



**BOLETÍN
DE LA ACADEMIA
NACIONAL DE HISTORIA**

**Volumen CI Nº 210
Julio-diciembre 2023
Quito-Ecuador**

ACADEMIA NACIONAL DE HISTORIA

Director	Dr. Cesar Alarcón Costta
Subdirector	Ac. Diego Moscoso Peñaherrera
Secretario	Dr. Eduardo Muñoz Borrero, H.C.
Tesorero	Dr. Claudio Creamer Guillén
Bibliotecario archivero	Lcdo. Carlos Miranda Torres
Jefe de Publicaciones	Dr. Blas Garzón Vera, PhD
Relacionador Institucional	Dra. América Ibarra Parra
Pro-Secretaria	Ac. Ingrid Díaz Patiño

COMITÉ EDITORIAL

Dr. Manuel Espinosa Apolo	Universidad Central del Ecuador
Dr. Klever Bravo	Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE
Dra. Libertad Regalado Espinoza	Universidad Laica Eloy Alfaro-Manabí
Dr. Rogelio de la Mora Valencia	Universidad Veracruzana-México
Dra. María Luisa Laviana Cuetos	Consejo Superior Investigaciones Científicas-España
Dr. Jorge Ortiz Sotelo	Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima-Perú
Dra. Rocio Rosero Jácome	Universidad Internacional del Ecuador

EDITOR

Dr. Blas Garzón Vera	Universidad Politécnica Salesiana - Ecuador
----------------------	---

COMITÉ CIENTÍFICO

Dra. Katarzyna Dembiczy	Universidad de Varsovia-Polonia
Dr. Silvano Benito Moya	Universidad Nacional de Córdoba/CONICET- Argentina
Dra. Elissa Rashkin	Universidad Veracruzana-México
Dr. Stefan Rinke	Instituto de estudios latinoamericanos/ Freie Universität Berlin-Alemania
Dr. Carlos Rijoas	Universidad de Guadalajara-México
Dra. Cristina Retta Sivoletta	Instituto Cervantes, Berlín- Alemania
Dr. Claudio Tapia Figueroa	Universidad Técnica Federico Santa María - Chile
Dra. Emmanuelle Sinardet	Université Paris Ouest - Francia
Dr. Roberto Pineda Camacho	Universidad de los Andes-Colombia
Dra. María Leticia Corréa	Universidade do Estado do Rio de Janeiro-Brasil
Dr. Roger Pita Pico	Investigador Academia Colombiana de Historia-Colombia
Dr. Justo Cuño Bonito	Universidad Pablo de Olavide-España
Dr. Héctor Grenni Montiel	Universidad Don Bosco- San Salvador
Dr. Pablo Solórzano Marchant	Universidad Católica Silva Henríquez - Chile
Dr. Tomás Caballero Truyol	Universidad del Atlántico - Colombia
Dr. Julio César Fernández	Universidad Nacional Pedro R. Gallo - Perú
Dra. Laura Falceri	Universidad Politécnica Salesiana - Ecuador
Dr. Jairo Bermúdez Castillo	Universidad Sergio Arboleda - Colombia
Dr. Renato Ferreira Machado	Facultad Salesiana de Porto Alegre - Brasil
Dr. Saúl Uribe Tabora	Universidad Politécnica Salesiana - Ecuador

BOLETÍN de la A.N.H.

Vol CI
Nº 210
Julio-diciembre 2023

© Academia Nacional de Historia del Ecuador
ISSN N° 1390-079X
eISSN N° 2773-7381

Portada

Retrato de Honorato Vázquez Ochoa. Biblioteca digital (Universidad de Cuenca)

Diseño e impresión

PPL Impresores 2529762
Quito
landzurifredi@gmail.com

febrero 2024

Esta edición es auspiciada por el **Ministerio de Educación**

Libro de distribución gratuita

TRANSCULTURACIÓN Y GASTRONOMÍA. LOS PUEBLOS DE TUMACO, ESMERALDAS Y NORTE DE MANABÍ A TRAVÉS DE SU MESA¹

Libertad Regalado Espinoza²

Resumen

El objetivo de esta investigación es determinar la influencia de la actividad culinaria en los procesos de transculturación. El campo de estudio comprende pueblos situados entre Ancón de Sardinias y Bahía San Mateo (conocidos hoy como Tumaco y Esmeraldas) y la zona norte de Manabí. Se realizó una revisión de literatura relacionada en libros y artículos científicos; entrevistas que permitieron la actualización de recetas y comidas tumaqueñas y de la bioregión de Cojimíes. Para el análisis y valoración del tema se consideraron las siguientes categorías: arqueología, historia, ecosistema, migraciones, costumbres y tradiciones y presencia de ingredientes nativos y foráneos en las comidas. La revisión de documentos precisa que históricamente estas regiones establecieron redes de intercambio no solo entre ellas, sino con otros pueblos de la costa-pacífica; las evidencias arqueológicas comprueban que estas regiones fueron habitadas por pueblos que desarrollaron las mismas actividades artesanales, agrícolas, comerciales, debido a que compartieron un perfil topográfico cargado de zonas ecológicas y ambientales de influencia marítima. Se concluye que la transculturación se cocinó y

¹ Recibido: 02-10-2023 // Aceptado: 15/01/2024

² Miembro Numerario de la Academia Nacional de Historia del Ecuador, pedagoga, escritora, investigadora. Tiene diplomados en Lengua y Literatura. Es Magíster en Administración de Empresas y Doctora en Ciencias Pedagógicas. Ha escrito libros, artículos científicos y trabajos relacionados con historia, manifestaciones culturales inmateriales de los pueblos de la costa ecuatoriana. Ha sido docente en la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí, Coordinadora de la gestión académica de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, ha trabajado en varias consultorías y participado en congresos nacionales e internacionales. En el 2020, la Asamblea Nacional del Ecuador le otorgó la condecoración: Dra. Matilde Hidalgo de Prócel. Correo: lire2653@gmail.com

se sigue cocinando en las ollas de barro que las recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las primeras décadas de la colonia cuando se conforman las cocinas tradicionales mestizas, donde los saberes y sabores de la comida prehispánica se amalgamaron con los de la española y con la de los nativos africanos; que las fronteras físicas, generadas por la geopolítica, son más ilusorias que reales. Es en la cocina donde el maridaje entre las culturas toma cuerpo.

Palabras clave: Transculturación, gastronomía transcultural, actividad culinaria, geopolítica, cocinas tradicionales.

Abstract

The objective of this research is to determine the influence of culinary activity on transculturation processes. The field of study includes villages located between Ancón de Sardinas and Bahía San Mateo (known today as Tumaco and Esmeraldas) and the northern area of Manabí. A review of related literature was carried out in books and articles; for an update on Tumaqueña recipes and meals, he used the interview; for the analysis and evaluation of the topic, the following categories were considered: archaeology, history, ecosystem, migrations, customs and traditions and presence of native and foreign ingredients in meals. The review of documents specifies that historically these regions established exchange networks not only between them, but with other towns of the pacific-coast, archaeological evidence proves that these regions were inhabited by peoples that developed the same artisanal, agricultural, commercial activities, because they shared a topographic profile loaded with ecological and environmental zones of maritime influence. It is concluded that transculturation was cooked and continues to be cooked in pots, because the recipes and their variations have their origins in the first decades of the colony when the traditional cuisines are formed, where the knowledge and flavors of pre-Hispanic food were amalgamated with those of Spanish and the native Africans; that the physical borders, generated by geopolitics, are more illusory than real. It is in the cuisine where the pairing between cultures takes place.

Keywords: transculturation, transcultural gastronomy, culinary activity, geopolitics, traditional cuisines.

Introducción

El tema de la gastronomía ha venido cobrando importancia en las últimas décadas, toda vez que constituye una de las actividades más significativas en la vida de los seres humanos; esta investigación aborda los procesos de transculturación relacionados con las actividades culinarias vividos en regiones que comparten historias de inmigración comunes,³ en las cuales el proceso de transculturación estuvo marcado por la llegada de inmigrantes nativos de África en los inicios de la colonia,⁴ cuya contribución en la formación de las comidas tradicionales fue muy significativa.⁵

Dilucidar las características de una gastronomía transcultural, hecha de sincretismos, simbolismos, conflictos, desarraigos, provocada por las inmigraciones de españoles conquistadores y africanos arrancados de sus núcleos sociales originarios, con sus culturas destrozadas⁶ y, a más de todas las culturas inmigratorias que seguramente, en oleadas esporádicas irían llegando, es lo que permite mirar la transculturación como un proceso social, en el cual los individuos a través, para, con el otro, desarrollan nuevos constructos identitarios generados como producto de esa convivencia, de los contactos y fusiones culturales desde el rompimiento de las fronteras culturales que de forma ilusoria se conciben.

Ortiz,⁷ quien acuña este vocablo teórico en 1940, asume la transculturación como una síntesis del desajuste y reajuste, del in-

3 German Patino Ossa, Fogon de negros

4 Bella Goyes Huilca, La huella del pasado colonial en la alimentación actual de los afroecuatorianos del Territorio Ancestral Imbabura-Carchi (2007-2017), Tesis de Doctorado, Universidad de Oviedo, Oviedo, 2020, pp.2 87-289. Ver en: <https://libroschorcha.files.wordpress.com/2018/04/contrapunteo-cubano-del-tabaco-y-el-azucar-fernando-ortiz.pdf> (21-09-2023)

5 *Ibíd.*

6 *Ibíd.*

7 Fernando Ortiz, 1978, *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, <https://libroschorcha.files.wordpress.com/2018/04/contrapunteo-cubano-del-tabaco-y-el-azucar-fernando-ortiz.pdf>

tercambio en los dos sentidos, ya que “*expresa mejor las diferentes fases del proceso transitivo de una cultura a otra (...) sino que el proceso implica también necesariamente la pérdida o desarraigo de una cultura precedente*”;⁸ genera simultáneamente otras palabras implícitas: desculturación o exculturación para la destrucción colonialista, el vocablo inculturación como sustituto de aculturación para el fenómeno de sumisión a la cultura de conquista. Este texto resume parte de este proceso en el Caribe:

