos, aunque este tiempo está sujeto a la fuerza del calor. Es mejor dejarse llevar por el olor del maíz cocinado, el mismo que nos indica que las tortillas ya están listas. Estas se sirven con un buen café, tostado y molido en casa.

Este alimento se lo prepara en toda la provincia de Manabí. Hay una variedad en la forma de hacer tortillas, unas muy redondas y otras pequeñas y aplanadas, también hay quien las hace de dulce.

Sancán, comuna de Jipijapa se ha convertido en un centro de la industria de las tortillas de maíz, muchas familias a lo largo de la carretera han instalado sus pequeños kioscos desde donde llaman la atención de los viajeros mostrando los hornos industriales con sus puertas abiertas, donde exhiben las tortillas, ante esta insinuación detienen sus vehículos; y ya muy acomodados en las cafeterías improvisadas, se sirven estos regalos dorados, acompañadas de un café de Jipijapa, recién filtrado.

## Los quimpes de maíz

Doña Olimpia Verduga Baque (86 años), recuerda a su madre Otilia Baque quien le enseñó a preparar los quimpes de maíz. Para dos libras de maíz, dos yemas de huevo criollo y dos cucharadas de manteca de chanco; se cocina el maíz, se ralla y amasa, a esta preparación se agrega las yemas de huevo y un poco de manteca de chanco y sal al gusto, amasar por unos minutos, luego moler la masa, amasar otra vez, formar unas bolitas pequeñas y con un rodillo aplanar, luego se las redondea, deben quedar delgadas como una hostia, y se las coloca en una lata, que se la introduce en el horno. Son muy deliciosas y agradables al paladar; se pueden hacer de sal o de dulce; en Jipijapa se las consigue previo pedido.

En San Jacinto, San Clemente, San Vicente, Calceta y en los Bajos de Pechiche en Montecristi, se conserva una forma muy primaria de hacer las tortillas, es posible que esta fuera la forma como lo hicieron nuestros antepasados, lo llaman **pan seco o duro**.



El proceso es igual que los anteriores, el maíz que se usa es el de color rojo, una vez rallado y molido se le añade agua con sal, se amasa bien y cuando el horno está muy caliente se saca los carbones, se lo limpia con hojas del maíz y se procede a empañetar con la masa el interior del horno, de suerte que todo quede cubierto con una capa ni tan fina ni tan gruesa; se tapa y se coloca carbones prendidos. Esperar unos treinta minutos y se obtiene el pan duro de maíz.

Doña Margarita Ávila Quijije, moradora de Los Bajos del Pechiche, de Montecristi, cuenta que ella aprendió de su madre a preparar sin colocar agua, y los hacían de dulce, rallaban el maíz, colocaban azúcar y panela molida, calentaban el horno y con esta masa empañetaban sus paredes, tapaban y en unos 20 minutos tenían el pan duro. Este alimento lo preparaban en todas las casas sin motivo especial; lo más usual era después de las cosechas.



## GREÑOSO



Sobre su nombre se ha tejido varias versiones, todas tratando de entender por qué un plato tan delicioso lleva un nombre así. Se dice que se debe a las hilachas (en el campo dicen jilachado, a este proceso) que se hacen con las carnes para colocarlas en la masa de maíz y una vez unidas, dan la forma de unas greñas diseminadas entre el resto de los ingredientes.

Los únicos sitios donde lo realizan son en los cantones: Jipijapa, Paján, Puerto López, Olmedo, 24 de Mayo que forman la Zona Sur de Manabí, los mismos que en el siglo XIX eran parte de Jipijapa. La base de este plato es el maíz, el maní y la carne, que puede ser de chanco, de res o de gallina de campo, lo que queda al gusto de quien lo prepara. Si es de res deben utilizar la mejor parte de la res.

Trinidad Bustamante de Bustamante, señala que ella aprendió de su madre a prepararlo con el salón que es la parte de la res que mejor se presta para hacer las hilachas. La preparación se inicia igual que las tortillas de maíz, hasta el rallado y molido, sin colocar ningún aderezo.

En una olla se coloca agua con cebolla, pimiento, ajo, cilantro y un poco de sal y la carne de res o chanco o de gallina. Considero que antaño se lo hizo con carne de guanta, saíno o venado. Esta carne se la hace hervir hasta que esté suave, luego se cuele, se deja enfriar un poco y en ella se disuelve la masa de maíz, se coloca al fuego y se procede a mover de manera constante con una latilla de caña guadua.

Aparte se tuesta maní, luego se lo muele, y se lo disuelve en otro poco de caldo. La gallina o la carne de res o chancho se la deshilacha.



Cuando ha hervido bastante se coloca el maní y se sigue revolviendo, la forma de saber si ya está, es elevando la latilla, si se forma una cortina con la cocción, sabemos que la masa está lista y procedemos a agregarle las hilachas de la carne, acto seguido se coloca en unas bandejas y luego se introduce en el horno por espacio de unos cinco minutos, luego se procede a cubrirlo con un refrito elaborado con aceite hervido con achiote al que se le agrega la cebolla, pimienta cortada en círculos y se lo deja enfriar. En la actualidad suele servirse adornado con pasas, aceitunas y pedazos de huevos cocinados.

Nada mejor que terminar un velorio de un ser querido, de un santo, o en un cumpleaños, matrimonio, graduación degustando un glorioso pedazo de greñoso, que es el plato emblemático de Jipijapa.

Quise probar la receta y realizar el greñoso, para que cuando quiera alguien hacerlo no falle en las cantidades, así que pedí a Mario Serna que me ayudara con el personal que trabaja en su restaurante y el resultado fue de lo mejor.

Usamos 1 kilo de harina de maíz que fue previamente preparada como lo solicita la receta, esto es cocinadas las mazorcas, ralladas y molidas, unos tres litros de consomé de gallina, 250gr. de maní tostado y molido, 1500gr. de gallina deshuesada y deshilachada, aceitunas y dos huevos duros para adornar.

Unimos la harina de maíz con dos litros y medio de consomé, cernimos y colocamos a hervir, mientras Luis movía la mezcla, pues

es muy importante para evitar que se asiente o que se haga grumos, Ángel disolvía el maní en el medio litro de consomé, una vez que comprobamos que el maíz estaba casi cocido agregamos el maní y seguimos revolviendo y cocinando hasta comprobar con la cuchara al levantarla y dejar caer el cocido, este formara la cortina y procedimos a sacar de la hornilla y agregar las hilachas de carne, acto seguido colocamos en una bandeja y le adornamos con pedazos de aceitunas y huevo duro, tal como se aprecia en la fotografía. Una vez que se enfrió probamos este manjar manabita.



## CHICHA



En la Verdadera Historia del Perú<sup>115</sup> encontré un dato referente a su nombre: esta es una bebida alcohólica hecha con pasta de maíz fermentado, su uso es también habitual en las Antillas, donde los españoles aprendieron su nombre en la lengua Caribe: *chicha*.

Indica que más tarde siguieron empleando el mismo vocablo, en todos los lugares donde su consumo era habitual y alcanzó tanta popularidad y fue aceptado por las poblaciones indígenas que empleaban otra palabra para esta bebida, como el nombre quechua *Sara Aka* para denominar la chicha.

No nombra *Azúa* que es la denominación que dieron los Manteños a esta bebida. Confirma lo que venimos indicando que el consumo de la chicha siempre revistió en ellos carácter ceremonial, que trascendía a la vida cotidiana. En el mundo andino fue elemento imprescindible en la celebración de cualquier ritual. Su elaboración se encomendaba a las mujeres y era una de las ocupaciones escogidas de los *Acllahuasi*.

Hasta nuestros días su elaboración está en manos de las mujeres, quienes dicen que se requiere ser bien mujercita para elaborar una buena chicha.

---

<sup>115</sup> Verdadera Historia del Perú 1985, 99.

En casa de Dámaso Mejía, preparamos la chicha, su esposa Jenny Zambrano me cuenta que su madre Olga María Moreira, era de Camarón Macho y tenía la costumbre de preparar la chicha para las fiestas y como hijas mujeres aprendieron mientras ayudaban a su madre ya sea a rallar el maíz, cocinar, cernir que es lo más difícil y muy cansado para trabajar, pues se requiere de muchas horas y fuerza en los brazos.



La Elaboración de este plato inicia con la cocción del maíz, el rallado y el molido, proceso que lo hemos descrito en el capítulo referente a los ingredientes. En una olla grande se pone a hervir 7 litros de agua con pimienta dulce, canela, hojas de higo, también suelen algunas personas colocar cáscara de piña, se deja hervir hasta que coge una coloración amarilla. Se prepara el **gerén** o la masa de maíz cocinado; esto se hace agregando por puñados el maíz mientras se revuelve con una cuchara de palo, una vez que se ha colocado todo el maíz seguir cocinando sin dejar de mover, suele pegarse en el asiento de la olla y se puede ahumar. En el momento que comienza a soltar burbujas retirar del fuego. Recomiendan no dejarlo espesar mucho. Uno de los secretos de las abuelitas para darle mayor sabor era dejarlo toda una noche metida la olla en el horno de leña precalentado. Al día siguiente se pone a hervir una olla con tres litros de agua, el clavo de olor, las hojas de naranja y la panela, se deja enfriar y se procede desaguar la masa de maíz cocinada, y luego se la ciernen en un lienzo. Acto seguido usted puede servirse un delicioso vaso de chicha, si desea que esta tenga mayor sabor se la deja fermentar unos días para consumirla.

Los ingredientes para obtener unos 10 litros de chicha son: 3 ½ kilos de maíz amarillo, 10 litros de agua, 60gr. de canela, unas cinco hojas de naranja, 5 hojas de higo, 30gr. de clavo de olor, tres panelas.

## HAYACA



La elaboración de este plato está vinculada con las fiestas navideñas o para una ocasión muy especial.



En la preparación de la hayaca se usa: maíz, gallina (carne de res o de chanco), maní, huevos, cebollas, sal. Pimienta, comino al gusto.

Para envolver, hojas de plátano que no estén ni tiernas ni maduras, estas deben ser lavadas y puestas sobre las brasas por unos segundos antes de ser usadas.

En el sitio Tres Caminos de la parroquia Pedro Giler de Tosagua, los esposos Dámaso Mejía y Jenny Zambrano vienen elaborando para entregar a sus clientes los días sábados tanto en Tosagua, como en Calceta, las hayacas, salprietá y chicha. Me indican que para hacer las hayacas y la salprietá ellos prefieren tostar el maíz antes de molerlo, y cocinarlo, pues el sabor mejora. Estuve con ellos en su casa y desde la noche del sábado trabajamos en los primeros procesos para la elaboración de estos platos, dejando lista la harina para las hayacas y la masa cocinada para la chicha.

