



**BOLETÍN  
DE LA ACADEMIA  
NACIONAL DE HISTORIA**

Volumen CII N° 211  
Enero-junio 2024  
Quito-Ecuador



# **BOLETÍN DE LA ACADEMIA NACIONAL DE HISTORIA**

**Volumen CII  
N° 211**

**Enero–junio 2024  
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 (e)	Dr. Blas Garzón Vera, PhD
Relacionador Institucional	Dra. América Ibarra Parra
Pro-Secretaria	Ac. Ingrid Diaz Patiño

### COMITÉ EDITORIAL

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

### EDITOR

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

### COMITÉ CIENTÍFICO

Dr. Katarzyna Dembicz	Universidad de Varsovia-Polonia
Dr. Silvano Benito Moya	Universidad Nacional de Córdoba/CONICET- Argentina
Dr. Elissa Rashkin	Universidad Veracruzana-México
Dr. Stefan Rinke	Instituto de estudios latinoamericanos/ Freie Universität Berlin-Alemania
Dr. Carlos Riojas	Universidad de Guadalajara-México
Dr. Cristina Retta Sivoletta	Instituto Cervantes, Berlin- Alemania
Dr. Claudio Tapia Figueroa	Universidad Técnica Federico Santa María - Chile
Dr. Emmanuelle SinarDET	Université Paris Ouest - Francia
Dr. Roberto Pineda Camacho	Universidad de los Andes-Colombia
Dr. Maria Leticia Corrêa	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
Dr. 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. Saul Uribe Taborda	Universidad Politécnica Salesiana - Ecuador
Dr. Juan Cordero Íñiguez	Academia Nacional de Historia - Ecuador
Dr. Olga Zalamea Patiño	Universidad de Cuenca

BOLETÍN de la A.N.H.

Vol. CII

Nº 211

Enero-junio 2024

© Academia Nacional de Historia del Ecuador

ISSN Nº 1390-079X

eISSN Nº 2773-7381

**Portada:** Retrato de Pedro Franco Dávila. Archivo MNCN (Madrid)

### Diseño e impresión

PPL Impresores 2529762 Quito

landazurifredi@gmail.com

Agosto 2024

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

Libro de distribución gratuita

## CAMBIOS, RUPTURAS Y CONTINUIDADES EN LA COMIDA TRADICIONAL MANABITA

Libertad Regalado Espinoza<sup>1</sup>

### Resumen

El objetivo de este artículo es investigar la evolución de la comida tradicional manabita desde las diferentes actividades desarrolladas por hombres y mujeres a través del tiempo para establecer los cambios, continuidades y rupturas durante este largo proceso de consolidación de su comida tradicional. Como referentes se consideraron los estudios arqueológicos, paleobotánicos, antropológicos, históricos y las diferentes aportaciones recibidas por los pueblos de la costa pacífica de lo que hoy es Ecuador, relacionadas con los contactos, sean estos por intercambio entre pueblos prehispánicos; así como también, los procesos de transculturación producidos por: colonización, inmigraciones y migraciones permanentes, motivadas por los procesos independentistas, revolucionarios y la frecuente movilidad política, cultural, artesanal, comercial, agropecuaria; sin olvidar la introducción de productos, plantas y animales que provocaron cambios en la dieta. Se concluye que la conformación de nuevos patrones culturales producidos por movilizaciones permanentes y por los procesos de transculturación, más ciertas características de la región, relacionadas con la riqueza de su ecosistema y biodiversidad dieron paso a un proceso de mestizaje culinario y a la

---

<sup>1</sup> Libertad Regalado E. Miembro Numerario de la Academia Nacional de Historia del Ecuador, pedagoga, escritora, investigadora. Ha escrito libros, artículos científicos y trabajos relacionados con historia, manifestaciones culturales inmateriales de los pueblos de la costa ecuatoriana: *Manabí y su comida milenaria* (2008-2019), *Las hebras que tejieron nuestra historia* (2010), *Identidad e indigenismo en Manabí* (2016), *Santa Ana madre del río Grande* (2019), *El amorfino manifestación cultural del pueblo montuvio* (2019). 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

creación de comidas tradicionales que siguen vigentes gracias a la transmisión intergeneracional y a la revalorización de conocimientos y de prácticas ancestrales; constituyéndose la gastronomía en un patrimonio cultural y símbolo de la identidad cultural del manabita.

**Palabras claves:** comida tradicional manabita, actividades alimentarias, transculturación, patrimonio cultural, mestizaje culinario.