No hubo factores humanos más trascendentes para la cubanidad que esas continuas, radicales y contrastantes transmigraciones geográficas, económicas y sociales de los pobladores, que esa perenne transitoriedad de los propósitos y que esa vida siempre en desarraigo de la tierra habitada, siempre en desajuste con la sociedad sustentadora. Hombres, economías, culturales y anhelos todo aquí se sintió foráneo, provisional, cambiadizo, “aves de paso” sobre el país, a su costa, a su contra, a su mal grado.⁹

La transculturalidad permite pensar el mundo más allá del Occidente moderno y posmoderno y, es clave para reflexionar sobre las diferencias culturales y no como un conjunto de reglas establecidas ni códigos consensuales, sino como la habilitación de terceros que nos invitan a reconocer la cultura como experiencia caótica, imprevisible y rizomática¹⁰ De esa “lógica del tercero incluido” y del “de tercero excluido” (*a la barbarie de la exclusión del tercero responde la inteligencia de la inclusión*)¹¹ como los denominó Nicolescus; o esos “terceros espacios (...) de la alteridad, de mayor productividad heurística del prefijo “trans” frente al “inter”. Lugar de entrecruzamientos: “en”, “a través”, “para”, “con”, “el otro”; donde ocurren los “agenciamientos” siempre, con relación a los demás, donde se marca el sentido de la dirección de las interacciones en las que participan desde el infinito juego de “ir

(19-09-2023)

8 *Ibíd.*, p. 96

9 *Ibíd.*, p. 95

10 Victor Silva y Rodrigo Browne, *Escrituras híbridas y rizomáticas. Paisajes intersticiales, pensamiento del entre, cultura y comunicación*, 2004, p.54. Citado por Vidal Rafael. 2005

11 Basarab Nicolescu, *La transdisciplinariedad, Manifiesto*, Ediciones Du Rocher, pdf, s/f, pags. pp. 24, 26

siendo” desde la “alteridad”.¹² La otredad (el otro) es esa otra mirada que conecta los elementos culturales, étnicos y sociales. Mismidad, otredad, alteridad, miradas necesarias para entender los procesos de transculturación operados en regiones donde dos o más culturas por agentes endógenos se ven obligadas a compartir espacios de convivencia.¹³

La transculturación es una puerta a un mundo donde la integración, la asimilación de los préstamos culturales y la aceptación de elementos exógenos a lo conocido son más frecuentes de lo que imaginamos, debido a que los contactos culturales entre individuos de culturas diferentes tienen un carácter multidireccional, que se revela con mayor claridad en las cocinas, en la preparación de alimentos, espacio donde confluyen diversas identidades y culturas en esa interacción dinámica cuando se comparten saberes ancestrales cada vez que otro llega, forzado o por sus propios intereses debido a ese desplazamiento continuo del ser humano a través de la geografía planetaria.¹⁴

Zebadúa (2011)¹⁵ al referirse a la construcción de identidades, manifiesta que: “los universos étnicos indígenas han asumido una serie de cambios en función de diversos y complejos factores externos a las culturas originales de los pueblos indios como consecuencia de los actuales contextos globales que sobresalen en el mundo”.¹⁶ Las repercusiones en torno

12 Rafael Vidal Jiménez, *Hermenéutica y Transculturalidad, propuesta conceptual para una desconstrucción del multiculturalismo como ideología*, Nómadas, revista Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas, Publicación electrónica de la Universidad Complutense, Madrid-España, 12, 2005, 2.

13 La otredad es una postura epistemológica que explora discursivamente la imagen de las culturas que hicieron su espacio en la periferia u otros espacios culturales intermedios. Establece un saber geocultural, histórico, arqueológico, sociológico y etnológico sobre el otro, una metafísica donde las heterogeneidades y las diferencias se encuentran subsumidas en un lenguaje homogéneo integrados en categorías sustanciales como “pueblo”, “clase” y “nación”. En: Elizabeth Sosa, “La otredad: una visión del pensamiento latinoamericano contemporáneo”, *Letras*, Vol. 51, N° 80, p. 349. Ver en: <http://ve.scielo.org/pdf/1/v51n80/art12.pdf> (21-09-2023)

14 Héctor Pérez-Brignoli, “Aculturación, transculturación, mestizaje: metáforas y espejos en la historiografía latinoamericana”, *Cuadernos de literatura*, Vol. XXI, N.º41, Enero-junio, 2017, pp.98-99. Ver en: <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/cualit/article/view/19395> (21-09-2023)

15 Juan Pablo Zebadúa Carbonell Cultura, *Identidades y Transculturalidad. Apuntes sobre la construcción identitaria de las juventudes indígenas*, LiminaR vol.9 no.1 San Cristóbal de las Casas jun. 2011

a los condicionamientos sociales de las regiones autóctonas son cada vez más notorias a partir de los cambios suscitados en la actualidad por los préstamos de elementos culturales aparentemente ajenos, creando nuevos modelos identitarios. En este aspecto refiere Grof (2008) que:

las fronteras físicas son más ilusorias que reales (...) hay situaciones en que el ser humano experimenta bajo ciertas circunstancias, una expansión de sus fronteras cotidianas, en esos momentos nuestra noción de separatividad se desdibuja y termina desvaneciéndose como los rayos del sol al anochecer. Entonces por un instante fugaz nos sentimos fundidos con los demás y nos identificamos con su modo de experimentar el mundo.¹⁷

Ese lugar sin fronteras en la que sentimos y pensamos en global, sería en la cocina, cuando preparamos una comida: arroz venido de China, el plátano de Asia y África;¹⁸ el tamarindo, el gandul o frejol de palo, café de Etiopía, el trigo de la cuenca del Tigris y Éufrates,¹⁹ la cúrcuma de la India,²⁰ la pimienta, el ajo y muchas de las especies de Oriente, el aceite de oliva de Grecia; las papas, maíz, yuca, maní, tomate, ají, zapallo de América,²¹ por citar unos pocos; y es precisamente en este espacio donde las fronteras dejan de tener sentido.

En la costa sur de Colombia y norte de Esmeraldas se desarrolló la cultura conocida como Tumaco-Tolita, con un área influencia que se extiende desde el río Esmeraldas al sur, hasta la Bahía de Buena Ventura, 350 kilómetros al norte” El mismo autor refiere que

16 *Ibid.*, p.37

17 Stanislav Grof, *La mente holotrópica. Los niveles de la conciencia humana*, Editorial Kairos, Barcelona, 2008, p. 136, 137,

18 “Importancia de los plátanos de cocinar en África: Oportunidades para las zonas subtropicales”, *INFOMUSA*, Vol. 9, N° 1, p.25. Ver en: https://www.musalit.org/viewPdf.php?file=IN000077_spa.pdf&id=14043 (21-09-2023)

19 Rafael Cartay, *Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo*, Tomo II, Edición auspiciada por la Fundación Polar y la Universidad de los Andes, Primera Edición, 1991, p. 263.

20 Paula Saiz de Cos, “Cúrcuma I (Curcuma longa L.)”, *Reduca (Biología)*, Serie Botánica, Núm.7, Vol. 2, pp. 84-99, 2014, p.84

21 Jorge Salvador Lara, Breve ensayo sobre paleobotánica ecuatoriana, pp.88-104. Ver en: <https://revistasdivulgacion.uce.edu.ec/index.php/HUMANITAS/article/download/104/98/95> (21-09-2023)

estos grupos humanos combinaban los recursos agrícolas con una gran actividad pesquera, tanto en el mar como en los esteros y los ríos.²²

Por las informaciones dadas por el cronista, al llegar a las costas ecuatorianas los españoles diferenciaron a los habitantes de la costa pacífica, los que habitaban la región de los Jama Coaque y de pueblos de Esmeraldas y los que poblaban la costa del sur de Colombia eran bravos, a diferencia de los que vivían a partir del estuario del Río Chone, actual bahía de Caráquez, que no solo tenían facciones diferentes, sino que además se labraban el rostro.²³

Tumaco, Esmeraldas y el norte de Manabí, es un espacio geográfico donde se fueron consolidando creencias, costumbres, preferencias alimentarias, hasta llegar a ser parte del entramado simbólico de este mestizaje cultural, siendo la gastronomía un patrimonio intangible que los identifica y define por las comidas y ritualidades que comparten.

Pujadas¹⁴ refiere que, en la cocina, las comidas han sido construidas a partir de la difusión y préstamo de técnicas, materiales, gustos y conocimientos, como una constante a lo largo de la historia, que en los últimos siglos se ha acelerado esa difusión de manera progresiva e insospechada; haciendo alusión al mestizaje culinario o a una hibridación culinaria.²⁵

En cada región existen platos emblemáticos, que los habitantes los reconocen como únicos, especiales; son parte de su pasado, ellos guardan una memoria un tanto afectiva en relación con la práctica simbólica de esa comida que los particulariza. Estas comidas emblemáticas, propias del mestizaje cultural, que conservan a más de su nombre, elementos ancestrales relacionados con productos de mar y tierra, generados en los contextos regionales, conforman las comidas nacionales, regionales, provinciales y locales; cuyo tejido nos

22 Andrés Gutiérrez Usillos, Dioses, símbolos y alimentación en los andes. Interrelación hombre-fauna en el Ecuador prehispánico, Ediciones Abya-Yala, 2002, pp. 82, 83

23 Jean-Francois Bouchard, Japotó: sitio manteño residencial de la costa central de Manabí, en Pueblos y culturas del Ecuador prehispánico, Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines, Tome 39, N 3, 2010, p. 483.

24 Joan Pujadas, "Dieta y etiqueta. El papel de la gastronomía en la construcción de identidades culturales" en *Estudios del Hombre*, 7, 1998. pp. 82

25 Ibidem.

lleva a identificar las representaciones simbólicas transculturales compartidas cotidianamente por los miembros de un grupo y que ante los otros lo consideran como propio.

Valorar los saberes ancestrales, las mixturas y hábitos alimentarios de poblaciones con gran incidencia afrodescendiente e indígena de esta región manabita, ayuda a construir espacios no solo de reflexión, sino de reconocimiento del aporte de estos sectores tradicionalmente marginados en la conformación de las identidades locales, regionales y nacionales; y ante todo a la generación de una gastronomía transcultural, riquísima por los aportes de varios continentes y que convive entre estas dos naciones el mundo negro y el mundo indio.