Se inicia con la preparación del **gerén**, masa que se elabora con maíz cocinado, rallado y molido. Primero se disuelve la

harina con el caldo de la gallina, se lo cierne y se coloca a hervir. En páginas anteriores está explicada la forma de procesar la masa del maíz, que es la misma para las tortillas, la chicha, el greñoso, la natilla, solo que en este caso, como en la preparación del greñoso la harina de maíz debe cocinarse en el caldo de carne de gallina criolla o de carne de res, chanco o de chame como lo hacen en Chone.

En un sartén se coloca las carnes desmenuzadas y se les agrega un refrito con cebollas, cilantro, pimienta, las pasas y se hierve cinco minutos. En otro recipiente se prepara el gordo de maní, o la salsa, que no es más que disolver el maní en un poco de consomé y ponerlo a hervir unos minutos. Se cocinan los huevos y se los parte en pedazos alargados o en rodajas. Tanto el engrudo como el gordo de maní se coloca en el centro de la masa cocinada de maíz, luego se la envuelve en hojas de plátano o achira y se los cocina a baño María.

Para la elaboración de 20 hayacas necesitamos 1 kilo de harina de maíz amarillo, tres litros de caldo de gallina criolla, 125gr. de maní, una cebolla colorada, una rama de cebolla blanca, un pimienta verde pequeño, unas ramitas de cilantro, 20 hojas de achira o de plátano, 60gr. de pasas, aceitunas y 2 huevos.



## HUMITAS



Con doña Cruz Montesdeoca, habitante de Calceta, nos propusimos hacer las humitas, cada una aportó parte de su experiencia en su elaboración y decidimos usar los utensilios que acostumbraban nuestras abuelas. Hasta los años 60 se rallaba el choclo para elaborar este delicioso manjar; cuando llegaron al mercado los molinos, se reemplazó el rallo por este artefacto para moler los granos, aunque en algunos lugares en el campo se sigue realizando con el rallo.



Para la preparación de 10 humitas se utiliza 20 choclos medianos, 6 huevos, 750gr. de queso, 500ml. de leche, sal al gusto, una pizca de azúcar, 125gr. de mantequilla, dos ramas de cebolla blanca, un pimiento y unas cinco ramitas de cilantro.

Se corta con mucho cuidado la parte donde el choclo se une al tallo, a fin de que las hojas salgan sin rajaduras y queden lo más cerradas posibles para envolver la masa, muy despacio se va sacando una a una las hojas y separando las que estén en mejores condiciones, con las hojas centrales se hace tiras para amarrar la humita.

Acto seguido se procede a cortar los granos de maíz tierno y a rallar, moler o licuar, a esto se va agregando de manera paulatina la libra de queso y



trozos de la cebolla blanca. Una vez que hemos obtenido la masa del choclo se comprueba si está muy espesa y se procede a agregar la leche.

Se baten cuatro huevos en un recipiente aparte y se une a la masa restante, se revuelve, se coloca la sal y la pizca de azúcar. En un sartén colocar a sofreír en la mantequilla el pimiento, el cilantro y la rama de cebolla finamente picada; una vez que enfríe agregarlo a la masa, revolver bien y comenzar a elaborar las humitas.

En cada hoja se coloca dos cucharadas de masa, dos pedazos de queso y dos pedacitos de huevo duro, otra cucharada de masa y se envuelve, luego se amarra y se las va parando en un tazón cuidando que no se salga los líquidos.

En una olla tamalera colocar agua suficiente, cuando esta hierva poner paradas las humitas, taparlas con las hojas restantes y dejarlas cocinar por unos 20 minutos. Servirse con café.



## MAJADA



Cuando probé esta torta, me quedé maravillada de lo deliciosa que es, muy poco la hacen y esto es debido al trabajo que representa. Sus ingredientes principales son el maíz, la panela, huevos, mantequilla (imagino que en la época de nuestros antepasados habrán utilizado alguna grasa de venado o chanco en vez de la mantequilla). Además se le agrega frutas enconfitadas y una copa de currincho (aguardiente preparado con frutas) y si desea queso rallado.

Para su preparación me dice doña Herlinda Tumbaco Ponce (73 años), quien vive en Jipijapa, oriunda del recinto La Naranja, que se usa el choclo entre maduro y **jecho**, palabra que usan las abuelitas para decir que no debe estar duro, para comprobar se le introduce la uña si esta penetra con un poco de dificultad está listo para ser preparado. Se ralla el choclo y se lo muele, se disuelve la panela con la grasa unida, se batan los huevos con toda yema y se une todos estos ingredientes revolviéndolos con una cuchara de palo a esto se agrega la frutas enconfitadas, las pasas o ciruelas pasas y la copita de currincho.

Una vez que ya está la masa, la colocarla en un recipiente grande, preferible una olla de metal si no tiene una cazuela grande de arcilla.

Preparar el horno como si fuera a hornear las tortillas de maíz, se coloca dentro de él la olla, tapar el horno con la lata llena de los tizones de leña encendida y dejar horneando toda la noche. Muy en la mañana se lo puede servir con un vaso de leche.

Las cantidades varían con el tamaño, pruebe a realizar con veinte choclos, 500gr. de queso, seis huevos, 250gr. de mantequilla, una panela pequeña (500gr.) 125gr. de frutas enconfitadas, 125gr. de pasas, una copa de currincho.

En otros lugares de Manabí se la llama torta de choclo y se hace de dulce o de sal.

## CHOCOLITO. CORTADO DE MAÍZ TIERNO.



El choclo (maíz tierno) tiene muchas formas de consumirlo, una de ellas es el cortado de choclo o “chocolito”. Con cuatro choclos puede preparar para cuatro personas; primero realice un refrito de cebolla blanca, colorada, pimienta, cebollitas verdes y un poco de cilantro.

Coloque en una olla a refreír el choclo y agregue 50ml. de leche y 125gr. de queso chonero, deje hervir unos 10 minutos y usted puede servirse como un acompañamiento del arroz. Esta preparación es muy usual en el campo manabita en los tiempos de la cosecha.

## TORREJAS DE CHOCLO / VERDE/ YUCA



Son pequeñas tortitas donde los ingredientes principales son el choclo o el plátano verde o la yuca y se los hace de la siguiente forma.

Para las de choclo: rallar unos dos choclos tiernos, colocar un huevo y cebolla blanca cortada finamente, un poco de sal y queso, se maja hasta lograr que los ingredientes estén muy unidos, se calienta aceite en un sartén, cuando esté bien caliente, con una cuchara se va colocando y friendo. Puede servirse con café o acompañado de arroz.

Con el plátano verde se procede igual, se ralla dos plátanos y se coloca los ingredientes anteriores. Con la yuca realizar lo mismo, rallar una yuca de 250gr. y agregar los mismos materiales.

Hay personas que en vez de queso suele agregar camarón o pescado.

## MESTIZO

Sentadas en unas bancas bajo la sombra de un samán, tomando el fresco de la tarde, mientras miramos el río Carrizal bajar hinchado, arrastrando cantidad de palos y lechuguines, doña Cruz Montesdeoca de Gilces, recuerda cuando las balsas llegaban cargadas de plátanos, naranjas, choclos, zapallos, papayas desde la montaña y sus ojos se llenan de lágrimas evocando a su madre preparando para esta época el mestizo, para darles en el desayuno a los trabajadores en épocas de cosecha o siembra, cuando vivían en la finca que tenían por Quiroga y que la perdieron cuando se construyó la represa “La Esperanza”; ahora ya nadie lo hace, me dice, es muy laborioso, es más fácil comprar panes o galletas.

Al requerirle los ingredientes y cómo se prepara indica: Para unos 40 mestizos se necesitan 25 choclos, no tan tiernos, 25 maduros, 1 kilo de queso, 1 kilo de azúcar, 5 huevos.

Cortar el choclo con mucho cuidado para sacar las hojas, ya que éstas van a servir para envolver la masa; se ralla el choclo y el maduro, se mezcla en una batea, se agrega esencia de vainilla, los huevos batidos, el azúcar y un poco de canela en polvo.

Se coloca dos hojas de choclo una sobre la otra, en el centro se pone la masa y encima un pedazo de queso, se envuelve y amarra, después colocar parados en el horno que ya ha sido previamente calentados, poner sobre esta la tapa de latón con las brasas encendidas y dejarlo hornear toda la noche. Al siguiente día se lo sirve en el desayuno con una taza de leche.

## SALPRIETA



En toda la Provincia de Manabí, especialmente en Calceta, Rocafuerte, Jipijapa, Portoviejo podemos conseguir la salprieta, que acompañada de maduro asado o verde es un manjar para el paladar.



En algunos restaurantes manabitas la sirven como aperitivo con un pedazo de maduro asado o verde asado.

Este alimento se lo elabora con maíz y maní tostado y molido, al cual se lo agrega cilantro muy bien picadito, sal, achiote y algo de pimienta.

María Mejía, quien en sus primeros años compartió con sus hermanos la casa de sus padres en el sitio Tres Caminos del cantón Tosagua, se considera una experta en la preparación de la sal prieta, con ella procedimos a su elaboración.

El proceso es el siguiente: Se tuesta el maíz y el maní por separado y se muele primero el maíz y luego sobre este el maní al que se le va agregando cilantro, cebolla blanca, unos dientes de ajo finamente picado, así como también la sal y achiote.

En un comal se coloca esta aleación y se cocinan a fuego lento por espacio de unos tres minutos.

Los ingredientes que usamos son: 1500gr de maíz amarillo (maíz de harina), 1500gr de maní, una cuchara de sal, 30gr. o dos cucharadas de achiote, 30gr. de cilantro, seis dientes de ajo, una rama de cebolla blanca.



## BOLA DE CACAO



Muchas veces me ha tocado quedarme a dormir en el campo manabita, y es, en esas instancias que aprovecho para llenarme del conocimiento de nuestra gente y disfrutar de comidas y bebidas que en la ciudad no se las encuentra, como una taza de chocolate preparado con el “propio”.

Carlos Vera y su señora Evelia Chávez, choneros, descendientes de montuvios de Manabí del norte, como ellos se presentan, han creado la empresa THEOS Cacao, donde las recetas de sus abuelos son conservadas con mucho celo y a partir de ellas han elaborado 10 productos de cacao como: pasta, bola de cacao, licor, mistela, manjar, rompopo, trufas, pastel, chocolate fundido con frutas y además ofrecen troches de cacao, aunque este último solo lo fabrica su abuela doña Bertha Loo de la Cruz de 81 años. Ellos transmiten la receta de la bola de cacao.

5 libras de almendras de cacao  
2 huevos criollos  
1 pizca de sal  
canela en polvo

Primero recoger los granos de cacao, seleccionar los mejores y secarlos al sol, tostar en un comal a medio fuego por espacio de dos

horas hasta que se suelte la cascarilla, dejar enfriar un poco y pelar, así calientes moler y de esto se obtiene el licor de cacao, este al enfriarse se convierte en la pasta y en este momento se procede a preparar la bola de cacao, agregando los huevos, la sal y la canela, se amasa y luego que todo se ha unido bien se hacen las bolas de cacao, se las pone a reposar durante un día al medio ambiente y luego se las envuelve en hoja de plátano. Para preparar el chocolate se pone a hervir la leche, se ralla la bola de cacao, se agrega un poco de azúcar, se deja hervir por unos 15 o 20 minutos y se puede servir la taza de chocolate.