### **Abstract**

The objective of this article is to investigate the evolution of traditional Manabí food from the different activities carried out by men and women over time to establish the changes, continuities and ruptures during this long process of consolidation of traditional their food. Archaeological, paleobotanical, anthropological, historical studies and the different contributions received by the peoples of the Pacific coast of what is now Ecuador were considered as references, related to contacts, whether these are by exchange between pre-Hispanic peoples; as well as, the transculturation processes produced by: colonization, immigration and permanent migrations, motivated by the independence processes, revolutionaries and the frequent political, cultural, artisanal, commercial, agricultural mobility; without forgetting the introduction of plants and animals that caused changes in diet. It is concluded that the formation of new cultural patterns produced by permanent mobilizations and transculturation, plus certain characteristics of the region, related to the richness of its ecosystem and biodiversity gave way to a process of culinary miscegenation and the creation of traditional foods that are still in force thanks to intergenerational transmission and the revaluation of ancestral knowledge and practices; gastronomy becoming a cultural heritage and symbol of the cultural identity of the manabita.

**Keywords:** traditional manabita food, food activities, transculturation processes, cultural heritage, culinary miscegenation.

## Introducción

Para esta investigación se asume a la alimentación como un derecho inalienable de todas las personas, una necesidad fundamental para la vida, una actividad humana de continua comunión con la naturaleza, que involucra aspectos que van desde lo biológico, afectivo, cultural, agrícola, pecuario, ecológico, económico, social, ritual, comunicacional, político, que transfiere tradiciones, costumbres, emociones y enriquece los vínculos sociales.

Alimentarse “*por su especificidad y polivalencia adquiere un lugar central en la caracterización biológica, psicológica y cultural del aspecto psicológico y cultural de la especie humana*”;<sup>2</sup> ha definido la condición dinámica de todas las actividades de la humanidad, 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.

La complejidad del acto alimentario determina numerosos fines, los cuales cambian o se aumentan en la medida que las sociedades se transforman, adquieren nuevas tecnologías, desarrollan ciencia. En este sentido Rossi (2013)<sup>3</sup> hace una síntesis de la actividad humana a partir del estudio de los huesos humanos:

(...) estudiando los huesos de nuestros antepasados sabemos lo que comíamos en los diferentes estadios de la historia, desde cuando fuimos recolectores de frutos, raíces, en la era de cazadores, cuando transmigrábamos de un escenario a otro, cuando desarrollamos la agricultura y nos volvimos sedentarios domesticando las primeras plantas, los primeros animales, descubrimos el fuego y asamos nuestros primeros alimentos, la selección de estos, la simbología adscrita a ellos, los actos rituales para proveernos de agua, caza, pesca, buena cosecha. Luego el culto a nuestros muertos, los ajuares funerarios con la comida que los acompañará en la otra vida, asegurando su alimentación (s/n).

---

2 Jesús Contreras, Mabel Gracia, *Alimentación y Cultura, Perspectivas Antropológicas*, Editorial Ariel, Barcelona, 2005, p.14.

3 Lucía Rossi, “Historia del comer. Lazo social y tradición cultural”, conferencia dictada durante la Primera Semana Gastronómica Española, celebrada del 15 al 21 de abril del 2013 en Centro Cultural de España, Buenos Aires.

La dualidad ritualidad y comida ha estado presente desde la antigüedad; los pueblos han incluido determinados alimentos en sus actos rituales y festivos 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>4</sup> ofrendas que eran destinadas a la madre naturaleza, a sus ancestros o deidades y además era un acto de hospitalidad.

En la actividad culinaria se puede rastrear las raíces de la identidad cultural, 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>5</sup> La culinaria es la memoria viva de ese cúmulo de conocimientos transmitidos intergeneracionalmente; por esta razón se puede 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 generan en el universo del patrimonio alimentario permeado por intercambios y préstamos permanentes en esos procesos de transculturación.

En 1940, Ortiz (1978),<sup>6</sup> definió la transculturación como una síntesis del desajuste y reajuste, del intercambio en los dos sentidos, un proceso que implica pérdida o desarraigo de una cultura precedente; y que genera simultáneamente otras connotaciones implícitas: desculturación o exculturación y el vocablo inculturación como sustituto de aculturación o sumisión a la cultura de conquista. Para Regalado<sup>7</sup> la transculturación,

---

4 Cora Bunster, Las Autoridades Indígenas y los Símbolos de Prestigio, Universidad Nacional de Salta, Argentina. Andes, num. 12, 2001, p. 22. <https://www.redalyc.org/pdf/127/12701205.pdf>

5 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

6 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>

7 Libertad Regalado, Transculturación y gastronomía. Los pueblos de Tumaco, Esmeraldas y norte de Manabí a través de su mesas. Boletín de la Academia nacional de Historia, Volumen CI, N. 210, 2023, p. 157.