En esta investigación se determina la influencia de la actividad culinaria en los procesos de transculturación de los pueblos de Tumaco, Esmeraldas y norte de Manabí, habitados por estos pueblos en diferentes épocas de su devenir histórico y cómo la construcción de una comida tradicional, a partir de los saberes ancestrales de los nativos y de los préstamos de quienes llegaron en son de conquista y, de quienes fueron traídos a la fuerza en calidad de esclavos, contribuyeron a la conformación de una comida tradicional transcultural que se diferencia por: la variante lingüística del nombre a la hora de nominar productos y platos, usos de utensilios, tiempos de cocción, combinación de elementos esto es, nativos con foráneos; adaptación a nuevos elementos y formas de convivir con el medio; a la vez se ratifica la importancia de crear un producto patrimonial integral desde la gastronomía, como un medio de contribuir al desarrollo económico de estas poblaciones de la costa ecuatoriana herederas de una biodiversidad, historia, geografía, tradiciones ancestrales, que las han mantenido como un preciado legado.

Desarrollo

Aspectos arqueológicos e históricos

Gutiérrez²⁶ precisa que para el período formativo hay una mayor complejidad sociocultural, manifestada por la revolución neolítica que significó desarrollo agrícola, invención de la cerámica, creación de centros ceremoniales para manifestaciones de rituales y posibles contactos con el otro lado del Pacífico o con el oriente amazónico.

Estos contactos deben haber significado un impacto en el uso de otros ingredientes, tal vez formas de condimentación, usos de otras técnicas de preparación, lo que daría paso a procesos de hibridación culinaria.

La arqueología nos ayuda a reconstruir el pasado de estas regiones del estudio. Sabemos de las relaciones entre Tumaco y la Tolita dentro de la prehistoria andina ecuatorial al final del período Formativo Tardío;²⁷ El material arqueológico analizado evidenció un paralelismo entre Chorreroide de la cantera de Esmeraldas con la fase Iguapí de Tumaco y ambos, al parecer, coinciden en bastantes rasgos con el Pre-Tolita del yacimiento de La Tolita.²⁸

Los análisis de muestras cerámicas hablan de un intercambio de diversos productos, desde el Formativo Tardío (500 a.C–50 d.C.)²⁹ desarrollado activamente por la red fluvial que comunicaba pueblos cercanos a la sierra con Esmeraldas; y también la vinculación era marítima entre los pueblos de la costa pacífica, con mayor incidencia de la red de mercaderes de Manabí.³⁰ Para el período de Desarrollo Regional (500 a. C–500 d. C)³¹ se intensifica la relación con localidades

26 Andres Gutierrez Usillos, Dioses, simbolos y alimnetacion en los andes. Interrelacion hombre-fauna en el Ecuador Prehispanico, Ediciones Abya-Yala, 2002, p. 43

27 J.F. Bouchard, Tumaco la Tolita. Un litoral de Intercambio en el Periodo prehispanico, en El área septentrional Andina . Arqueología y etnohistoria, Abya-Yala, IFEA, 1998, p. 29,30

28 José Alsina Franch, Alicia Alonso Sagaceta, Jean Francois Bouchard, Mercedes Guinea Bueno. et al, "Navegación precolombina: el caso del litoral pacífico ecuatorial: evidencias e hipótesis", *Revista Española de Antropología Americana*, n.º XVII. Ed. Universidad Complutense, Madrid, 1987. pdf, p. 56

29 *Ibid.*, p. 62

30 *Ibid.*, p. 49

31 Eduardo Kingman Garcés, *Las ciudades en la Historia*, 1989, p. 140. Ver en: <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/46708.pdf> (21-09-2023)

costras situadas más al norte como la Tolita,³² y en el Período de Integración la red incluye costas del Perú, a través de la Península de Santa Elena y Manta.³³ Es muy probable además que se diera una actividad comercial entre los puertos precolombinos de: “*Atacames, Esmeraldas (o Tachina), La Tolita-Pampa de Oro-, posiblemente La Tolita de los Ruanos, en la orilla del brazo norte del delta del Santiago, al norte del puerto actual de Limones-Valdez; Tumaco, en la isla del Morro*”.³⁴

Las evidencias de pesca encontrados en los yacimientos arqueológicos llevan a deducir que, en su alimentación estos grupos humanos combinaban los recursos agrícolas con un gran variedad de peces y moluscos extraídos tanto del mar como de los esteros, ríos y crustáceos de los manglares como la concha prieta y una variedad de fauna animal.³⁵ Por lo que no hay duda de que el mayor de los contactos de estas poblaciones costeras fuera con el mar, del cual extraían sus proteínas.³⁶

La observación de Alcina certifica que las formas de contacto entre pueblos prehispánicos se establecieron con fines de intercambio y estuvieron relacionadas con las especialidades de cada contexto regional; existiendo a más de esto, otras “*formas típicas del contacto entre culturas profusamente estudiadas por los historiadores (...) como los procesos de conquista, dominación y colonización, particularmente referidos al Nuevo Mundo*”.³⁷ En este sentido, con las relaciones de los cronistas y de los religiosos mercedarios, sobre la presencia de esclavos negros en este territorio, –Norte costero del actual Ecuador– se va constituyendo un corpus que nos ayuda a observar cómo eran esos pueblos y de qué manera los contactos van cambiando costumbres.

32 J.F. Bouchard, Tumaco la tolita. Un litoral de Intercambio en el Periodo prehispánico, en El área septentrional Andina. Arqueología y etnohistoria, Abya-Yala, IFEA, 1998.

33 Alsina (*el al*), Navegación..., cit., 62

34 Alsina (*el al*), Navegación..., cit., 70

35 Andrés Gutiérrez Usillos, Dioses, símbolos y alimentación en los andes. Interrelación hombre-fauna en el Ecuador prehispánico, Ediciones Abya-Yala, 2002, p. 83, 84.

36 Jean-Francois Bouchard, Japotó: sitio manteño residencial de la costa central de Manabí, en Pueblos y culturas del Ecuador prehispánico, Bulletin de l'Institut Français d'Etudes Andines, Tome 39, N 3, 2010, p. 499.

37 Héctor Pérez-Brignoli, “Aculturación, transculturación, mestizaje: metáforas y espejos en la historiografía latinoamericana”. *Cuadernos de Literatura*, Vol.21, Núm. 41, 2017, pp. 96-113. Ver en: <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cl21-41.atmm> (19-09-2023)

Antón Sánchez³⁸ expresa que sobre el tema de la presencia de los esclavizados en el Ecuador, varios historiadores han desarrollado importantes esfuerzos para estudiarlos y que muchos de ellos coinciden, en que la presencia africana en Ecuador está relacionada al descubrimiento de las costas de Esmeraldas en 1526 y más precisamente en el primer momento de asentamiento afro en el Ecuador, el cual va desde 1553 a 1796.³⁹ Y algo muy importante el proceso de libertad que los esclavizados y cimarrones logran con la corona, siembran así territorios de libertad y autonomía, en toda América conocidos como Palenques o Kilombos, siendo uno de ellos la República de los Zambos en Esmeraldas.⁴⁰

Para finales del siglo XVIII, se da paso a la explotación intensiva del oro, tagua, caucho o cascarilla en el sector norte de Esmeraldas, la cual propició que familias esclavistas de Popayán establecieran minas en los ríos Santiago, Uimbí y Cachaví, con ellos vinieron esclavos provenientes de Barbacoas y Tumaco.⁴¹ Es posible que este proceso de migración haya también coincidido con la abolición de la esclavización que comenzó con la *ley de Ventres* (1814: libertad de partos)⁴² decretada en 1821 por el segundo congreso de la Gran Co-

38 John Antón Sanch John Antón Sánchez, *Apuntes sobre la historia de los afrodescendientes en el Ecuador z, Apuntes sobre la historia de los afrodescendientes en el Ecuador*, Cooperación Técnica BID ATN/SF-7759-EC s/f, s/n.

39 *Ibidem*.

40 *Ibidem*.

41 John Antón S. "Apuntes sobre...", cit., s/n.

42 En cuanto a las medidas, esta ley otorga la libertad a los hijos de los esclavos nacidos a partir del día de su sanción mandando inscribir sus nombres como libres en los registros cívicos de las municipalidades. Se encarga entonces a la autoridad civil municipal (y no a la eclesiástica) en mantener un registro y estadística de esta naciente población libre. Igualmente, se le exigía a los propietarios una matrícula jurada anual con el número, edad y sexo de los esclavos que poseía, para evitar fraudes mediante el ocultamiento de esclavos. Los nacidos libres tendrían la obligación "[...] en recompensa, deberán indemnizar de los gastos impendidos en su crianza, prestando a aquellos [a los dueños de sus madres] sus obras y servicios hasta la edad de diez y seis años cumplidos". Pero para obtener la libertad y entrar "en el goce de los derechos de ciudadano" no bastaba con cumplir la edad requerida ni haber nacido después de sancionada la ley. Era indispensable tener un 'oficio' con el cual se garantizaría la subsistencia y ser así 'útiles a la Republica'. Igualmente, quedarían por fuera de tal derecho aquellos considerados 'inmorales y viciosos'. Más información en: Eduardo Restrepo, "Medidas abolicionistas en la Nueva Granada, 1814-1851", *Estudios sobre Historia y Cultura*, Núm. 9, 2012, p.241. Ver en: https://www.icesi.edu.co/revistas/index.php/revista_cs/article/view/1221/1673 (21-09-2023)

lombia.⁴³ De esa oleada migratoria proceden muchos apellidos africanos como Congo, Congolino, Matamba, Kanga, Mairongo, Quendambu, Cambindo.⁴⁴ Sin embargo, de la riqueza de esta zona, la forma de administración de los poderes centrales la mantuvo aislada por centurias, pero este aislamiento es lo que ha permitido que se fuera gestando su *“propia dinámica socio económica donde la recolección, la pesca y la caza constituyeron la base de la economía local y la libertad, su máspreciado tesoro”*.⁴⁵

Antón, en relación con los orígenes étnicos de los afrodescendientes, cita a Kapenda,⁴⁶ quien señala que el verdadero origen de Alonso Illescas sería de la región del Congo y no de cabo Verde; por lo que el grupo de negros que llegaron en 1553 en el barco que naufragó en las costas de Esmeraldas, al mando de Alonso de Illescas sería provenientes de *“esclavos de reinos e imperios del Katanga y del reino Kongo, en lo que hoy es la región del Congo Angola (actuales repúblicas africanas de: Angola, Congo- Brazzaville y República Democrática del Congo)”*.⁴⁷