## MOTE DE ZAPALLO



Nada mejor en finados que saborear un mote de zapallo. Muchas de las cerámicas de nuestros indígenas tienen la forma de un zapallo lo que nos dice claramente que fue degustado hace cientos de años.

Para la preparación se remoja el mote, que ya viene elaborado, se saca la cabecita negra y se lo coloca a cocinar en una olla con suficiente agua; el zapallo se lo pica en cuadritos y se pone a cocer en una olla aparte con azúcar o raspadura y canela.

Cuando al zapallo está blando con el molinillo se lo disuelve y se agrega el mote, puede agregar leche y se sirve caliente. Si desea hacer para unas ocho personas debe usar un zapallo de 1kilo, 500gr. de mote preparado, media panela, tres pedazos de canela, unos seis clavos de olor y unas cuatro pimientas dulces, se cocina en un litro de agua y se agrega un litro de leche cuando ya todo está suave, se deja hervir por espacio de unos tres minutos y se saca del fuego, luego se coloca en tazas y a servirse y saborear este delicioso potaje.

## SANGO DE ZAPALLO



Este sabroso sango se saborea aún en el campo y en algunas casas de la ciudad, acompañado de arroz; los ingredientes son el zapallo y el maní.

Para la preparación se procede a lavar el zapallo con toda la cáscara y a recortar en cuadritos que se los coloca en una olla con agua suficiente (que cubra los pedazos de zapallo) a cocinar, cuando están ya blandos, se los retira del fuego y con una cuchara se va sacando la parte comestible y colocando en un recipiente. En un sartén se prepara una salsa de maní con cilantro, cebollitas, pimiento finamente picado y maní previamente tostado y molido disuelto en agua.

La cantidad depende del tamaño del zapallo, si es un zapallo de más o menos 500gr. de peso, se necesitará unos 60gr. de maní molido, a esto se le agrega un poco de sal y pimienta y una vez que se ha cocinado se une con el zapallo, se remueve por varios minutos a fuego lento. Se sirve con arroz. Muchas señoras agregan al refrito, camarones o calamares y de esta forma le dan otro sabor y nombre: sango de zapallo con mariscos.

## **FLAN DE ZAPALLO**

Jacqueline de Munizaga, quien desde hace muchos años se radicara en Manta, cuando escuchó sobre el libro que estaba escribiendo, no dudó un solo momento en prestarme su ayuda y una de ellas fue facilitándome el libro de Betty Fussell “Crazy For Corn”, y la otra con ciertas recetas que había coleccionado y una de su propia cosecha, que tiene relación con el zapallo, que para ella constituye uno de los mejores frutos de la naturaleza.

Para elaborar este potaje se necesita: 250gr. de puré de zapallo, 250gr. de azúcar, 8 huevos, vainilla. Para obtener el puré se procede a cocinar el zapallo en poca agua y luego a majarlo con un tenedor, agregar de manera paulatina los huevos y unas cuantas gotas de vainilla.

Finalmente hacer el caramelo y colocar esto en una fuente y sobre él, el zapallo con los huevos, cocinarlo a baño María o dentro de un horno.

## CREMA DE ZAPALLO CON CAMARÓN SALTEADO



Mario Serna Henao, propietario de la hostería Canoa, quien dedica la mayor parte de su tiempo a descubrir las bondades de cada fruto de la naturaleza, privilegiando su uso, y de tarde en tarde nos convida a disfrutar de una amena charla y una deliciosa comida, nos ofrece esta sencilla receta que puede ser usada en un banquete.

*Ingredientes:* Un zapallo mediano cortado en cuatro pedazos, un pimiento rojo, un pimiento verde, una cebolla paiteña cortada en rodajas, un tomate mediano, sal, pimienta, cilantro o perejil al gusto, 500gr. de camarones pelados y desvenados y un poco de aceite.

*Procedimiento* Se colocan las verduras en una bandeja y se ponen al horno verificando que vayan dorándose por el exterior, suelen quemarse un poco sus pieles, sacarlas y dejarlas enfriar. Quitar las semillas; del zapallo, su cáscara y las semillas; del tomate, la piel. Trocear todo y licuar en una mínima cantidad de agua para que tenga la textura de una crema, se pone en una olla a hervir se verifica la cantidad de sal y pimienta y se deja reposar.

En un tazón se salpimientan los camarones y se saltean en aceite muy caliente. Finalmente se sirven los platos, con los camarones

adornando la parte central, y aspergeando sobre esto cilantro o perejil finamente picado.

## ZAPALLO APASIONADO



Conversaba con Marcelo Vinueza, principal accionista de la hostería Alandaluz, ubicada en la comuna Puerto Rico del cantón Puerto López, del trabajo de investigación que estaba realizando; en especial sobre las comidas que aún se conservan con los ingredientes anotados por los cronistas a su llegada a nuestras tierras, me dijo que a él le interesaba el tema y es más, se había propuesto tener dentro de la oferta del restaurante comidas que conservaran los productos de la zona. Acto seguido pasamos a disfrutar de este delicioso bocado, cuya receta traslado de la forma como bondadosamente me la transmitió.

### **Ingredientes:**

4 zapallos redondos medianos

½ lb. de zanahoria

1 cebolla paitaña mediana

1 cebolla perla mediana

125gr. de vainitas

½ coliflor mediana

Extracto de 4 maracuyás

1 cucharada de mantequilla

1 pizca de sal



1 pizca de pimienta  
1 cucharada de cilantro  
2 cucharadas de maicena  
2 cucharadas de crema de leche  
250ml. de leche  
250ml. de fondo de mariscos  
600 gramos de mariscos (camarón, pulpo, pescado y calamar)

### **Preparación**

En un recipiente colocamos todos los vegetales excepto el cilantro y cocinamos con el fondo de mariscos por espacio de tres minutos. Como segundo paso agregamos la mantequilla con los mariscos y la maicena disuelta en media taza de fondo de mariscos, después de cocinar otros tres minutos agregamos el extracto de maracuyá.

Como paso final rellenamos los cuatro zapallos con la mezcla de todos los ingredientes y metemos en el horno por uno 8 minutos.

Se sirve acompañado con una porción de arroz y ensalada, decorado con flores de nuestros jardines.

## CORVICHE



Este manjar se lo hace en todos los cantones de la provincia, aunque su crédito se lo ubica en el centro de Manabí. En la preparación intervienen ingredientes como plátano, maní y pescado.

Para preparar se procede así: Se ralla el plátano, se lo maja, se coloca maní tostado y molido, se agrega comino molido, se amasa bien estos ingredientes hasta conseguir una consistencia suave. Tomamos una porción y formamos el corviche, en el centro se coloca pedazos de pescado previamente cocinado; muchas amas de casa prefieren la albacora. Se lo coloca en una cazuela a sudar con cebollita blanca sin agua, a esta cocción se agrega cilantro y cebollitas picadas muy finamente.

Una vez formado el corviche puede freír o también hornearlo, y servirse con una deliciosa salsa de ají.

Si usted desea hacerlo, debe tener en cuenta que un corviche, necesita dos plátanos rallados, para diez corviches debe preparar 500gr. de albacora y unos 100gr. de maní.



## BOLLO



La primera referencia de este nombre la encontré en Las Décadas de Antonio Herrera<sup>116</sup> “Les daban unos *bollos* de Maíz con sangre del sacrificio, que comían, en señal de confederación con el Inga.” Claro está que hoy se los prepara con plátano, lo importante es saber que el término fue usado como una comida de nuestros aborígenes, ya que esta relación data de 1533. Más tarde es citado el bollo por el jesuita Bernabé Cobo en su Historia del Nuevo Mundo<sup>117</sup> como una masa envuelta en hoja de plátano o maíz de diversos tamaños.

Creemos que en Manabí se lo preparó con plátano una vez que este fue asimilado por los habitantes de nuestras tierras, y es muy probable que se lo hiciera con maíz. Hay muchas comidas que se repiten en los pueblos precolombinos del Nuevo Mundo.

Los ingredientes básicos del bollo son: plátano, maní y carne de chanco. En Jipijapa, Paján, Puerto López, Chone, Junín hay familias dedicadas a la elaboración de los bollos, lo que se ha constituido en una fuente de ingresos familiar.

En Chone es tradicional el bollo de chame, que sería el ingrediente que reemplaza al chanco.

---

<sup>116</sup> Antonio Herrera, 1729, 92.

<sup>117</sup> Cobo Bernabé; 1964 [1653]11.

Adelaida Mero, del sitio Los Laureles, del cantón Junín, hace el bollo de la siguiente manera: usa tres guineos verdes para un bollo mediano, 30gr. de maní, sal al gusto, ajo, cebolla blanca, pimienta,



pescado o carne de chanco. Se licua los aliños y se agrega a la masa del guineo rallado, se bate con una cuchara de palo, se coloca algo de achiote. Se prepara el cuero de chanco o el pescado a parte, se los cocina con una mezcla del maní tostado y molido. La manteca del cuero se pica y se lo pone en un sartén a freír para que salga la grasa, los chicharrones se ponen también a la masa. Se coloca una porción de agua cuidando que no queda ni aguado ni muy espeso, se envuelve en hoja de verde, y se los coloca al horno para que durante la noche se horneen.

En Jipijapa hay una verdadera industria de bollos. La familia Ayón los viene elaborando por tradición. La señora Carmen Rosa Salvatierra, nos conversa que ella aprendió de su suegra Doña Cruz Cedeño Saldaña, casada con José Ayón Baque, tiene 19 años haciendo los bollos y en este trabajo le ayudan sus dos hijos varones y su esposo. Ella sola no podría hacerlos, el trabajo es muy fatigoso y se requiere muchas manos.

Durante cinco horas desde las 11 de la mañana acompañé en el proceso de elaboración de los famosos bollos de Jipijapa.

### **Preparación**

En un recipiente grande pelar y rallar los plátanos, picar finamente las cebollas y el cilantro de pozo, unir estos ingredientes amasando por espacio de unos 10

minutos hasta lograr que se suavice. Hacer un hoyo en el centro de la masa y en este poner las diez libras de maní molido, el orégano, comino, la sal y el achiote, ir colocando agua y revolviendo de manera constante hasta que el maní “engorde” (término usado para señalar el crecimiento de la masa), paulatinamente ir uniendo la masa de plátano y agregar el agua, majar hasta lograr una consistencia muy suave. Cuando la masa está en su punto agregar dos libras de manteca de chancho derretida y revolver.

Limpiar las hojas de plátano, ir acomodándolas sobre una mesa una encima de otra, para evitar que la masa se pueda salir o que por la cocción se reviente, se coloca un litro de la masa en el centro de las hojas, sobre esto se pone la carne que ha sido abierta y cortada en tiras largas, de igual forma el cuero y se lo envuelve y amarra.