es una puerta a un mundo donde la integración, la asimilación de los préstamos y la aceptación de elementos exógenos son más frecuentes de lo que imaginamos, debido a que los contactos culturales entre individuos de culturas diferentes tienen un carácter multidireccional y 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. (p. 157)

Las personas debido a la transmisión cultural se proveen intergeneracionalmente *“del conjunto de saberes y habilidades prácticas que le permiten identificar, en base a la experiencia de los antepasados, los alimentos comestibles mediante la adquisición de preferencias y aversiones fundadas en la experiencia que contribuyen a disminuir los riesgos ligados a la elección de alimentos”*.<sup>8</sup> Transmisión cultural que, a pesar de las múltiples formas de penetración de otras culturas, se sostiene en el tiempo por la apropiación simbólica de comidas conmemorativas que fortalecen los sentimientos de identidad cultural local, provincial, nacional, regional. Pujadas (1998)<sup>9</sup> sostiene que en la cocina las comidas han sido construidas a partir de la difusión y préstamo de técnicas, materiales, gustos y conocimientos, que ha sido una constante histórica, que en los últimos siglos se ha acelerado de manera progresiva e insospechada; haciendo alusión al mestizaje culinario o a una hibridación culinaria.

Para cumplir con el objetivo de explicar los cambios, continuidades y rupturas durante este largo proceso de consolidación de la comida tradicional manabita, se dividió el estudio en cuatro períodos: 1. La comida de los pueblos prehispánicos; 2. La comida manabita durante la colonia; 3. La comida en los años de la independencia y primeras décadas de la República; y 4. La culinaria manabita en la actualidad. El área de estudio abarca una región comprendida entre Esmeraldas, Santo Domingo de los Tsáchilas, Santa

8 Cfr., Fischler 1995, en Jesús Contreras, Mabel Gracia, Alimentación y Cultura, Perspectivas Antropológicas, Editorial Ariel, Barcelona, 2005, p.30.

9 J. Pujadas, Dieta y etiqueta. El papel de la gastronomía en la construcción de identidades culturales en Estudios del Hombre, 1998.

Elena, Guayas y Los Ríos; territorios que compartieron Niguas, Campaces, Pasaos, Caras, Paches, Colorados, Guancavilcas, Punaes y Chonos.

## Desarrollo

### La comida de los pueblos prehispánicos

Los seres humanos vinieron a América posiblemente entre 14.000 y 11.000 AP. Stothert,<sup>10</sup> considera que familias procedentes de Asia llegaron a América en la época del pleistoceno tardío; pisaron la costa ecuatoriana atraídos por la rica biodiversidad de esta región tropical. *“Las evidencias nos confirman que cultivadoras tempranas, como las de Santa Elena, fueron las responsables de la selección biológica que dio como resultado la transformación de plantas silvestres en especies domesticadas”*<sup>11</sup> Está comprobado que hay lugares donde se domesticaron determinadas plantas, a eso debemos el uso intensivo de tal o cual producto; entonces, estaríamos señalando que productos como: maíz, achira, maní, cacao, yuca, zapallo, frejoles, camote, ají, tomate, fueron domesticados en tierras ecuatorianas.

Debieron pasar miles de años para que los habitantes del paleolítico superior se volvieran sedentarios; para que el descubrimiento y uso del fuego hiciera esos milagros de pasar del mordisco de alimentos crudos a la masticación de alimentos cocinados, a establecer esos primeros guisos posiblemente en las caparazones de las tortugas, del armadillo; a procesar la carne mediante el asado, disección y ahumado, hasta llegar a la creación de la **alfarería**, considerada como la primera tecnología en América, realizada por los pueblos valdivios (4050 y 4550 a.C). Descubierta y estudiada en 1956 por Emilio Estrada.

Veintimilla<sup>12</sup> refiere que arqueólogos como Lathrap (1970);

<sup>10</sup> Karen Stothert, Los primeros Pueblos, en Guayaquil al vaivén de la ría, Libri Mundi, 2000.

<sup>11</sup> Karen Stothert, Los primeros Pueblos, ... cit. p. 26

<sup>12</sup> Veintimilla; César, Reconstrucción paleo-ambiental y evolución agrícola en el valle del río Jama, provincia de Manabí, Ecuador, en Miscelánea Antropológica Ecuatoriana. 2000,

Lumbreras (1981), Feldeman y Moseley (1983); Marcos (1993); Lathrap *et al.*, (1975) consideran, que estas comunidades formativas con orientación agrícola y una organización social compleja, aparecieron en Ecuador 1000 a 2000 años más temprano que en México, Perú y la región andina; y que las primeras cerámicas encontrada en contextos de Perú y Mesoamérica reflejan ciertas similitudes a las encontradas en la costa en Isla Puná, Guayas, Manabí, El Oro y los Ríos.