En esta zona de Esmeraldas convergen comidas que traspasan las fronteras administrativas cuya correspondencia inicia en las culturas que se desarrollaron en el Formativo Tardío, que, más tarde, durante la colonia estaban comprendidas en el territorio de la Real Audiencia de Quito, tal como reza la Real Cédula de agosto de 1563: *“por la Costa, ázia Panamá, hasta el Puerto de la Buenaventura, inclusive: y la tierra adentro á Pasto, Popayan, Cali, Buga, Chapanchica y Guarchicona: porque los demás lugares de la Governacion de Popayan, son de la Audiencia del Nuevo Reyno de Granada”*.⁴⁸ Al finalizar el periodo lla-

43 Ley del 21 de julio de 1821. Para 1821 se sanciona la Ley del 21 de julio "Sobre libertad de partos, manumisión y abolición de tráfico de esclavos". Esta es la ley que presentaba al Congreso de Cúcuta José Félix de Restrepo. En términos generales, reproducía con leves modificaciones la promulgada por el Estado de Antioquia en 1814. Sin embargo, sus consideraciones iniciales varían del preámbulo del decreto del 22 de enero de 1820. Las consideraciones recuerdan más algunas de las líneas de argumentación de Restrepo y, en particular, su proposición de la inconsistencia de la esclavitud con un gobierno republicano y a la necesidad de abolirla de forma gradual para no comprometer la tranquilidad pública ni vulnerar los derechos de los propietarios. En: Eduardo Restrepo, *Medidas...* op. cit., p.244

44 John Antón S. *“Apuntes sobre...”, cit., s/n.*

45 John Antón S. *“Apuntes sobre...”, cit., s/n*

46 John Antón S. *“Apuntes sobre...”, cit., s/n*

47 John Antón S. *“Apuntes sobre...”, cit., s/n.*

mado la Gran Colombia con la anexión del departamento del Sur, Ecuador entra a formar parte de la Gran Colombia en 1822, con el nombre de Distrito del Sur. En la Ley del 25 de junio de 1824, se establece una nueva división territorial,⁴⁹ en la que de acuerdo con el Art 21⁵⁰ al crearse la provincia de Manabí, está ocupa la parte del territorio de Esmeraldas, que por la costa se extiende desde Coloche hasta Atacames inclusive.

Ecosistema y gastronomía

El ecosistema de una región determina su despensa. Los productos alimenticios que llegan de otros sectores o pisos climáticos y los productos agrícolas básicos que están disponibles en los mercados locales son usados en las cocinas. Se da una estrecha relación entre la comida cotidiana y la gama de productos disponibles en cada lugar, los que están determinados por el espacio geográfico que ocupan.

Juan Luis Arsuaga⁵¹ sostiene que la gastronomía tiene que ver con el ecosistema evolutivo o entorno en el que viven los humanos se relaciona al medio ecológico, el lugar que cada especie ocupa en la naturaleza, por lo que la alimentación ofrece “información importante” sobre los grupos sociales y evolutivos. Andoni Aduriz y Chema Dacosta, coinciden en vincular la gastronomía con el ecosistema evolutivo.⁵²

48 Recopilación de Leyes de Indias de 1680, en Ley X (Audiencia y Chancillería Real de San Francisco del Quito) del Título XV (De las Audiencias y Chancillerías Reales de las Indias) del Libro II, recoge los límites y los funcionarios de esta Audiencia, provenientes de la Real Cédula de 1563

49 Cfr. Julio Estupiñán Tello, Recopilación de leyes, decretos y ordenanzas..., pp. 4-5 en: Gobierno seccional autónomo parroquial Concepción, Plan de desarrollo y ordenamiento territorial 2020 - 2023, p.57. Ver en: http://www.edicioneslegales-informacionadicional.com/webmaster/directorio/EE249_2022.pdf (26-09-2023)

50 Ley de División Territorial de 25 de Junio de 1824.

51 Cfr. Juan Luis Arsuaga en: Paleontólogos y cocineros vinculan la gastronomía con el ecosistema evolutivo. Natural. Ver en: <https://naturalrevista.com/paleontologos-y-cocineros-vinculan-la-gastronomia-con-el-ecosistema-evolutivo/> (19-09-2023)

52 La información, Paleontólogos y cocineros vinculan la gastronomía con el ecosistema evolutivo. Ver en: https://www.lainformacion.com/tecnologia/paleontologos-y-cocineros-vinculan-la-gastronomia-con-el-ecosistema-evolutivo_LgziU6u8CoMcgLkfqX9VI3/ (26-09-2023)

Bien lo sostiene Julio Pazos⁵³ que las cocinas regionales son *“la configuración de factores de diversa índole. Depende de las especies y animales comestibles que ofrece el medio (...) y las influencias foráneas antiguas y modernas”*. En la cocina se da una interrelación constante entre el medio ambiente natural y el cultural.

Cada cultura establece las formas de cómo alimentarse, *“comemos lo que comen otros, comemos con otros, en una determinada época y contexto. La cultura condiciona que alimentos consumimos y cuáles descartamos”*.⁵⁴ Los comportamientos en la dieta son producto de los cambios evolutivos, culturales, sociales y del espacio físico donde interactúan. Tumaco, Esmeraldas y el norte de Manabí comparten una zona biogeográfica, enclavada en la Latitud “0”, gozan de un clima, flora y fauna parecidas, a lo que se denomina “bioma, conocido también como paisaje bioclimático o áreas bióticas:

un conjunto de ecosistemas característicos de una zona biogeográfica que está definido a partir de su vegetación y de las especies animales que predominan. Es la expresión de las condiciones ecológicas del lugar en el plano regional o continental: el clima y el suelo determinarán las condiciones ecológicas a las que responderán las comunidades de plantas y animales del bioma en cuestión.⁵⁵

De aquí también podemos desprender nuestros gustos hacia un producto determinado y a veces nuestra negación a un nuevo ingrediente. En nuestro ecosistema está nuestra despensa madre.

Migración y transculturación

En la cocina hay una suerte de matrimonio entre la realidad y el mito, es el lugar donde se produce un sincretismo cultural, allí se guarda la memoria de los pueblos, una memoria de lo que fuimos, de lo que somos y de lo que se comparte.

53 Julio Pazos Barrera, *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*, Centro de Publicaciones de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 2017, pp. 26, 27.

54 Laura Gabriela Díaz et. al., *Alimentos: historia, presente y futuro*, Primera edición, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2014, p. 20.

55 Universidad Autónoma de Nuevo León, *Biomás*. Ver en: <http://ded.uanl.mx/project/vivamus-nulla-sem-dolor/> (19-09-2023)

La migración siempre supone una serie de cambios, muchos de ellos profundos, en especial, cuando estos han sido provocados por la esclavitud. La historia de migraciones de esclavos negros a nuestros pueblos está documentada a partir de la presencia española en nuestras costas. Para Jean Suret-Canale⁵⁶ las migraciones de los negros africanos se dan a finales del siglo XVI, una vez que España entra en un proceso de colonización mercantil, emprendida a consecuencia de los grandes descubrimientos geográficos de fines del siglo XV, esta mano de servicio era bien vista por los colonizadores españoles, ellos tenían hábitos de trabajo y la práctica de los métodos convenientes para la agricultura tropical de la que carecían los indios de América y los inmigrantes europeos. Senegal, Benín, Congo, Angola, Costa de Oro fueron los grandes abastecedores de la mercadería humana al nuevo mundo.

En 1527 Bartolomé Ruiz descubre en la desembocadura del río Esmeraldas una bahía a la cual la bautizó como Bahía de San Mateo, sitio en el cual se creara el primer núcleo de lo que sería más tarde la República de los mulatos de Esmeraldas.⁵⁷

Cabello Balboa,⁵⁸ refiere que un barco que venía de Centro América zozobró en Portete, al sur de la provincia de Esmeraldas; el contingente de esclavos negros que traía huyó y se internaron hasta llegar a un pueblo de los Pides. Batallaron con los indios de Campaz. Los negros estaban liderados por un negro llamado Antón y que a la muerte de este asume el liderazgo Alonso Illescas.⁵⁹ Años más tarde desembarcó en San Mateo Andrés Mangache, junto con una india de Nicaragua, con la cual procrea dos hijos. De aquí se desprende la afirmación de Alcina Franch, de que *“los grupos negroides que se asentaron en la costa de Esmeraldas (...) lo hicieron en territorio que primitivamente estaba ocupado por Niguas y Campaces”*.⁶⁰

56 Jean Suret-Canale, *África Negra*, Editora Política, La Habana, Cuba, 1963, págs. 130,131, 137

57 Jean Pierre Tardiu, *El negro en Real Audiencia de Quito (Ecuador) Travaux de l'FEA*, 2006 p. 3. Ver en <https://books.openedition.org/ifea/4623?lang=es>,

58 Cabello Balboa, Miguel, Descripción de la provincia Esmeraldas, Edición, introducción de José Alcina Franch, Colección Tierra Nueva e Cielo Nuevo, N° 43,

59 Jose Alcina Franch, “Miguel Cabello Balboa, Descripción de la Provincia de Esmeraldas”, Consejo Superior de Investigaciones científicas, Madrid, 2001.

60 Cabello Balboa, Miguel, “Descripción...”, cit., p. 17

En 1620 el presidente Morga realiza una descripción de los zambos, descendientes del naufragio de 1555, en la provincia de Esmeraldas (sitio de zambos), quienes consiguieron; zambos que tenían a su servicio surgideros en los ríos para salir con sus embarcaciones a sustentarse de las pesquerías, de sementeras con maíz, aves, frutas de la tierra y además oro y esmeraldas conseguido una vez pudieron *“dominar a los indios e instaurar una economía que les fuera propia a partir de su conocimiento del entorno ecológico”*.⁶¹ Cabe anotar que estas tierras estaban pobladas por varias poblaciones, entre las cuales González⁶² cita: Niguas, Lachis, Campaces, Malabas y Cayapas con idiomas propios.