El horno manabita ha sido previamente calentado con leños encendidos, se saca parte de los carbones y se ubica cáscaras de plátano y sobre estos los bollos y luego cáscaras de plátano encima para conservar el calor, se pone una tapa y sobre esta, carbones encendidos, sellar los contornos con ceniza para evitar que salgan los aromas.

A las cuatro de la tarde habíamos terminado la primera fase, el calor del horno haría la otra parte. Doce horas después, a las cuatro de la mañana estaríamos listos para poder observar como los bollos salían del horno y eran colocados en unas canastas para su venta en el mercado. Nosotros nos trasladaríamos a Manta a servirnos, acompañado de una buena taza de café.

Los ingredientes básicos para 30 bollos son los siguientes:

200 plátanos verdes

1 mazo de cebolla blanca

15 patitas de cilantro de pozo  
4 ½ kilos de maní tostado y molido  
120gr. de achiote crudo y licuado en 500ml. de agua  
120gr. de comino molido  
120gr. de orégano molido  
120gr. de sal  
16 litros de agua  
4 ½ kilos de carne de chancho  
2 ½ kilos cuero de chancho  
Hojas de plátano previamente puestas al horno y desvenadas  
Zapán o tiras de paja toquilla para liar los bollos.

## HORNADO DE CABEZA DE CHANCHO



En todos estos alimentos horneados se usa el mismo aliño para adobar las carnes o las masas, en este caso con esta preparación se aliñarán los trozos de cabeza de choncho, patas y rabo, y salsa de maní. Esto se coloca en una cazuela de arcilla grande, donde se le agrega trozos de plátano verde, maduro o pintón, yuca, se procede a taparlo y colocarlo en el horno previamente calentado. De ser posible en el horno de arcilla.

En Manta he probado una variación de este horneado, se lo hace con albacora, igual queda delicioso y se lo puede servir de preferencia en la mañana con una buena taza de café.



## HORNADO DE CHANCHO CON SANGRE



El proceso de este plato inicia con el rallado del plátano verde, el majado de la masa, luego se procede a cernir la sangre del choncho en un cedazo de cerda; agrega la masa de verde, revolver y majar hasta lograr una buena consistencia, colocar el mismo aliño de las recetas anteriores. Aumentar más cebolla colorada, ajo y picante; luego añadir trozos de carne con grasa. Se puede picar las tripas del choncho y poner las patitas del cerdo con la finalidad de obtener un mejor sabor; a veces algunas amas de casa le agregan cuero de cerdo.

Es muy frecuente servirse este plato en los mercados muy por la mañana, en especial los sábados y domingos.


Recomiendo para estos hornados los mercados de Portoviejo y Jipijapa.

## EMPANADA DE VERDE



Ángela Macías oriunda de Santa Ana, llegó a la edad de 8 años a vivir a Manta. Recuerda haber aprendido con su madre la elaboración de varios platos acompañados de sus secretos, uno de ellos las empanadas de verde. Su madre preparaba hasta 300 empanadas para vender los domingos.

La cantidad de empanadas se calcula por el tamaño del plátano, si es pequeño 3 empanadas, si es mediano 4 y grande unas 5 o 6. La elaboración se inicia colocando los plátanos previamente lavados en una olla con suficiente agua, de tal forma que los plátanos queden sumergidos, a esto se agrega sal para evitar que se pongan negros; se los deja hervir por espacio de unos 15 o 20 minutos. Mientras hierven se procede a rallar el queso, se pica finamente la cebolla blanca y el cilantro y se ralla el huevo duro. Unir estos ingredientes para colocar en medio de las empanadas. Hay personas que hacen relleno de carne. Una vez cocinados los plátanos se los va sacando de uno en uno, partir el plátano por la mitad y quitarle las venas o tripa, y



luego moler con una piedra sobre una tabla. Una vez que la masa está suave colocar una porción en un plástico y estirar con ayuda del bolillo, poner en un molde, agregar una cucharada del relleno y cerrar el molde; de esta forma conseguimos empanadas con muy buena forma.

En un sartén colocar medio litro de aceite y cuando esté caliente freír las empanadas y a disfrutar con una taza de café.

## SANGO DE PLÁTANO VERDE



Rallar el plátano verde, majar y colocar un poco de agua y poner a hervir en una olla cuidando de ir agregando agua hervida según la necesidad. En un sartén se refrie en aceite con achiote la carne de chanco o de res picada o el pescado, o el camarón, o el pulpo, o el ostión, a este refrito se agrega cebolla colorada, pimiento, cebollitas verdes finamente picadas, ajo, sal, algo de comino y pimienta bien molida. Al agregar el refrito en la olla donde estamos cocinando el plátano verde, se debe revolver de manera constante, no debe quedar demasiado espeso, debe tener la consistencia de un puré de papas, antes de sacar, agregar cilantro finamente picado.

Una variante de este plato es el **Sango de Verde con Maní**, para esto se usa plátano y maní. Para 4 personas cocinar dos plátanos verdes medianos, rallados y molidos; en un recipiente aparte disolver en agua, 120gr. de maní tostado y molido, aderezar con especias: cebolla, cilantro, ajo, sal al gusto.

Acto seguido se agrega el plátano molido, se lo mezcla con el molinillo, se deja hervir por unos diez minutos y se lo sirve con arroz. Si usted gusta puede agregar, unos cinco minutos antes de sacarlo del fuego, pescado en trozos pequeños o camarones.

Otra variedad es el **sango de choclo**, en vez de verde se añade choclo rallado o licuado previamente cernido, es muy importante en el proceso de estos sangos mover constantemente con latilla o cuchara de palo, para evitar que se pegue la preparación al asiento de la olla o cazuela y se ahúme.


## **CALDO DE VERDE DEL DÍA ANTERIOR**

Doña Hortensia Chávez, tía abuela de doña Mery Rivero, mientras vivió solía preparar en las tardes un caldito de verde con las sobras de los plátanos asados del día anterior. Ella -recuerda doña Mery- decía que la comida es de Dios y que no hay que botarla. Así enseñaba a sus hijos a ser cuidadosos; además esta comidita es de los pobres, agrega.

Ingredientes: pedazos de plátanos verdes asados, 250gr. de yuca, 250ml. de leche, 120gr. de queso, 2 huevos y sal, cebolla, pimiento y ajo al gusto. Se prepara un refrito con la cebolla, el pimiento y el ajo, se agrega agua y se pone la yuca troceada a hervir, a esto se agrega el plátano hecho pedacitos muy pequeños y se lo deja hervir por unos 10 minutos, colocar la leche y el queso dejar hervir otros cinco minutos y antes de sacar colocar los dos huevos batidos.

Esto nos recuerda otra, la **sopa de huesos de pescado con raspadito de verde**, la sopita de los pobres. Imagino que esta nació de las manos de quienes trabajaban como empleadas domésticas, que recogían las cabezas, el espinazo de pescado que eran desechados y lo llevaban a sus casas y con este preparaban esta sopa que sabe a gloria.

Se pica en trozos muy finos cebolla paiteña, pimiento, cilantro, ajo; se pone a refreír en la olla donde se va a preparar; previo a esto se



adereza los huesos con ajo, sal y pimienta; se tiene raspado con cuchara el plátano verde, el cual se lo coloca al refrito y a esto se agrega agua hirviendo, dejar hervir unos 10 minutos y agregar la cabeza y el espinazo del pescado; probar si está bien de sal y servirse.

## CALDO DE BOLITAS DE PLÁTANO VERDE



Para este caldo necesitamos: dos choclos, 250gr. de yuca, 4 achogchas, 120gr. de zapallo, 1 camote mediano, 6 onzas de habichuelas, 4 plátanos verdes (deben ser dominicos), 120gr. de queso, 2 huevos (uno cocinado para el relleno y otro crudo para la masa de plátano), una rama de cebolla blanca, medio pimiento, cilantro, 2 dientes de ajo una cuchara de mantequilla o de aceite.

Se inicia la preparación colocando un litro de agua en una olla, En un sartén preparar el refrito, con el que se refrién las habichuelas, los choclos, la yuca, achogcha, zapallo, camote partidos en trozos pequeños. Colocar todo esto en unos dos litros de agua hirviendo y se los deja cocinar hasta que las habichuelas estén suaves. Mientras tanto se ralla el plátano, se lo maja bien, con un poco de sal, mantequilla, huevo, y un poco del refrito; se vuelve a majar y se elabora las bolas, rellenándolas con el queso y los huevos rallados. Cuando la yuca está suave se agrega las bolas de plátano verde a hervir por espacio de 5 minutos. No se debe tapar la olla,

dicen que las bolas se abren. Para servir, agregar cilantro finamente picado.

Este caldo alcanza para unas seis personas, es una de las comidas favoritas en el campo, especialmente en la época de la cosecha de choclo.

## MUCHÍN



La yuca es otro de los alimentos muy utilizado en la comida manabita, ya sea cocinada, cruda, molida, rallada, majada, frita, etc. Para hacer el muchín se coge la yuca, se la pela, se saca la vena que está en la parte central conocida como la tripa y se pone a cocinar con un poco de sal, cuando ya está blanda se la maja como puré, no debe agregarse agua, solo un poco de mantequilla; para el relleno se usa queso y huevo duro, cebollita y cilantro muy bien picadito; antes de freír pasar por la clara de huevo batida; esto es un secreto para que no se pegue al sartén. Sirve para acompañar el segundo plato en la



hora del almuerzo o para servirse con un cafecito a las cinco de la tarde o con una panelita (agua con hierbas aromáticas y panela)

La cantidad depende de los muchines que desee hacer, para doce muchines se recomienda dos yucas de 500gr. de peso cada una, cuatro huevos, 500gr. de queso, una ramita de cebolla blanca, una cucharadita de sal y dos cucharadas de mantequilla

Con la yuca se puede hacer las tortitas de yuca cruda rallada. Se prepara el almidón de yuca, para hacer los panes de almidón de sal y de dulce, los tambores de yuca y las patadas de mula.


## **ROSQUILLAS DE FINADOS**



María Victoria Castro, una dulce viejita de 94 años, del Recinto Los Palmares, del cantón 24 de Mayo, me transmite esta receta que heredó de su madre y que sigue haciendo para los finados.

Este bocado se lo prepara en 24 de Mayo, Olmedo, Santa Ana para el día de los difuntos. Se ralla 3 kilos de yuca, se coloca en un liencillo y se amarra la masa apretando para que salga el almidón, se deja de un día para otro y luego se coloca en un tendal para que se seque por espacio de unos tres días y proceder a moler para que adquiera la

pág. 201



consistencia de harina. Colocar esta harina de yuca en un recipiente y agregar dos panelas derretidas,  $\frac{1}{4}$  de litro de leche, 6 yemas de huevo, 60gr. de manteca de chancho o mantequilla; amasar por espacio de unos 10 minutos y hacer tiras largas de un dedo de grosor y proceder a realizar las rosquillas en forma ovalada.