En 1640 llegan esclavos negros huyendo de las minas de Barbacoas, contingente que procedía de: Mandingas venidos del Valle de Gambia, Los Congo, de habla bantú, también del Congo cerca de la zona sur de África y los Angolas del suroeste.⁶³

Por la documentación es de entender que en esos tiempos no existían fronteras entre estos territorios. Los dueños de las minas residían en Quito y en Popayán y existían asentamientos mineros en las márgenes del Santiago, Bogota, Cachavi, Guembi y Zapallo, con cuadrillas de negros esclavos que oscilaban entre 19 y 55, a más de Cayapas, tal como se desprende en carta enviada por el cacique Gerónimo Udapa al protector general, denunciando los malos tratos que reciben negros y mulatos por parte de los españoles.⁶⁴

Para el siglo XVIII, varios comerciantes pastusos y quiteños visitaban los tres pueblos que para entonces conformaban la gobernación de Esmeraldas: San Mateo de Esmeraldas, San Pedro de Atenas de Cayapas y el pueblecito de Lanchas.⁶⁵ Vicente Maldonado en

61 Jean Pierre Tardiu, *El negro en ...* cit. p. 137.

62 Cfr. Juan J. Arroyo C, *Orígenes de los primeros contingentes negros en la zona del Pailón*, 2018. S/n. Ver en <https://libroscm.online/2018/02/23/origenes-de-los-primeros-contingentes-negros-en-la-zona-del-pailon/>

63 Mina González Arturo José, Camino Carrera José, *“La invisibilización de la población negra por parte del estado ecuatoriano”*, Instituto de Altos Estudios Nacionales, Tesis para el grado de magister, 2005.

64 Juan J. Arroyo C, *Orígenes de los primeros contingentes...Cit, s/n.*

65 Cfr. Tobar, 1950, p.87 en: Fernando Aguirre, *Investigación de la Gastronomía de la ciudad de Esmeraldas, Quito*, 2015, p. xvii. Ver en: https://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16048/1/60648_1.pdf (26-09-2023)

su visita a Esmeraldas entre los años 1738 y 1740, funda La Tola donde había a más de 120 indios, sesenta mulatos y sesenta negros, no tenían cura y eran atendidos por un coadjutor de Tumaco.⁶⁶

Ayala precisa que para el siglo XVII, en la Real Audiencia de Quito se habían asentado varios grupos de esclavos negros importados para realizar trabajos en la Costa y en ciertos valles cálidos de la Sierra. La situación de esclavitud colocó a los negros en el último lugar de la vida colonial. Pero en Esmeraldas surgió una sociedad de negros libres y mulatos o zambos que mantuvo cierta autonomía frente a las autoridades coloniales.⁶⁷

Aguilar manifiesta que los miembros de muchas familias habitan en uno y otro lado de Esmeraldas, en el Ecuador, y alrededor de Tumaco, en Colombia, por la invisible frontera política que las separa. Esto deviene en un intercambio de comercio y cultura, de bienes materiales e intangibles que han ido configurando al habitante de la zona.⁶⁸

*“Los procesos de transculturación que se dieron entre los pueblos indígenas de la costa pacífica (...) unificaron rasgos, devinieron en nuevas formas de hacer y producir artefactos, modificaron a su vez las manifestaciones de sus identidades”.*⁶⁹

Cada individuo o grupo de desplazados trata de morigerar los estragos de la migración, a veces salen con las manos vacías, sin tiempo para llevar algo de sus pertenencias, en el nuevo espacio buscan algo que les permita una mejor apropiación del nuevo espacio y lo prioritario es mirar alimentos parecidos a los de su lugar de origen con los cuales hacer una comida que les recuerde los aromas y sabores de la suya; sus formas de hacer, de preparar son lo que les mantendrá unidos a su tierra.

66 Mina González, “La invisibilización...”, cit., p.

67 Enrique Ayala Mora, *Resumen de la Historia del Ecuador*, tercera edición actualizada, Corporación Editora Nacional, ISBN: 978-9978-84-477-9, Quito 2008.

68 Rodrigo Aguilar Orejuela, Colombia- Ecuador: *Un ejemplo de convivencia*, Universidad del Azuay, Serie Ensayos, Cuenca- Ecuador, 2004, pág. 5

69 Libertad Regalado, El poder de la spondylus y el ceviche de los dioses conferencia Academia Nacional de Historia (2016)

Presencia de ingredientes nativos y foráneos en las comidas más representativas

El uso intensivo de ciertos productos es un elemento determinante a la hora de crear líneas divisorias. El procesamiento de los productos marca sabores y texturas en las comidas. Un alimento común no solo genera una zona de entendimiento, se convierte en un espacio simbólico; la presencia de utensilios domésticos, marcan las formas de procesar y conservar los productos.

En la época precolombina la agricultura entre las sociedades Tumaco-La Tolita fue intensamente desarrollada ello se comprueba a través del análisis de los restos materiales que en estos contextos, demuestran que los elementos de subsistencia fueron: el maíz como uno de los principales alimentos en la dieta de las sociedades costeras, la yuca, la calabaza o ahuyama (representación en formas cerámicas) palma tagua, palma chungu, ampliamente usadas en la costa para estructuras y techos de las viviendas. En el mar abierto y en los estuarios la pesca y recolección de mariscos fueron actividades importantes para la dieta de estas sociedades. Innumerables pesas de red líticas son recolectadas en sitios de manglares y ríos interiores. Igualmente podemos decir de la fauna selvática, algunas de las especies de aves, reptiles y mamíferos sólo se reconocen a través de la plástica cerámica Tumaco-La Tolita.⁷⁰

Zúñiga Erazo manifiesta que la gastronomía de la costa en la época precolombina se componía de maíz, yuca, zapallo, ají, chocolate, zapote, borjón y posiblemente chillangua; y la vainilla producto del comercio con Centroamérica, de donde es originaria. Eran también recolectores de alimentos. Los arqueólogos que han estudiado la región han encontrado sitios precolombinos en los cursos inferiores de los ríos y cerca de los manglares. Allí se han hallado gran cantidad de piedras de moler maíz, ralladores de yuca, hachas de piedra y pesas para hundir redes.⁷¹

70 Diógenes Patiño, *Sociedades Complejas en Tumaco: Asentamiento, Subsistencia e Intercambio*, El Área Septentrional Andina Arqueología y etnohistoria, Compiladores: Mercedes Guinea, Jorge Marcos y J.F. Bouchard, Coedición, Colección Biblioteca Abya - Yala, 1998, pag. 49, 51.

71 Eduardo Zúñiga Erazo, *Gastronomía de Nariño* s/f

Se deduce que la actividad culinaria de estos pueblos tuvo una transformación con la influencia que ejerció la cultura negra luego de su llegada al nuevo mundo; ellos optaron por tratar de preparar gran parte de sus manjares con los productos nuevos y afines que encontraron en estas tierras de la latitud 0, con cierta semejanza a las que dejaron, entre ellas la yuca, la palma, ají, cilantro cimarrón (chillangua), chirarán, maní, sin olvidar sus formas de condimentar, de preparar, conservar los alimentos.

En un estudio de la comida africana⁷² se refiere que generalmente sus comidas son bien condimentadas; la base de la comida son los tubérculos, pastas de cereales y algunas frutas como el plátano. La preparación de dulces con los derivados de la caña de azúcar. La introducción de la sangre de pollo para la preparación de la sangrecita, las tripas para el choncholí, los pulmones para la chanfainita. En las investigaciones realizadas por la autora de este artículo se comprueba que la chanfaina es uno de los platos que se conservan en la comida manabita, cuyos ingredientes principales son la sangre del ave, sus vísceras y el plátano verde.

Los aceites también son relevantes en los sabores africanos, “la palma aceitera se convirtió tempranamente en una parte integral de los sistemas alimentarios, las economías y las culturas locales. Según la ONG GRAIN, en las canciones tradicionales de numerosos países de África occidental y central, la palma de aceite es denominada el *árbol de la vida*”⁷³ además de suavizar la fortaleza y dureza de los sabores especiados africanos. Difundieron el uso de aceite de palma en las preparaciones de ciertos guisos.

En la cocina africana prevalece el uso del aceite en salsas y guisos; tienen una costumbre de remojar los granos secos de leguminosas para luego pelarlos y adicionan a estos: ajo, ajíes, dulces picantes, hacen con esto una especie de bollo que lo frien, y está esa costumbre de freír los plátanos y de realizar mezclas entre legumbres

72 Equipo editorial arecetas, Gastronomía de África, 19 de agosto de 2021. Ver en: <https://www.arecetas.com/gastronomia-africa.html>

73 África donde el aceite de palma sigue siendo fuente de vida Boletín n° 218. <http://wrm.org.uy/es/articulos-del-boletin-wrm/seccion1/africa-donde-el-aceite-de-palma-sigue-siendo-una-fuente-de-vida>

y pescados, arroz con frejoles.⁷⁴ La palma aceitera remonta sus orígenes a África; este aceite, característico de la cocina occidental del continente, otorga un fuerte sabor y un reluciente tono dorado rojizo a los platos. Una comida típica con aceite de palma es el arroz Joloff, que se suele acompañar con anillos de cebolla y tomate.⁷⁵ De África trajeron los frutos a que estaban familiarizados: la patilla o sandía; el gombo, el ñame y, posiblemente, varias especies de plátanos, bien se dice que el plátano fue un viajero que vino de Asia y de África a engalanar las comidas de la América indígena.⁷⁶

Pero no solo alimentos sino ciertos utensilios de cocina como "piedras de moler para triturar tubérculos y especias y grandes pilones de madera para moler granos (...) cuyo uso es tan extendido en Nigeria Occidental".⁷⁷

Del plátano deviene la impronta negra, como lo señala Germán Patiño Ossa⁷⁸ el envoltorio de la comida en hojas de plátano, la cocción lenta en agua hirviente, aunado a esto el uso del plátano en sus múltiples formas, "*toda la marca de la africanidad está en nuestros bocados que a veces se sirven de entrada y siempre son buenos acompañantes*".⁷⁹

Viajeros que recorrieron África como Richard Francis Burton describe platos como el fufu (plato que se elabora con harinas de yuca, plátano, o se puede hervir trozos de verde o yuca, se aplastan y se forman bolas, algunos lo añaden manteca y chicharrones),⁸⁰ denominándolos como la "esencia de la cocina africana", originario de

74 Rafael Cartay, *Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo*, Tomo II, Edición auspiciada por la Fundación Polar y la Universidad de los Andes, Primera Edición, 1991, pp. 264, 265.

75 Equipo editorial arecetas, *Gastronomía de África*, 19 de agosto de 2021. Ver en: <https://www.arecetas.com/gastronomia-africa.html>

76 Carlos Castro, Alberto Lleras, *Aporte de la estrategia del marketing de destino para el posicionamiento de Bogotá como destino gastronómico*, Universidad EAFIT, Bogotá, 2021, p.39. Ver en: https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/26719/JuanCarlos_CastroLozano_MarioAlberto_LlerasLozano_2021.pdf?sequence=2&isAllowed=y (26-09-2023)

77 Rafael Cartay, *Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo*, Tomo II, Edición auspiciada por la Fundación Polar y la Universidad de los Andes, Primera Edición, 1991, p. 263.

78 Germán Patiño Ossa, *Fogón de negros, cocina y cultura de una región latinoamericana*, Convenio Andrés Bello, 2007

79 Germán Patiño Ossa, *Fogón...op. cit.*, p.14

80 Richard Francis Burton, *Exploradores de África, Siglo XIX*, <https://es.scribd.com/document/667344111/Richard-Francis-Burton#> (26-09-2023)

Ghana; este plato se ha extendido por muchos lugares de América; los dominicanos le llaman Mangú, y los puertorriqueños Mofongo, en Manabí, aplastado de verde o sopeado de verde, muy usual para acompañar a estofados de gallina, cerdo, res o pescado; agregado chicharrón y con una consistencia más dura son los bolones de plátano verde o la bala esmeraldeña o simplemente bala en Tumaco (plátano cocido y aplastado en piedra).⁸¹

Los orígenes del “refrito”, “sofrito” o “salsa ata” tan usado en nuestras comidas, son africanos, fueron fácilmente asimilados por nuestras culturas. En el Caribe, el sofrito es una base para cocinar otros alimentos como el arroz, la carne y el pescado, en la misma cazuela.⁸² En Nigeria, la salsa ata, se vierte sobre preparaciones hechas con harina de ñame, de yuca y de otros cereales; en la comida manabita, esmeraldeña y tumaqueña, es una preparación base para cocinar una cantidad de platos. Los ingredientes son ajo, cebolla, tomate, ají, cebollines, también se puede usar o bien chillangua, chirarán o cilantro finamente picados y sofritos o refritos en aceite con achiote.⁸³ Qué se sirven en la actualidad en estas regiones de la costa nariñense, aparte del *pusandao*, que une la sierra con la costa,⁸⁴ “*los encocados, especialmente de pargo, de cangrejo, de concha o camarón de río; los tamalitos de camarón o salmonetes, el ceviche de piangua y camarón, el carapacho de cangrejo, la mazamorra tumaqueña, entre otras tantas exquisiteces*”.⁸⁵ A estos platos se agregan arroz de maíz, sudado de gazapo (camarón de río), arroz de pilón con corozo, aborrajados de tolo, sudado de conejo, encocado de cangrejo, zamba de zapallo, entre otros.⁸⁶

A más de estos platos, Rosario Riascos,⁸⁷ de origen Tumaqueño, indica como plato emblemático de esta tierra el encocado de

81 *Ibidem*.

82 Gastronomía, p.180. Ver en: <https://redaprende.colombiaaprende.edu.co/recursos/coleccion/QC6030FGTV1/PYACU2D4LFH/20126> (26-09-2023)

83 Gastronomía, p.180.

84 *Ibid.*, p.203

85 Eduardo Zúñiga Erazo, Cultura y Gastronomía, Pasto, 2010, pág. 18

86 Enrique Sanchez Gutierrez, Ver, preguntar y cocinar...y cocinar cantando. La cocina tradicional del pacífico colombiano: un patrimonio cultural en riesgo, p. 191, ver en: <https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/339277/20794183>

87 Riascos, Rosario, informante, nativa de Tumaco de 45 años (entrevista 25 de octubre 2017).

pescado y el *sancocho*; este se lo prepara con bagre, plátano verde, yuca, refrito, el sumo de coco (leche de coco) y la chillangua. Anteriormente se comía el caldito de sábalo con hierbitas. En Semana Santa es usual preparar los siete platos: encocado de pescado salado, seco de lenteja, seco de frejol, encocado de raya ahumada, ensalada de zapallo (zapallo cocinado y hecho puré, se sirve con refrito y el sumo del coco), sopa de arroz con camarón, arroz con coco, sopa de pescado salado; en todos estos preparados se usan el sumo de coco y el chirarán o chillangua.⁸⁸ El sumo de coco, leche de coco, es utilizado como adelgazante de la masa, muy usado en varias preparaciones, una de ellas “*el guiso de ostras en crema de coco y hogao harán la diferencia y producirán una de las exquisiteces de la cocina colombiana*”⁸⁹ y agrega que se introduce una variante que cambia la masa de maíz por la de plátano verde.

Otras comidas muy de descendencia africana son: la mazamorra (maíz amarillo remojado, molido y se lo hierva con panela, agua, canela hasta que espese y se coloca el sumo de coco), el casabe (maíz bien molido, cernido en un lienzo y con zumo de coco, panela y canela) y el envuelto (maíz molido, leche de coco, queso, sal o dulce, envuelto en hoja de bijao y cocinado ahora al vapor; antes se colocaba en la olla agua, tuzas de maíz y encima los envueltos).⁹⁰

Una tradición que se ha perdido en esta época era moler caña y preparar panela normal, panela de coco, rallado y conserva (yuca con papaya verde, panela y hojas de naranja), y la yuca con panela; este preparado de hervir la yuca en la panela en la misma molienda es algo que aún se realiza en las moliendas en Manabí, de igual forma la conserva de papaya y las menestras de lenteja, y variedad de fréjoles, la diferencia está en que en Manabí no se usa el sumo de coco en estos preparados.

Sobre el *pusandao*, un plato tumaqueño y barbacoano, Alma Kaiser⁹¹ hija de un alemán que llegó a vivir en Tumaco a principios

88 Seco o menestra que es el genérico de estos preparados con granos

89 Eduardo Zúñiga Erazo, *Cultura ...cit*, p. 47

90 Nicolás Contreras, “Aproximación etnoeducativa a la culinaria y gastronomía toludeña”, FAIA, Vol. I, N ° IV, Año 2012. Ver en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4181835.pdf> (26-09-2023)

91 Alma Kaiser, Mendoza, *Historia del Pusandao*, texto no publicado.

del siglo XX, que fue amante del pusandao y del currulao (baile), señala que su padre atribuye el origen del plato a la inexistencia de caminos hacia el interior del país; ya que la mercancía que llegaba por barcos a Tumaco, para trasladarla al interior, lo hacían por los ríos Chaguí, Maguí, el Telembí, Tablones hasta Barbacoas y desde allí por tierra hasta Túquerres, en el viaje de regreso se traía carne de cerdo salada y nitrada (carne serrana), papas, ingredientes necesarios para la elaboración de este plato, al cual le agregaban gallina, plátanos, huevos, chillangua y el chirarán.

La chillangua, una especie de cilantro, conocido en Manabí como cilantro de poso, o cilantro de monte y en Esmeraldas y Tumaco como chillangua o cilantro cimarrón, es una yerba muy usada en las comidas con carne de aves, muy en especial en los caldos o secos de gallina.⁹²

La comida esmeraldeña y tumaqueña finca su secreto del sabor en el uso del coco en la mayoría de sus platos, de allí deviene el nombre de “encocao” para referirse a platos que llevan este ingrediente, ejemplo el encocao de pescado, camarón, guanta, cangrejo.⁹³ Riasco cita que otro de los platos típico de los descendientes de africanos era la panda⁹⁴, que consistía en poner el pescado fresco con sal en una hoja de plátano o bijao y se coloca chillangua finamente picada, se amarra y se lo pone a cocinar sobre una capa de plátano verde y se deja cocinando por unos veinte minutos. El “tapao”⁹⁵ se lo cita como otro de sus platos representativos y más populares, es una comida que no tiene mucho costo, por eso se le denomina la comida de los pobres. El tapao se prepara con pescado fresco o salpreso, plátano y chillangua. El tapao, viene a ser el caldito de pescado con raspadito de verde que se come en Manabí y Esmeraldas; hay variaciones a las que se les da nombres especiales como el “tapao arrechó” donde intervienen los pescados y mariscos; a más de estos platos también se prepara el aserrín de toyo.

92 La Hora, La Chillangua, el toque de la gastronomía esmeraldeña, 26 de julio de 2023. Ver en: <https://www.lahora.com.ec/esmeraldas/la-chillangua-el-toque-de-la-gastronomia-esmeraldeña/> (26-09-2023)

93 Gastronomía. Ver en: <https://andreitahemoxhaa.wordpress.com/gastronomia/>

94 Pandado en Manabí, Los Ríos; en el Puyo y partes del Oriente ecuatoriano está el “mayto”.

95 Riscos Rosario, informante

La comida esmeraldeña con sus toques ancestrales, según la Revista *Líderes*,⁹⁶ en la actualidad cuenta con más de 30 platos distintos, unos más antiguos, otros de reciente creación, citaré unos cuantos: La bandeja de mariscos, el cangrejo encocado, lambada de mariscos, el cebiche de concha cuyo principal ingrediente se extrae de la concha negra del manglar, y el champú preparado con maíz, aserrín de raya, encocado de pescado y minchilla (elaborado con camarón de río), conservas de banano, cocadas y arroz con leche, el ensumaca'ó, tapa'ó de pescado, balas/bolones de camarón y langostino reventado, tortilla mompinchera, encoca'ó de guaña y la torta de coco.