Preparar el horno de arcilla con leña o carbón, dejarlo prendido unos treinta minutos, sacar en una hoja de lata los carbones encendidos, limpiar con una hoja de choclo remojada el horno y pegar las rosquillas en las paredes del horno, tapar con la hoja de lata y en 10 minutos usted podrá servirse las deliciosas rosquillas de finados.

## TORTILLAS DE YUCA



En algunas zonas de Manabí, especialmente en Sancán se hacen **las tortillas de yuca**. Para elaborar 20 tortillas se necesitan 1.500 gr de masa de yuca, esta se obtiene rallando la yuca cruda, esta masa se la coloca en una tela de lino y se la exprime hasta dejarla sin agua, luego se la muele y una vez molida añadir tres huevos y majar la preparación, agregar 60 gr. de manteca de chanco y 250 gr. de mantequilla y volver a amasar hasta darle una consistencia muy maleable.

Una vez lista la masa proceder a realizar unas bolas de yuca, dentro de estas tortillas se va agregando queso o chicharrón (manteca de chanco frita hasta sacar las grasas) y se coloca al horno por espacio de 15 minutos.

Otra forma de hacer estas tortillas es la que hacen en la zona del cantón Bolívar, pelar la yuca, rallar, y colocar en una funda de tela, poner en una batea con un peso encima para que durante un día bote sus líquidos. De este proceso se obtiene el almidón de yuca con el que se elaboran dulces de almidón y el pan de almidón. El proceso es dejar que el almidón se asiente para botar el agua y sacar la harina y colocarla a secar extendida en telas. La yuca se la prensa muy fuerte

y se prepara con ella bolas grandes que se colocan en una olla con el agua hirviendo, se la deja por espacio de 20 minutos, se saca en un recipiente y se las taja en cuatro partes para que enfríen a esto se agrega huevos, manteca o mantequilla, un poco de sal y se maja hasta tener una consistencia suave. Hacer varias bolas pequeñas y rellenarlas con queso o chicharrón y colocarlas en el horno, como las



otras tortillas. Se las deja unos 15 minutos y tenemos las ricas tortillas de yuca que con ese café hervido del campo saben a gloria.




Con Maritza Chávez, persona que me acompañó en las labores de la casa, y de quien aprendí mucho sobre la comida manabita, y con quien he practicado casi todas estas recetas, procedimos a realizar las tortillas para medir los ingredientes y así poderles ofrecer la receta, para que ustedes puedan elaborarlas en sus casas.



Necesitamos para 15 tortillas, 1 kilo de yuca rallada, previamente extraída sus jugos; 120gr. de queso, 3 huevos, una cucharadita de sal, 180gr. de mantequilla. Procedimos a realizar las bolas, las pusimos a cocinar y en el momento que comenzaron a flotar las sacamos en una bandeja, partimos una en dos partes para comprobar si estaba cocinada por lo menos un centímetro de la masa y sacamos el resto y las partimos en varias partes para que se enfríen, mientras tanto preparamos el horno para que se caliente y poder hornear las tortillas. Una vez frías las bolas las amasamos y agregamos los huevos la sal y la mantequilla y seguimos amasando hasta lograr una buena consistencia. Luego elaboramos las tortillas





para lo cual tomamos un poco de masa la extendemos con nuestras manos tratando de dejarla un poco fina y en el centro colocamos el queso rallado, unimos las partes como se ve en la fotografía y hacemos la bola, damos varias vueltas en la mano hasta lograr esa redondez de la tortilla, y después al horno. Allí las dejamos por espacio de unos 15 minutos. Sacamos en un plato y nos servimos, con café pasado, como acostumbro a tomarlo.

## TAMBOR DE YUCA



Este se elaboraba en la época de los abuelos, de la siguiente forma: se rallaba la yuca, se majaba hasta darle una consistencia suave y se le ponía miel de la raspadura, luego se hacían unas bolitas en forma de bollos pequeños, que se los envolvían en hojas de verde y se los arribaba en la pared del horno donde se cocinaban. En la actualidad a la masa se le agrega esencia de vainilla, mantequilla, pasas y queso.

En Calceta, doña Cruz Montesdeoca, elabora de la siguiente forma: Pelar una yuca de un peso de 1 kilo, rallar, en un recipiente derretir una tapa de panela con  $\frac{1}{4}$  de litro de agua, colocar canela, clavo de olor, agregar esto a la masa rallada, colocar esencia de vainilla y revolver. Limpiar unas hojas de plátano, poner unas dos cucharadas de la masa en medio de cada pedazo de hoja de plátano, envolver y amarrar en las puntas. En una olla grande colocar abundante agua, cuando el agua está hirviendo introducir los tambores y dejarlos hervir por unos 15 minutos.

## PATA DE MULA O PATA DE BURRO

Se ralla yuca y se deja la masa secando unos dos o tres días, luego se la muele y se cierne, se maja con plátano maduro cocido previamente con canela y azúcar, a esto se agrega manteca o mantequilla y miel de raspadura, se hace unas bolas de forma de muchines y se coloca en una lata y se pone al horno. Esta preparación aún se la hace en sitios como: Olmedo, La Unión, Calceta.

María Adelaida Pisco, del sitio Los Laureles, de la parroquia Pueblo Nuevo, cantón Portoviejo, recuerda que su madre hacía la patada de mula con harina de verde seco a esto le agregaba masa de maduro cocinada con miel de panela, a la que se agrega canela, anís pequeño, pimienta dulce, clavo de olor para que tenga buen sabor y aroma y se colocaba al horno, envuelta en hoja de plátano.

Doña Cruz, me dice que su madre Clemencia Vélez, le contó que el nombre de este alimento **pata de burro** se debe a la forma que lleva y le enseñó a cocinarlo de otra forma, cuando la masa está lista se forma una bola y a esta se le hunde los nudos de las manos para dar la forma de una pata de burro y se coloca en el horno de leña previamente calentado como las tortillas de maíz.

## TORTA DE YUCA



Para elaborar esta torta primero hay que escoger bien la yuca, de ello dependerá el sabor de la torta, con 1 ½ kilo de yuca podemos hacer una torta para unas diez personas, se pela la yuca, se le quita las venas, se ralla, a este preparado colocar 5 huevos batidos, se derrite en un recipiente una panela de 500 gr. con 200 ml. de agua, una vez derretida la panela poner 250 gr. de mantequilla, todo esto se une bien con una latilla o cuchara de madera. Cuando hemos comprobado que los ingredientes están bien unidos agregamos queso rallado o desmenuzado, algunas personas usan canela y pasas.

Calentar el horno y colocar dentro la olla o la cazuela con el preparado, tapar y poner carbón o brasa encendida sobre la tapa del horno y dejar toda la noche preparándose, al siguiente día servirse con un vaso de leche.



## SANGO DE YUCA



Con 500 gr. de yuca se puede preparar para unas cuatro personas. Pelar la yuca, quitar la vena, hacer trozos y poner a hervir en un  $\frac{1}{2}$  litro de agua, cuando ya ha hervido lo suficiente como para ablandarla se procede a molinear para darle la consistencia de un puré, a esto se le agrega un refrito con cebolla, pimiento, cilantro, y antes de sacar se coloca queso desmenuzado. Puede acompañarse con pescado, carne o un deshilachado de pescado salado como el plato de la fotografía.

## HORNADO DE PESCADO



Este plato es elaborado en poblaciones vinculadas con el mar, en especial en Manta, Jipijapa, Puerto López.

### Preparación

Licuar el ajo con la sal, media taza de agua, limón, pimienta.

Punzar el pescado y poner el aliño

Licuar ½ litro de agua con el maní (1 minuto)

En una olla poner 2 cucharadas de aceite de oliva, la cebolla perla, cebolla blanca, cilantro, cebollines, pimienta, finamente picados, sofreír por espacio de unos cinco minutos.

Colocar el refrito sobre el pescado.

Ubicar sobre el pescado los trozos de maduro con cáscara, los pedazos de plátano verde, camote, yuca, cortados en trozos grandes.

Luego se le agrega el maní que ya fue previamente licuado, y agregar un poco de pimienta molida.

Preparar el horno, colocar dentro de él la cacerola, teparle con hojas de plátano, colocar la hoja de lata para tapar el horno y sobre ella los trozos de carbón



encendido y dejarlo horneando toda la noche, muy por la mañana, destapar el horno y servirse con una buena taza de café.

Los ingredientes para este singular plato son:

180 – 200gr. de ajo

5 maduros

5 plátanos

60gr. de cilantro

300gr. de pimienta verde

300gr. de maní

300gr. de cebolla perla

1 kilo de yuca

800gr. de maduro

4 kilos de pescado

500gr. de camote

Pimienta gruesa al gusto

Sal al gusto.

En San Plácido hacen una variante de este plato, en vez de pescado suelen usar el mondongo y lo llaman **hornado de panza de res**. Orlanda Giler Mendoza una señora de 72 años de edad, viene haciendo este plato desde que su madre Luzgarda Mendoza le enseñara a prepararlo. Cada vez que sus hijos la visitan, nada mejor que recibirlos, con lo que a ellos más les gusta este rico hornado.

Hay lugares en que el hornado lo hacen con guanta o armadillo, guatuso, los cuales son adobados con una salsa de maní antes de hornearlos.

## PICANTE DE PESCADO



Este plato lo probé muchas veces en Jipijapa y en muchos sitios de la zona sur, en especial los lugares donde el pescado no llegaba fresco, para su conservación debían salarlo y con este se preparaba este potaje.

El proceso inicia cuando se procede a desaguar el pescado para sacar el exceso de sal, luego se lo pone en una olla con muy poca agua a sudar, en otro recipiente se coloca a hervir yuca; mientras estos dos ingredientes se están cocinando se procede a preparar una salsa con cebolla colorada, tomate, limón, sal y un poco de aceite. Esto se coloca en una bandeja y se procede a mezclar el pescado desmenuzado y los pedazos de yuca cocidos. Se sirve con arroz.

Las cantidades para unas cuatro personas son 500gr. de yuca, 500gr. de pescado de preferencia bonito, albacora ó sierra, una cabeza de cebolla colorada, media tapa de limón, un tomate, sal y aceite al gusto.

## VICHE DE PESCADO O DE CAMARÓN



Esta es la comida de los domingos, cuando llegan los hijos de visita, pues requiere de varias manos. En una olla grande se pone a hervir agua, en un sartén se refrié en aceite con achiote las cebollas, el pimiento y el ajo finamente picados, algunas personas también utilizan el tomate, a esto se le agrega los pedazos de zapallo, yuca, achogcha, haba, camote, sidrilla y se coloca en el agua la misma que debe estar hirviendo, para darle espesor, se hierva un plátano verde, se lo licua con maní y se agrega al caldo.

Muchas mujeres antes de colocar el pescado que debe estar aliñado, lo ponen a sudar, y lo agregan al viche percatándose que los ingredientes estén casi a punto de cocidos. El pescado que recomiendan para el viche es el picudo, albacora o sierra y el camarón puede ser de mar o de río.