Valentina Álvarez manifiesta que, en la zona norte de Manabí, se ha extendido el uso de la leche de coco en sus comidas, entre ellas el encocado de camarón, de pescado; a más de estos potajes también se prepara un envuelto delicioso que es el tamal de concha negra, cuya preparación comparten el norte de Manabí y Esmeraldas, se usa coco, maní, plátano verde y conchas; las conchas se recogen en el estuario de Cojimíes. A más están los ceviches de mariscos o pescado, la tortilla oceánica que tiene una variedad de mariscos; empanadas de verde, bolones de verde con chicharrón, queso, camarones; y dulces como las cocadas, bebidas como la chucula, la chicha de chontilla o borroque que se prepara con maduro, chontilla y leche de coco.⁹⁷

De lo que se deduce que compartimos comidas cuyos ingredientes principales son los peces, mariscos, plátano, yuca, maní, coco, carnes de cerdo, res, gallina, animales de caza, el uso de la chillangua, ají, tomate, los sofritos o refritos como parte de la condimentación. Se coincide con la apreciación de Germán Patiño cuando expresa que *“la africanía se sancochó, a fuego lento, con rastros andaluces, moros, prehispánicos y castellanos”*.⁹⁸

96 Marcel Bonilla, “La gastronomía esmeraldeña tiene su estrategia”, *Líderes*, 13 de diciembre de 2015. Ver en: La gastronomía esmeraldeña tiene su estrategia | Revista Líderes (revista-lideres.ec) (26-09-2023)

97 Chef de Cojimies (Pedernales) Manabí, Informante clave

98 Germán Patiño Ossa, *Fogón...op. cit.*, p. 52

Costumbres y tradiciones

La rica tradición oral esmeraldeña y tumaqueña tiene sus raíces en los mitos africanos, “La tunda, la gualgura, el duende, el hojarasquín del monte, el bombero y otras visiones y leyendas (...) revelan una conciencia social sensible a los problemas económicos, políticos, raciales y culturales en vigencia. En la música, al son de la marimba, el bombo, el guasá y los tambores se bailan el torbellino, la agualarga, el andarele, la caderona, la fuga, el fabriciano, la cumbia, el berejú y la bomba, de auténticos sabores africanos,⁹⁹ que unidos a otros ritmos, dieron como resultado la música afroamericana.

Hidalgo Alzamora, citada por Aguilar señala el parecido socio-étnico de ecuatorianos y colombianos del sector, debido a que los negros que arriban a Esmeraldas, tras el legendario naufragio, extenderán hasta Tumaco y Buenaventura su heredad e influencia cultural y que es posible también que, a través de las diferentes migraciones venidas desde Colombia, que se extendieron a Esmeraldas, llegaran formas y contenidos de la Décima.¹⁰⁰

En la actualidad hay ritmos como el andarele, currulao, arrullo, chigualo y el alaba'o que se niegan a morir, muy a pesar de ritmos como la salsa, se mantienen vivos, el apego a estos ritmos está en la sangre. Los arrullos son propios en los velorios de sus muertos o de los santos, que se cantan al son del bombo, del cununo y las maracas. En San Lorenzo, se trató de rescatar los ritmos a través de escuelas de baile; en Manabí, se ha dado valor a los chigualos, generándose festivales en la navidad para promover esta tradición oral:

En Tumaco, las elecciones de las reinas mulatas a bordo de canoas ricamente ornamentadas han ido acompañadas no solo por la música de moda sino también por los populares y ya clásicos temas del folclor común: la infaltable Caderona, el contagioso Andarele, el simpático y teatral Fabriciano Carajo, el Caramba, el Sanfanito (apócope de San Juanito), el Bambuco, etc. Por fortuna, los últimos años han visto una saludable tendencia de los habitantes de estas latitudes a rescatar lo que consideran propio, mediante investigaciones, festivales y encuentros de integración binacional afro.¹⁰¹

⁹⁹ Mina González Arturo José, Camino Carrera José, obra cit. 2005, p. 54.

¹⁰⁰ Rodrigo Aguilar Orejuela, “Un ejemplo...”, cit., p. 7.

En los velorios de los niños o conocidos como chigualos se canta arrullos al niño toda la noche y a las cinco de la mañana, se hace el canto de despedida al niño, este es como un ritual alrededor de una palma a la que le colocan adornos con papeles de colores y cintas de color, cada persona agarra una cita y dan la vuelta danzando y cantando los arrullos al son del bombo, cununo y maracas. Tradición que también se la realiza en el velorio de San Antonio.¹⁰²

Una tradición muy parecida a “los ángeles somos”¹⁰³ cuenta Valentina Álvarez,¹⁰⁴ que esta celebración de conmemoración mortuoria se da en la biorregión del estuario de Cojimíes, es la del uno y dos de noviembre; se estila preparar una mesa como especie de altar de comidas para recibir a las almas de los niños que han muerto, de esta forma los deudos festejan la muerte mediante cantos, velaciones y comida en su memoria.

En la tradición oral manabita, las formas de comunicación oral artística son los amorfinos, chigualos, décimas, se han realizado algunos estudios para lograr su rescate. Trabajos realizados por Wilman Ordóñez, Consuelo Puga, Jean Paúl Demera, Alberto Miranda, Ángela Zevallos, Yuri Palma, Libertad Regalado, Raymundo Zambrano (entre otros), son muy necesarios a la hora de trabajar sobre este tema.

Wilman Ordóñez¹⁰⁵ señala que “El chigualo es el canto-juego-baile que con mucha incidencia amatoria y de “acotejamiento” practican y profesan en Navidad los habitantes montuvios de Manabí”. El chigualo, es un evento navideño de raíces manabitas, festividad que se realiza entre el 25 de diciembre, día posterior a la Navidad, y el 2 de febrero, que se festeja el día de las Candelarias. Consuelo Puga¹⁰⁶ a más de confirmar que el chigualo es una fiesta navideña, de herencia hispánica, patrimonio intangible del pueblo montuvio de Manabí, afirma que este se fusionó con elementos de otras culturas locales como canciones, juegos, comidas, indumentarias tradicio-

101 Rodrigo Aguilar, *Un ejemplo...* cit., p.11

102 Riascos Rosario, informante.

103 Libertad Regalado, *Manabí y su comida milenaria*, colección Pachamama, SASI, Uleam, 2019

104 Chef de Cojimíes (Pedernales) Manabí, Informante clave

105 Wilman, Ordóñez, *Alza que te han visto*, Tomo I, Editorial Mar Abierto, Uleam, 2010.

106 Consuelo Puga, *El chigualo manabita, la fiesta navideña montubia*, Ecuador, 2013

nales del pueblo montubio y que en la provincia de Esmeraldas se conoce como chigualo al ritual fúnebre que se realiza cuando el angelito (niño o niña) fallece y se lo despide con cantos acompañados de cununos y bombos. Para Regalado, Zambrano,¹⁰⁷ los chigualos son cantos al niño o versos divinos, rondas, coplas que se cantan en honor al Niño Dios, una fiesta que congrega a las familias y que motiva una serie de actividades como la apeada del niño, la bajada del niño, el traslado en procesiones del niño, la misa, los compadres, priostes, las parejas que concursan en los juegos de rueda en todas esas noches donde se brindaran dulces y comidas para agasajar a los invitados.

La fiesta del Chigualo, espacio para los juegos de rueda, fue escenario propicio para declarar el amor a la mujer amada o una forma sutil de rechazar al pretendiente, una forma de conocer los secretos que se acunan entre los cafetales, guaduales y cacaotales y de reírse de los males sociales que aquejan a las poblaciones campesinas como una forma de sanación.

Sánchez¹⁰⁸, manifiesta que *“el arrullo es una expresión del canto popular afro, en la que una persona entona una copla y las demás responden con un estribillo o repitiendo la parte final de la estrofa”*, que las mujeres de Tumaco los cantan con alegría durante las jornadas de trabajo.

De lo manifestado se colige que los chigualos, gualí, arrullos o cantos de angelito son versos usados para expresar sentimientos de amor en los velorios de los niños, como es el caso de Esmeraldas, y algunos pueblos en Colombia y que sus raíces son africanas. En Manabí, a partir de la subida del niño el 25 de diciembre inicia la época de *“las chigualadas”*, que termina con la bajada del niño el 2 de febrero, se canta al niño en una primera fase, para luego pasar a otra variante con versos de connotación amoratoria, conocidos como amorfinos o versos profanos, que se intercala con rondas, ruedas y juegos, para lo cual se tapa el rostro de la imagen en bulto del niño Jesús o se lo esconde en señal de respeto.

107 Libertad Regalado, Raymundo Zambrano, *El amorfino, manifestacion cultural de la identidad del pueblo montubio*, Uleam, 2019.

108 Enrique Sanchez Gutierrez, Ver, preguntar y cocinar...y cocinar cantando. La cocina tradicional del pacifico colombiano: un patrimonio cultural en riesgo, p.191, ver en: <https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/339277/20794183>

La actividad culinaria, las costumbres y tradiciones están tejidas en el mestizaje cultural, cada pueblo ha contribuido con sus aportes para formar la masa y la esencia de trashumantes, transculturales. Por eso no es de extrañar que al sonido de la marimba bailen los cuerpos, que al olor del *encocao* o de un ceviche se haga “agüita la boca”, que cuando se come un bolón de verde, no se pueda negar la presencia de los que llegaron de otras tierras. Por eso lo transcultural, no niega al tercero excluido, en lo trans las fronteras se vuelven ilusorias.

Conclusiones

1. Las relaciones entre Ecuador y Colombia tienen una larga historia que arranca desde los tiempos de la América indígena;
2. Las evidencias arqueológicas comprueban que estas regiones fueron habitadas por pueblos que desarrollaron las mismas actividades artesanales, agrícolas, comerciales, debido a que compartieron un perfil topográfico cargado de zonas ecológicas y ambientales de influencia marítima;
3. La revisión de documentos, precisan que históricamente estas regiones establecieron redes de intercambio no solo entre ellas, sino con otros pueblos de la costa-pacífica;
4. Las fronteras físicas, generadas por la geopolítica, son más ilusorias que reales; la transculturación se cocinó y se sigue cocinando en las ollas;
5. Las recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las primeras décadas de la colonia cuando se conforman las cocinas tradicionales con la influencia de españoles y de nativos africanos;
6. Tradiciones culturales comunes y contactos permanentes han marcado un especial tipo de relaciones que han enriquecido a los dos países y han contribuido a estrechar lazos humanos, así como a constituir vínculos sociales muy característicos.

Bibliografía

- AGUILAR Orejuela, Rodrigo, Colombia- Ecuador: *Un ejemplo de convivencia*, Universidad del Azuay, Serie Ensayos, Cuenca- Ecuador, 2004.
- ALCINA Franch, Jose “*Miguel Cabello Balboa, Descripción de la Provincia de Esmeraldas*”, Consejo Superior de Investigaciones científicas, Madrid, 2001.
- ALSINA Franch, José; Alonso Sagaceta Alicia; Bouchard, Jean Francois; Guinea Bueno, Mercedes. et al, *Navegación precolombina: el caso del litoral pacífico ecuatorial: evidencias e hipótesis*, Revista Española de Antropología Americana, n.º XVII. Ed. Universidad Complutense, Madrid, 1987. pdf, p. 56
- ANTÓN Sánchez, John, *Apuntes sobre la historia de los afrodescendientes en el Ecuador*, Cooperación Técnica BID ATN/SF-7759-EC s/f, s/n.
- AYALA Mora, Enrique, *Resumen de la Historia del Ecuador*, tercera edición actualizada, Corporación Editora Nacional, ISBN: 978-9978-84-477-9, Quito 2008.
- BOUCHARD, J.F. Tumaco la tolita. Un litoral de Intercambio en el Periodo prehispánico, en El área septentrional Andina . Arqueología y etnohistoria, Abya-Yala, IFEA, 1998,
- BOUCHARD, Jean-Francois Japoto: *Sitio manteño residencial de la costa central de Manabí*, en Pueblos y culturas del Ecuador prehispánico, Bulletin de l’Institut Francais d’Etudes Andines, Tome 39, N 3, 2010.
- CABELLO Balboa, Miguel, *Descripción de la provincia Esmeraldas*, Edición, introducción de José Alcina Franch, Colección Tierra Nueva e Cielo Nuevo, N.º 43, Madrid, 2001.
- CARTAY Rafael, *Historia de la Alimentacion del Nuevo Mundo*, Tomo II, Edicion auspiciada por la Fundacion Polar y la Universidad de los Andes, Primera Edicion, 1991, p. 263.
- DIAZ Laura Gabriela, Tarifa Patricia, Olivera Susana, Gerje Flavia, Benítez María, Ercoli Patricia. *Alimentos: historia, presente y futuro*, Primera edición, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2014.
- GALLARDO G Luis Miguel, *Diferentes BIOMAS, Ubicación, Biodiversidad*, República Bolivariana De Venezuela Ministerio Del Poder Popular Para La Educación Superior Universidad Fermín Toro Núcleo Portuguesa, 2015.

- GOYES HUILCA, Bella, *La huella del pasado colonial en la alimentación actual de los afroecuatorianos del Territorio Ancestral Imbabura-Carchi* (2007-2017), Tesis de Doctorado, Universidad de Oviedo, Oviedo, 2020, pp.287-289. Ver en: <https://libroschorcha.files.wordpress.com/2018/04/contrapunteo-cubano-del-tabaco-y-el-azucar-fernando-ortiz.pdf> (21-09-2023)
- GROF Stanislav, Editorial Kairos, Barcelona, *La mente holotrópica. Los niveles de la conciencia humana* 2008.
- USILLOS, Andrés Gutiérrez Dioses, símbolos y alimentación en los andes. Intere-relación hombre-fauna en el Ecuador Prehispánico, Ediciones Abya-Yala, 2002
- MINA González Arturo José, Camino Carrera José, *La invisibilización de la población negra por parte del estado ecuatoriano*, Instituto de Altos Estudios Nacionales, Tesis para el grado de magister, 2005.
- NICOLESCU, Basarab, *La transdisciplinariedad*, Manifiesto, Ediciones Du Rocher, pdf, s/f
- ORDONEZ ITURRALDE, Wilman, *Alza que te han visto*, Tomo I, Editorial Mar Abierto, Uleam, 2010.
- PATIÑO, Diógenes, *Sociedades Complejas en Tumaco: Asentamiento, Subsistencia e Intercambio, El Área Septentrional Andina Arqueología y etnohistoria*, Compiladores: Mercedes Guinea, Jorge Marcos y J.F. Bouchard, Coedición, Colección Biblioteca Abya – Yala, 1998
- PATIÑO Ossa, Germán, *Fogón de negros, cocina y cultura de una región latinoamericana*, Convenio Andrés Bello, 2007
- PAZOS Barrera, Julio, *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*, Centro de Publicaciones de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 2017
- PUGA Palomeque, Consuelo *El chigualo manabita, la fiesta navideña montubia*, fondo Editorial, Ministerio de Cultura y patrimonio, Ecuador, 2013.
- PUJADAS, Joan. 1998. *Dieta y etiqueta. El papel de la gastronomía en la construcción de identidades culturales*, en Estudios del Hombre, 1998
- REGALADO, Libertad, *El poder de la spondylus y el ceviche de los dioses*, en Manabí y su comida milenaria, SASI, Uleam, 2019

-----, *Zonas gastronómicas en Manabí*. Memorias Congreso Internacional de Gastronomía, ESPAM, 2015.

REGALADO Libertad, Zambrano Raymundo, *El amorfino, manifestación cultural de la identidad del pueblo montuvio*, Uleam, 2019.

SAIZ DE COS, Paula, "Cúrcuma I (*Curcuma longa* L.)", *Reduca (Biología)*, Serie Botánica, Núm.7, Vol. 2, pp. 84-99, 2014, p.84

SILVA Víctor, Browne Rodrigo, *Escrituras híbridas y rizomáticas. Paisajes intersticiales, pensamiento del entre, cultura y comunicación*, 2004, 54. Citado por Vidal Rafael. 2005

SURET-Canale, Jean, *África Negra*, Editora Política, La Habana, Cuba, 1963

TARDIU, Jean Pierre *El negro en Real Audiencia de Quito (Ecuador)* p. 137. Ver en <https://books.openedition.org/ifea/4623?lang=es>

VIDAL Jiménez Rafael, *Hermenéutica y Transculturalidad, propuesta conceptual para una desconstrucción del multiculturalismo como ideología*, *Nómadas*, revista Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas, Publicación electrónica de la Universidad Complutense, Madris-España, 12, 2005, 2

ZEBADÚA Carbonell, Juan Pablo, *Cultura, Identidades y Transculturalidad. Apuntes sobre la construcción identitaria de las juventudes indígenas*, *Limina R* vol.9 no.1 San Cristóbal de las Casas jun. 2011

ZÚÑIGA Erazo, Eduardo, *Gastronomía de Nariño*, s/f

-----, *Cultura y Gastronomía*, Pasto, 2010

Webgrafía

AGUIRRE, Fernando, *Investigación de la Gastronomía de la ciudad de Esmeraldas*, Quito, 2015, p. xvii. Ver en: https://repositorio.ute.edu.ec/bits-tream/123456789/16048/1/60648_1.pdf (26-09-2023)

ARROYO C, Juan J. *Orígenes de los primeros contingentes negros en la zona del Pailón*, 2018. S/n. Ver en <https://libroscom.online/2018/02/23/ori-genes-de-los-primeros-contingentes-negros-en-la-zona-del-pailon/>

- ARSUAGA, Juan Luis en: Paleontólogos y cocineros vinculan la gastronomía con el ecosistema evolutivo. *Natural*. Ver en: <https://naturalrevista.com/paleontologos-y-cocineros-vinculan-la-gastronomia-con-el-ecosistema-evolutivo/>
- BONILLA, Marcel “La gastronomía esmeraldeña tiene su estrategia”, *Líderes*, 13 de diciembre de 2015. Ver en: *La gastronomía esmeraldeña tiene su estrategia | Revista Líderes (revistalideres.ec)* (26-09-2023)
- CASTRO, Carlos, Lleras, Alberto, Aporte de la estrategia del marketing de destino para el posicionamiento de Bogotá como destino gastronómico, Universidad EAFIT, Bogotá, 2021, p.39. Ver en: https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/26719/JuanCarlos_CastroLozano_MarioAlberto_LlerasLozano_2021.pdf?sequence=2&isAllowed=y (26-09-2023)
- FRANCIS Burton Richard, *Exploradores de Africa, Siglo XIX*, <https://es.scribd.com/document/667344111/Richard-Francis-Burton#>
- GARCÉS, Eduardo Kingman *Las ciudades en la Historia*, 1989, p.140. Ver en: <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/46708.pdf> (21-09-2023)
- Fernado Ortiz, 1978, *Contrapunteo cubano del tabaco y el azucar*, <https://libroschorcha.files.wordpress.com/2018/04/contrapunteo-cubano-del-tabaco-y-el-azucar-fernando-ortiz.pdf>
- LARA, Jorge Salvador *Breve ensayo sobre paleobotánica ecuatoriana*, pp.88-104. Ver en: <https://revistasdivulgacion.uce.edu.ec/index.php/HUMANITAS/article/download/104/98/95> (21-09-2023)
- ORTIZ, Fernando 1978, *Contrapunteo cubano del tabaco y el azucar*, <https://libroschorcha.files.wordpress.com/2018/04/contrapunteo-cubano-del-tabaco-y-el-azucar-fernando-ortiz.pdf>
- PÉREZ-Brignoli, Héctor “Aculturación, transculturación, mestizaje: metáforas y espejos en la historiografía latinoamericana”. *Cuadernos de Literatura* 21.41 (2017): 96-113. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cl21-41.atmm>
- RESTREPO, Eduardo “Medidas abolicionistas en la Nueva Granada, 1814-1851”, *Estudios sobre Historia y Cultura*, Núm. 9, 2012, p.241. Ver en: https://www.icesi.edu.co/revistas/index.php/revista_cs/article/view/1221/1673 (21-09-2023)

SÁNCHEZ Gutiérrez, Enrique, Ver, preguntar y cocinar...y cocinar cantando. La cocina tradicional del pacífico colombiano: un patrimonio cultural en riesgo, ver en: <https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/339277/20794183>

SOSA, Elizabeth "La otredad: una visión del pensamiento latinoamericano contemporáneo", Letras, Vol. 51, N° 80, p. 349. Ver en: <http://ve.scielo.org/pdf/l/v51n80/art12.pdf> (21-09-2023)

ZARCO, Cristián. Definición de la identidad gastronómica: El impacto del medio ambiente y la cultura en los componentes predominantes, textura y sabores en el vino y la alimentación. <https://prezi.com/dmca/sriv-debp6bkd/A/#form>, 2013.

África donde el aceite de palma sigue siendo fuente de vida Boletín n° 218. <http://wrm.org.uy/es/articulos-del-boletin-wrm/seccion1/africa-donde-el-aceite-de-palma-sigue-siendo-una-fuente-de-vida>

<https://www.arecetas.com/gastronomia-africa.html>

<https://www.arecetas.com/gastronomia-africa.html>

<http://www.colombiaaprende.edu.co/html/etnias/1604/article-83268.html>

<http://nariño.gov.co/turismo/gastronomia---tumaco.html>

<https://andreitahemoxhaa.wordpress.com/gastronomia/>

<https://naturalrevista.com/paleontologos-y-cocineros-vinculan-la-gastronomia-con-el-ecosistema-evolutivo/>