Sobre el nombre de este plato, hay una versión, que me contó mi querida amiga Susana Dueñas, moradora de la parroquia Canuto: dicen que en un sitio de la zona norte de Manabí, habiéndose quedado sola en la casa una jovencita, se puso a preparar una comida para su padre y con lo que había en la cocina preparó este plato, su padre cuando le preguntó que como se llamaba el plato la hija le dijo que no sabía, pero que le pondría Viche, diminutivo del nombre Vicente, como se llamaba su padre.

En Chone hacen una variante del plato, en vez de pescado utilizan el chame y lo llaman Viche de chame.


Comentando sobre los términos de nuestras comidas con muchos amigos me pareció muy acertado lo que opinara Ricardo de la Fuente, quien consideraba que este término *iche* debe ser procedente de una lengua nativa y que su significado debe estar asociado con la comida, por esa razón hay tantas comidas donde se lo usa como sufijo: Viche, corviche, ceviche, troliche, pechiche, guanchiche, guariche y que delicioso es el ceviche de guariche. Esto me dio pauta para una nueva investigación sobre “los iches en Manabí” “El poder de la spondylus y el ceviche de los dioses” trabajos que está ya publicados y me dediqué además a recopilar los términos que aún se conservan de nuestras lenguas aborígenes.

## CAZUELA DE PESCADO



Si usted va a tener invitados en su casa y quiere lucirse con un plato auténticamente manabita, nada mejor que una cazuela de pescado. Supongamos que son doce personas que tendrá de comensales, deberá entonces tener: 9 plátanos mediados, 1 kilo de pescado de preferencia albacora, si no encuentra picudo o sierra, 500gr. de maní, o ramas de cebolla blanca, una cebolla colorada, un pimiento grande, seis dientes de ajo, unas ramitas de cilantro y una cucharadita de achiote preparado.

El refrito es lo primero y definitivamente es uno de los ingredientes básicos de la mayoría de las comidas, en aceite con achiote, sal comino, cebollas, y pimiento finamente picados refreír unos minutos, agregar el maní licuado con un poco de agua y dejarlo **engordar** (este término es propio de la cocina montubia, para decir que se lo coloca a que crezca mientras hierve, pues siempre será necesario agregar algo de agua tibia para evitar que se espese, hasta lograr la consistencia deseada), recuerde siempre mover con una latilla. Mientras una persona revuelve este refrito, otra deberá estar rallando lo plátanos, majándolos y disolviéndolos en agua para agregar al



refrito con maní, seguir moviendo estas dos ingredientes hasta mezclarlos bien, dejarlos cocer por unos diez minutos, luego sacar y colocar una capa de esta mezcla en una cazuela grande, encima poner el pescado que debió haberse aliñado con sal y un poquito de comino y además haberlo ligeramente refrito, el pescado debe cubrir en ligera lascas la mezcla, luego se coloca otra capa del verde con maní y se coloca al horno previamente calentado, se deja hornear por unos 25 minutos, si usted todavía cocina en hornos de arcilla el proceso es idéntico a las tortillas o al horneado, lo único que debe recordar es tapar la cazuela con unas hojas de plátano.

Hay muchos restaurantes en Manabí que ofrecen estén plato, la fotografía corresponde al que preparan en el restaurante “El Marino” ubicado en la parroquia Tarqui, del cantón Manta, y la persona que lo elabora es Sandra Delgado de Valverde, quien de forma muy cariñosa me permitió ver el proceso y saborear las delicias de esta comida



## CHAME ENCANUTADO & PANDADO



Rody Delgado, oriundo de Chone, habla con mucho orgullo sobre su plato preferido y de cómo aprendió de sus abuelos la elaboración de estos deliciosos platos, que nos hacen imaginar la forma como nuestros antepasados preparaban el pescado, bien arrimados a la pared del horno y parados en la cáscara de plátano para que no se encenicen.

La receta es de lo más simple, se prepara un aliño con sal, ajo, comino, pimiento, cebolla; se muele y una vez que el pescado esté desembuchado y lavado se le unta este preparado y se lo envuelve en hojas de plátano y se lo arrima a la pared del horno. La otra forma es introducir el pescado en un canuto de caña guadua, al que previamente con mucho cuidado se le ha hecho una incisión de tal manera que sirva después para tapanlo. Es necesario comprobar si el chame es tierno o de más edad, a este último habrá que agregar unas dos cucharas de agua; al tierno no se coloca nada ya que este botará sus propias aguas. Una vez hecho esto se procede a colocar los

canutos en la brasa y se espera un tiempo prudencial para retirarlos y servirse

En la zona sur de Manabí, preparaban un plato parecido con pescado de río, al que llamaban **llampaco**.

## VIUDO DE MARISCOS



Si usted va por la zona sur de Manabí y se detiene en la hostería Alandaluz, puede saborear este delicioso plato, que conserva una de las formas como nuestros primeros pobladores cocían el pescado. En un canuto de caña guadua introducían el pescado desbuchado con un poco de sal, lo tapaban con hoja de plátano y lo metían entre los leños encendidos. Hoy quienes cocinan en el restaurante de la Hostería lo elaboran con una serie de mariscos y con ese ingrediente especial de nuestras comidas, el maní. Si se anima a prepararlo, nada mejor que seguir la receta que nos ofrece la hostería Alandaluz.

### **Ingredientes:**

600 gr. de mariscos limpios (camarones, calamares, pescado, pulpo)

250gr. de mantequilla de maní

1 cebolla paiteña mediana

1 cebolla perla mediana

2 dientes de ajo

1 pizca de sal

1 pizca de pimienta

1 cucharada de cilantro picado

250ml. de fondo de mariscos

## Cuatro canutos de caña verde

### **Preparación**

En una sartén colocamos la cebolla, el ajo y los mariscos y cocinamos por tres minutos con el fondo de mariscos. Una vez cocinado estos ingredientes agregamos el maní y dejamos cocinar por otros tres minutos más. Una vez mezclados todos los ingredientes ponemos esta sustancia en los canutos y metemos en el horno por unos 10 minutos.

Servimos acompañado de una porción de arroz y ensalada, decorado con flores de nuestros jardines.

Nota: Para el Viudo de la huerta cambiamos los mariscos por vegetales.

## CONSOMÉ DE PINCHAGUA

En la zona de Tosagua, Junín, Manta, Puerto López, Crucita se elabora este consomé, que para nuestra gente es levanta muertos, debido a las vitaminas que contiene este pescado.

Para unas seis personas se necesita de 5 pinchaguas medianas, 120gr. de yuca, una cebolla colorada, una rama de cebolla blanca, medio pimiento verde, 5 dientes de ajo, sal y pimienta al gusto.

En una olla colocar un litro y medio de agua, a esto agregar la pinchagua desbuchada, sacadas las escamas y muy bien lavada, la yuca en trozos pequeños, la cebolla, el pimiento, el ajo finamente picados, la sal y la pimienta, dejar que hierva por unos 20 minutos, luego sacar en una bandeja y dejar que se enfríe un poco para proceder a licuar y cernir. Se coloca a hervir por espacio de unos dos minutos y antes de sacar se pone el cilantro.

Hay variaciones del plato, se lo puede hacer con bagre y con sardina, y hojitas que son muy pequeñas.

En Manta, en el sitio Las Piñas y Santa Rosa de Manta, en Crucita se prepara ceviche de pinchagua. Recomiendo servirse en los comedores ubicados a lo largo de la carretera de la Ruta del Sol, en esos lugares que dan a la playa, desde donde la vista de la isla de La Plata es majestuosa.

En Crucita, un grupo de mujeres asesoradas por FUNDES ha conformado una pequeña microempresa para procesar pinchagua y vender en paquetes, lista para ser usada como ceviche o preparar el consomé. Si Ud. visita Crucita no solo puede comprar la pinchagua, sino servirse el consomé o el ceviche de pinchagua.

## ENSALADA DE PAPAYA VERDE



Se procede a pelar la papaya verde, sacarle las semillas y hacer trozos pequeños, se la coloca en una olla a hervir unos 10 minutos, luego se la escurre. Aparte se puede preparar un engrudo con carne picada y un refrito de cebollitas, o con cebollitas picadas y queso, puede agregársele  $\frac{1}{2}$  taza de leche o nata, o huevo batido, luego se procede a unir los dos ingredientes y a cocerlos por espacio de unos 5 minutos, se lo sirve con arroz. Este plato se lo hace en la zona norte como Chone, Calceta, Canuto.

Cuando lo preparábamos en la casa, no me imaginaba lo deliciosa que saldría, y además con muy bajos costos. La mayoría de las casas campesinas tienen papayas en sus patios, incluso en la ciudad, las siembran como adorno, les invito a preparar, de tarde en tarde, esta tierna ensalada de papaya verde.

## TOMATILLADA

Cuando no hay con que acompañar el arroz, en el campo se hace una tomatillada, esta consiste en hacer rodajas finas de tomates no muy rojos, entre verde amarillos.

Preparar una salsa de maní, preferible medio graneado con hierbitas, agregar los tomates y dejarlos hervir unos dos minutos; sacar del fuego y servir.

Es frecuente en las zonas rurales hacer una variedad de comidas a partir de la sidrilla, la achogcha, las habichuelas, las habitas, el choclo cortadito siempre unidas al maní, o al queso y a un buen refrito, sirven para acompañar el arroz, producto que lamentablemente vino a reemplazar al plátano, zapallo, camote, yuca.

**El entomatado o entomatillado** este es otro delicioso plato que se lo prepara con el tomatillo silvestre, maní y pechuga de gallina, lo he saborado en Pinpiguasí.

## ENSALADA DE FRÉJOL TIERNO



Esta ensalada se prepara con el fréjol tumbe tierno. Se lava los fréjoles, se pican en trozos de un centímetro y se los pone a cocinar en agua hirviendo unos cinco minutos, se los cuela y se coloca en una bandeja a enfriar.

A esto se agrega una ensalada de cebolla colorada con limón y cilantro, queso rallado y huevo duro picado en trozos, esto se revuelve y se sirve como una entrada.




## MENESTRA CAMPESINA DE HABICHUELAS FRESCAS



Un fin de Semana en la hostería Canoa, fuimos agasajados, con este delicioso potaje, por nuestro dilecto amigo Mario Serna; y desde luego, la receta la comparto con ustedes, para que cuando vean en el mercado las habichuelas, producto que nos acompaña miles de años, las cocinen de esta forma.

*Ingredientes.* Con 500 gramos de habichuela fresca podemos preparar para cinco personas, además necesitaremos: una zanahoria mediana cortada en tiras de medio centímetro de ancho, un pimiento verde bien picado, un diente de ajo picado, un cuarto de cebolla perla picada, perejil o cilantro y sal y pimienta al gusto, leche o crema de leche, 100 gramos de queso criollo desmenuzado, color (achiote) opcional.

*Procedimiento.* Se cocinan a fuego moderado, durante 45 minutos, las habichuelas y zanahorias en un litro de agua, hasta que quedan blandas sin desbaratarse. En un sartén hacer un refrito con los ajos, el pimiento y la cebolla a fuego muy bajo, de tal manera que las verduras se cocinen sin que se doren, se agrega algo de color y se coloca a las habichuelas y con un molinillo se bate fuertemente, tratando que las zanahoria se desbaraten y se integren dentro de la menestra. Finalmente se añade queso y leche o crema de leche en



cantidades adecuadas y se deja hervir unos minutos. Se sirve con un poco de cilantro o perejil finamente picado.

## SECO DE CHIVO




Los sitios donde uno puede comer muy bien preparado este plato es en Membrillal, Sancán, Quimís, Julcuy, La Pila, en los Bajos de Montecristi, Cayo, Machalilla, Agua Blanca.

El ingrediente básico es el chivo, el que se lo cocina con especerías como comino, pimienta, sal, achiote, cebolla y pimienta rallado, algunos utilizan zanahoria rallada y cilantro finamente picado. A todos estos ingredientes suelen agregarle antes de sacarlos del fuego cerveza o jugo de naranjilla.

Para algunas personas el secreto del buen seco de chivo está en el lavado de la carne, que se lo hace con hierbas aromáticas para evitar el sabor a monte que tiene la carne del chivo, para otros no solo es esto, sino el saber cuál es el punto exacto de cocción.

José Arrunátegui Cheme, un residente de los Bajos del Pechiche, en el cantón Montecristi, con su señora han adquirido fama de realizar el mejor seco de chivo de la zona, tienen un restaurante al que lo denominaron “La choza de Pepe” donde por más de 25 años consecutivos vienen atendiendo a personas de todos los sectores de Manabí.



Su secreto está en comprar una buena carne de chivo de Castilla, conocido en la zona como chivato, una vez en casa procede a lavarla por tres veces seguidas con limón para quitarle el sabor a monte, coloca en una olla unos 2 kilos y medio de carne chivo troceada con suficiente agua, pues deberá hervir una hora y media, a esto le agrega: tomate, pimiento, cebolla colorada, ajo y un poco de achiote para darle color; estos ingredientes han sido previamente licuados; cuando comprueba que la carne está suave le agrega jugo de cuatro naranjillas y un vaso de cerveza y sal y pimienta al gusto. Se lo sirve con arroz amarillo y patacones.

## DULCES, CONSERVAS Y MISTELAS



La zona norte de Manabí y parte de la central, en especial Rocafuerte, Chone, Calceta, Junín, Charapotó tienen fama de ser pueblos de mayor productividad de dulces, conservas y mistelas. Desde la colonia nos vienen datos de dulces hechos con masa de harina de yuca o almidón, de dulces de coco, leche, camote, guineo, papaya, limón, pechiche, piña.

En Calceta son muy apreciados los dulces *Mariely*, de la señora Luisa Intriago, quien empezó hace 22 años a preparar manjar y natilla y paulatinamente se convirtió en una industria de dulces. Se confeccionan manjar de leche, natilla, enrollados, alfajores blancos hechos con almidón y cacao, alfajores cafés, troches de leche, de coco, dulces de piña, camote, guineo, papaya, suspiros huevos moyos, galletas de almidón, bizcochos barnizados, turronec hechos con panela y maní o con panela y ajonjolí. Nos dice que ella distribuye a muchos lugares del país y a países como Venezuela, Estados Unidos, Italia y España donde viven nuestros coterráneos.

En Junín se puede encontrar las mejores conservas de pechiche, grosella, cereza, mango, ovo (especie de ciruelo, conocido como jobo en el campo). Y el famoso **currincho** de Junín, que en la época de

pág. 229

los estancos, cuando este era contrabando y se lo producía en fábricas clandestinas se lo conocía como **correlón**.

Don Bienvenido Gilces de Charapotó, quien tiene viviendo 61 años en Calceta conversa de las destilerías famosas de inicios de siglo XX, la de Don Marcos Vélez en el sitio Caña, cuyo puro o puntas era tan delicioso que la gente se engolosinaba y terminaba midiendo el piso con su cuerpo; la de Don Puro Bravo en el sitio Rosario de Junín, cuyo licor era tan fuerte como el nombre de su dueño lo indica; en el Recinto La Pastora de Calceta una fábrica del mismo nombre, y otra en el Olimpo de Chone.

Este aguardiente ha tenido su fama por la forma como lo han destilado, la gente ha ido agregando frutas, yerbas para darle sabor y preparar los **quemados o meaditos del moro** y los **gloreados** para esperar al nuevo hijo, las mistelas de las frutas como grosella, mamey, jobo, cacao, café, higo, piña, naranja, pechiche. Como ven el currincho es un licor hecho de aguardiente de caña de azúcar y macerado con hojas de higo, trozos de mamey; especial para convidar a los amigos cuando una mujer da a luz, también se puede agregar otras frutas.



## LÁTIGOS DE PAPAYA VERDE



Con la papaya verde se prepara también conservas. Este dulce es muy conocido en la zona norte y centro de Manabí. Doña Victoria Castro, del cantón Santa Ana, aprendió a prepararlo para los finados, nos dijo que para este dulce se utiliza una papaya mediana de unas dos libras, 500gr. de azúcar, canela, clavo de olor y agua.

Pelar la papaya, cortar la pulpa en lascas muy finas, se le desagua con agua hervida y se le coloca en una olla con agua, esta solo debe cubrir la papaya, a continuación agregar el azúcar, la canela, el clavo, la pimienta dulce y deja hervir hasta que de punto.

## CONSERVA DEL CORAZÓN DE LA PAPAYA

Esta receta me la dio doña Humberta Merino, quien con sus 86 años aún prepara tortillas, greñoso y sus conservas, dice que se corta primero el tallo de papaya, debe ser una papaya por lo menos de cuatro años. Se parte en dos el tallo de manera vertical, de tal suerte que pueda extraerse el corazón del tallo que es de color blanco, este se los ralla y se lo coloca en una olla con agua, esta solo hasta que ahogue la papaya, también se le añade panela, clavo de olor, canela,

pimienta dulce y se los pone a hervir hasta que de punto, este se lo comprueba cuando con la latilla se ve el fondo.



## CHICHA DE CHONTILLA




Doña Nancy Menéndez de Olmedo cuenta que su madre hacía la chicha de chontilla. Esta chicha se la preparaba solo en la temporada que esta palmera daba sus frutos, que es una vez al año. Benito Muñoz de San Isidro, cantón Sucre y Simón Muñoz del cantón Jama, me comentan que en estos lugares se lo conoce como chucula de chontilla y que es costumbre prepararlo para Semana Santa o fiestas especiales. Doña Cruz indica que a esta chicha en la zona de Bolívar se le da el nombre de **Borroque**.

La chonta es el árbol que produce estos frutos en forma de gajos. En San Isidro el domingo, que es la feria, suelen vender unido el maduro y la chonta, para ellos es su chucula.

Los ingredientes son: Un gajo de chontilla madura, unos ocho o diez plátanos bien maduros dependiendo del tamaño, azúcar si era necesaria. Unas informantes usan la canela y clavo de olor, Doña Cruz prefiere preparar solo con la chontilla, el maduro y el azúcar.

En una olla de barro colocar el maduro pelado y en trozos, y en otra olla cocinar la chontilla previamente lavada. Durante 45 minutos deberá cocinar, luego se saca la chontilla, se espera que se enfríe y se



procede a majarla con la misma agua del maduro y se cierce, luego  
batir el maduro y agregar a la chontilla. Se sirve fresco.

## CHAMPÚS

Este nombre lo había escuchado en Imbabura, como una de las comidas de los indígenas; ellos acostumbran, en el mes de noviembre por finados, preparar el champús y llevarlo a los cementerios donde se brinda acompañado de guaguas de pan, a las personas que van a visitar a sus familiares difuntos.

Luz América Mera Cantos, de Santa Ana, señala que su familia acostumbraba a elaborar una bebida a la que denominaban champús, se hace con maíz amarillo suave y plátano maduro.

La preparación se iniciaba el día anterior, se procedía a pelar y picar el maduro en trozos muy pequeños y luego esto lo dejaban en una olla de barro grande para que sangrara (que el maduro sacara sus líquidos). El maíz amarillo se lo cocinaba con ceniza y al siguiente día se procedía a lavar, sacando la piel y los picos; luego se ponía en una olla a hervir, y se agregaba canela, clavo dulce, hasta que el maíz reventara. En otro recipiente se cernía el líquido del maduro y se lo ponía a hervir y luego se mezclaba el maíz cocinado con el líquido del maduro y se los dejaba hervir por unos 20 minutos.

Dejarlo enfriar y proceder a brindar a sus invitados o familiares, es algo muy rico y nutritivo.

## **TAGUA HORNADA**

El Cadi tiene un fruto que se denomina mococho, cuando está tierno, la que se come como que fuera un coco tierno, ya en jugo o puro; cuando está madura se denomina tagua, esta se la abre en forma de flor, se saca el fruto para ser usada con fines artesanales y por décadas ha constituido un producto de exportación. La cáscara se la pone al horno y se denomina tagua hornada o asada, si desea puede colocar un poco de sal, y se la sirve como que fuera una rosca para acompañar a un chocolate en la tarde.

## **CONSERVAS O DULCES DE TAGUA**

Se la abre como flor y se saca la carne que recubre la pepa, se la pone a cocinar en pedazos con agua, panela, clavo de olor, canela por espacio de 30 0 50 minutos hasta que esté blanda. Y se deja enfriar antes de servirse. Otra forma de preparación es rallando la cáscara y cocinarla hasta que de punto con panela, canela para elaborar las cocadas de tagua.

Anteriormente hacían café de la tagua, para esto se procedía a asar la cascarilla de la tagua antes de que madure y se molía obteniendo una harina de color oscuro que se colocaba en un recipiente con agua a hervir, con la que se preparaba una bebida caliente, a la cual, con el transcurso del tiempo la denominaron café de tagua.

## BIBLIOGRAFÍA

**Alcina José**, en Antropología del Ecuador, *Memorias del primer Simposio Europeo sobre Antropología del Ecuador*, Bonn 1984. Segundo Moreno, Compilador, Serie Pueblos del Ecuador, N° 12.

**Bartes, Roland.**, *Mitologías*, Siglo Veintiuno editores, sa de cv. Octava edición.1989.

**Benzoni, Girolamo**, *La Historia del Mondo Nuovo (Relatos de su viaje por el Ecuador)* Tercera edición. Banco Central del Ecuador. Dirección Regional de Museos Guayaquil, 2000.

**Bunster, Cora**, *Las Autoridades Indígenas y los Símbolos de Prestigio*, Universidad Nacional de Salta, Argentina. Andes, núm. 12, 2001.

**Cabello Balboa**, *Verdadera Descripción y Relación larga de la Provincia de Esmeraldas, Jijón y Caamaño*, (Ed.) Obras de Cabello Balboa, Quito. Ecuador, 1945.

**Chase, Thomas**, *Restos Fáunicos en la Prehistoria Temprana de la península de Santa Elena, Ecuador: Cultura Las Vegas*, Editado por Karen Stothert, pág. 173. Miscelánea Antropológica Ecuatoriana, Serie Monográfica 10. Museo Banco Central del Ecuador, Guayaquil, 1988.

**Cicala, Mario**, *Descripción Histórico-Topográfica de la Provincia de Quito de la Compañía de Jesús*, Biblioteca Ecuatoriana “Aurelio Espinoza Polit” Quito. Original 1771, 1994.

**Cieza de León, Pedro**, *La crónica del Perú*, Biblioteca Peruana, Editorial Inca, 1973.

**Cieza de León, Pedro**, *Los viajes de Pedro Cieza de León, D.C. 1532-5*, contenida en la primera parte de su Crónica del Perú, en Antiguiedades de Manabí, Ecuador, Expedición George G Heye, Contribución a la Arqueología, 1907- 2010.

**Cobo, Bernabé**, *Historia del Nuevo Mundo, Edición de S Mateos, Tomo I, Biblioteca de Autores Españoles*, Ediciones Atlas, Madrid, 1964 (1653)

**Dueñas, Carmen**, *Historia Económica y Social de Manabí*, Quito, Abya-Yala, 1986.

**Estrada, Emilio**, *Arqueología de Manabí Central*, Publicaciones del Museo del Banco Central del Ecuador, Guayaquil. 7, 1962.

**Estrella, Eduardo**, *El Pan de América, Etnohistoria de los Alimentos Aborígenes en el Ecuador*, Ediciones Abya-Yala, Quito-Ecuador, 1988.

**Falconí Cedeño, Leonardo**, *Extrapolaciones hidrográficas, etnolingüísticas, toponímicas y antroponímicas vinculadas a la denominación humana y geográfica conocida actualmente como provincia de Manabí*, citado por Ramiro Molina en: *Manabí, su historia-su nombre*, Memorias del Tercer Encuentro Nacional de Historiadores, 2008.

**Fussell, Betty**, *Crazy For Corn*, Harper Perennial, 1995.

**Glave, Luis Miguel**, *El puerto de Paita y la costa norteña en la historia regional de Piura*, Bolletín del Instituto Francés de Estudios Andinos, Tomo XX, Lima.

**González S, Federico**, *Historia General de la República del Ecuador 1844-1917*, Quito, 1969.

**Guinea, Mercedes**, *El Uso de Tierras Comestibles por los Pueblos Costeros del Período de Integración en los Andes Septentrionales*. Boletín del Instituto Francés de estudios Andinos, 2006.

**Gutiérrez Usillos, Andrés**, *Dioses, Símbolos y Alimentación en los Andes, Interrelación Hombre-Fauna en el Ecuador Prehispánico*. Ediciones Abya-Yala, Quito-Ecuador, 2002.

**Herrera, Antonio**, *Historia General de los Hechos de los Castellanos en las Islas y Tierra Firme de el Mar Oceano. Las décadas de Antonio Herrera, Cronista Mayor de su Majestad, 1729*.

**Hocquenghem, Anne M**, *Spondylus, ofrenda sagrada y símbolo de paz*- Fundación Telefónica del Perú, Primera Edición, Museo Antropológico Rafael Jarco Herrera, Perú, 1999.

..... *Intercambios entre los Andes Centrales y Norteños en el extremo norte del Perú*, en Primer encuentro de Investigadores de la Costa Ecuatoriana en Europa, Arqueología Ethnohistoria, Antropología Sociocultural, 2000.

..... *El Spondylus Princeps y La Edad de Bronce en los Andes Centrales: Las Rutas De Intercambios en Producción de bienes de prestigio ornamentales y votivos de la América antigua*, L'Institut Français d'Études Andines, Lima, Perú Email: amhocque@ec-red.com 2010.

**Holm, Olaf**, *Arquitectura Precolombina en el Litoral*, Museo Antropológico del Banco Central del Ecuador, 1985 .....

..... *Cultura Manteño- Huancavilca 2001 (original 1982)*

..... *Fuelles que son Canutos*, 1968, edición actual 2007.

**Jijón y Caamaño, Jacinto**, *Antropología Prehispánica del Ecuador*. Editorial La Prensa, Quito, Ecuador, 1952.

**Lindao, Roberto y Stothert, Karen**, *Así Fue Mi Crianza, Recuerdos de un nativo de la parroquia Chanduy*, Museo Antropológico, Banco Central del Ecuador, 1995.

**López García, Julián**, *Símbolos en la Comida Indígena Guatemalteca, Una Etnografía de la Culinaria Maya*. Ediciones Abya-Yala, Quito Ecuador, 2003.

**Marcos, Jorge G.** Arqueología de la Antigua Provincia de Manabí, Ediciones Banco Central del Ecuador, Guayaquil-Ecuador, 2000.

**Marcos, J, Hidrovo, T,** *Arqueología y Etnohistoria del señorío de Cancebi en Manabi central*, Editorial Mar Abierto, Eskéletraeditorial, Manta, Ecuador, 2010.

**Medina, Melchor,** *Miscelánea Antropológica Ecuatoriana N.7* Banco Central, Guayaquil.

**Merino, Augusto Marco,** *Estudio teórico para el estudio de la cocina popular en latinoamérica*, en Patrimonio Cultural alimentario, Fondo Editorial Ministerio de Cultura, Quito, 2010.

**Patiño, Victor Manuel,** *Historia de la cultura material en la América Equinoccial*, Tomo I, Instituto Caro y Cuervo, Bogotá 1990.

**Pazos B, Julio,** *El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña*, Biblioteca Básica de Quito (BBQ), 2010, N° 19.

**Piperno D. and D. Pearsall,** *The Origins of Agriculture in the Lowland Neotropics*. Academic Press, New York. 1998.

**Piperno y Pearsall,** *Antiquity of Maize Cultivation in Ecuador; Summary and Reevaluation of the Evidence. American Antiquity, 1990.*

**Quilter, Marc Zender,** [et al] *Traces of a Lost Language and Number System Discovered on the North Coast of Peru*, Vol. 112, Issue 3, pp. 357–369, ISSN 0002-7294 online ISSN 1548-1433. c 2010 by the American Anthropological Association.

**Regalado, Libertad,** *Indigenismo e Identidad en Manabí*, Ediciones Abya-Yala, ESPAM MFL, ULEAM, Quito Ecuador, 2016.

..... *El ceviche de los dioses y el poder de la spondylus*, Boletín de la Academia Nacional de Historia, Volumen XCV N°196-A, 2016



**Sámamo, Joan de**, *Verdadera Relación de la Conquista del Perú. Crónicas de América*. Edición de Concepción Bravo, Primera edición. Impreso en España, 1985 (1526).

**Schaedel R.P**, *La Etnografía Muchik en las fotografías de H. Brüninig*. S. E, 1988.

**Shimada, Izumi**, *Cultura Sicán, Dios, Riqueza Y Poder En La Costa Norte del Perú*. Fundación del Banco Continental para el fomento de la educación y la Cultura, Edubanco, Lima - Perú, 1995.

**Stothert, Karen y Piperno Dolores**, *La cultura de las Vegas de los amantes de Sumpa y el contexto del origen del cultivo de plantas domesticadas. Miscelánea antropológica Ecuatoriana N. 8, 2000.*

**Stothert, Karen E.**, *Un sitio de Guangala Temprano en el suroeste del Ecuador*. Museo Antropológico del Banco Central del Ecuador-Guayaquil, 1997.

**Torres, Fray Gaspar de**, *Memorial de las Cosas Notables y Sucesos que en este Viaje de la Conversión de los naturales de la Provincia de Cayapas y Cunaha*. Textos para la Etnohistoria de Esmeraldas. Madrid: UCM, 1976.

**Trujillo, Diego de**, *Verdadera Relación de la Conquista del Perú, Crónicas de América*. Edición de Concepción Bravo, Primera edición, Impreso en España, 1985.

**Turner, Victor**, "*Símbolos en el ritual ndembu*". En: *La selva de los símbolos. Aspectos del ritual ndembu*. Siglo XXI, Madrid. 1999.

**Ulloa, Antonio de**, *Noticias Americanas: Entretenimientos Físico-Históricos Sobre la América Meridional, y la Septentrional Oriental!: Comparación General de los Territorios, Climas y Producciones en las tres especies: Vegetal, Animal y Mineral; Con una Relación Particular de los Indios de Aquellos Países, sus Costumbre y Usos, de las Petrificaciones de Cuerpos marinos?, y de las Antigüedades. Con un discurso sobre el idioma, y conjeturas sobre el modo con*  
pág. 241

<jue pasaron los primeros pobladores, BIBLIOTECA NACIONAL, Madrid, España, 1792.

**Ulloa, Antonio de, Jorge Juan,** *Relación Histórica del Viage Hecho de Orden De S. Mag, a la America Meridional.* Primera Parte, Tomo Primero, Biblioteca Nacional de España, Libro IV, Capítulo IX, 1792.

**Unirrago, Catalina,** *Patrimonio cultural alimentario, Saberes y sabores del patrimonio alimentario ecuatoriano,* Cartografía de la memoria, Fondo Editorial, Ministerio de Cultura, Quito-Ecuador, 2010.

**Valles Rojo, Julio,** *Saberes y Sabores del Legado Colombino. Gastronomía y alimentación en España y América s. XVI-XVII.* Edición Ayuntamiento de Valladolid, 2006.

**Veintimilla, César I.,** *Miscelánea Antropológica Ecuatoriana, N.9,* Museo Antropológico del Banco Central del Ecuador- Guayaquil, 2000.

**Weismantel , Mary J.,** *Alimentación Género y Pobreza en los Andes Ecuatorianos.* Ediciones Abya Yala. Cayambe- Ecuador, 1994.

**Whitten, Dorothea S. y Whiten Jr, Norman E.** *Cerámica y Simbolismo del Centro Oriente Ecuatoriano,* Miscelánea Antropológica Ecuatoriana 1981.

**Zárate Cosat, Agustín,** *Historia del Descubrimiento y Conquista de la Provincia del Perú, 1948 (1545).*

## **Sobre la autora**

**Enma Libertad Regalado Espinoza**, Miembro de Número de la Academia Nacional de Historia, trabaja en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Ha publicado libros, ensayos y artículos científicos en revistas y memorias. Entre sus libros se destacan: Manabí y su comida milenaria, Las hebras que tejieron nuestra historia, Identidad e indigenismo en Manabí. Ha realizado varias curadurías y consultorías, tales como Consultoría de la valoración histórica cultural y antropológica del sombrero fino de paja toquilla y Expediente para la salvaguarda del tejido del sombrero fino de paja toquilla. Su participación en eventos nacionales e internacionales tiene que ver con temas relacionados con identidad cultural, patrimonio, gastronomía y artesanías.



*Ediciones*  
**Uleam**

ISBN: 978-9942-775-58-0



9789942775580