El sinnúmero de material cerámico malacomorfo, fitomorfo, zoomorfo y objetos relacionados con el mundo alimentario, representados a través de la alfarería<sup>13</sup> en los diferentes períodos en los cuales los historiadores y arqueólogos han dividido la prehistoria de la costa ecuatoriana permiten que la imaginación vuele al pasado para reconstruir la comida de estos pueblos milenarios y poder degustar bocados preparados con productos del mar, ríos y tierra.

La alfarería significó una revolución en la vida de pobladores de la costa ecuatoriana; aportó al nacimiento de la cocina ecuatoriana con la confección de innumerables artefactos, muy en especial del horno y una serie de ollas, comales, vasijas para cocción, tostado, hervido, fermentación, transporte, procesamiento, molienda, ralladura. Impulsó actividades conexas a la alimentación como la pesca, la caza, la agricultura constituyéndose ahora en esa memoria fotográfica, en esa *"huella de prácticas, creencias, memorias como elemento simbólico"*<sup>14</sup> que nos ayuda a describir y clasificar los alimentos de la dieta de los pueblos prehispánicos.

La creación del horno manabita cuyos vestigios más antiguos pertenecen a asentamientos valdivios, encontrados en excavaciones realizadas en San Isidro,<sup>15</sup> en Japotó<sup>16</sup> en Puerto López;<sup>17</sup> en Salango

**13** Libertad Regalado, Manabí y su comida milenaria, Ediciones Uleam. segunda edición 2019.

**14** Saul F. Uribe, La representación zoomorfa en la cultura Guangala: Un análisis pre- iconográfico en el Período de Desarrollo Regional de la costa central ecuatoriana. Ediciones Abya-Yala, 2016.

**15** Francisco Delgado, & Vásquez, J. Informe Final de la investigación el Sitio Matapalo, Atahualpa, Manabí, 2012.

**16** Jean Francois Bouchard, Japotó: Sitio Manteño residencial de la costa central de Manabí. Lima IFEA, 2010

**17** Stefan Bohórquez, Gerardy; Richard M. Lunniss Reconstrucción y Análisis del Proceso Constructivo y de Uso de una Estructura Doméstica Manteña en López Viejo, Costa Sur de Manabí, Ecuador. 2012 p.5

donde se analizó un yacimiento prehistórico subyacente, asociados con las culturas Guangala y Manteño temprano, evidenciándose una continuidad del uso de los hornos,<sup>18</sup> ayuda a configurar elementos para afirmar la utilización del horno patrimonial manabita como un factor necesario en la elaboración de las comidas tradicionales, el cual se ha mantenido hasta nuestros tiempos.

Los estudios arqueológicos, de macro restos botánicos, de evidencias arqueofaunísticas que quedaron depositados en la tierra como microfósiles en el sitio Las Vegas (Stothert, Piperno;<sup>19</sup> Chase;<sup>20</sup> Pearsall<sup>21</sup> Piperno, Pearsall<sup>22</sup>). Los estudios paleoambientales y de evolución agrícola en el Valle del río Jama (Veintimilla);<sup>23</sup> del Medio ambiente, cronología cultural y subsistencia en el Valle de Jama (James A, Zeider, Deborah Pearsall<sup>24</sup>); Excavaciones en Salango (Norton, P., Lunnis, R., Nayling, N.<sup>25</sup>); más las investigaciones de Gutiérrez Usillos,<sup>26</sup> Vásquez,<sup>27</sup> Delgado<sup>28</sup> Uribe, Saul<sup>29</sup> abundan en información en el campo de la cerámica, de los tejidos óseos huma-

---

**18** Valentina Martínez, Valentina L. Walter, Tamara L. El Horno Manabita: Un caso de estudio de interacción de Saberes arqueológicos etnográficos y locales en la provincia de Manabí, 2010

**19** 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. *Miscelanea antropologica Ecuatoriana* N. 8, 2000.

**20** Thomas, Chase, Restos Faunicos en la Prehistoria Temprana de la península de Santa Elena, Ecuador: Cultura Las Vegas, Editado por Karen Stothert, pag. 173. *Miscelanea Antropologica Ecuatoriana, Serie Monografica* 10. Museo Banco Central del Ecuador, Guayaquil, 1988.

**21** Deborah Pearsall, *Plants and People, in Ancient Ecuador: The ethnobotany of the Jama River Valley*, 2003.

**22** Piperno D. and D. Pearsall, *The Origins of Agriculture in the Lowland Neotropics*. Academic Press, New York. 1998.

**23** Veintimilla, Cesar I., *Miscelanea Antropologica Ecuatoriana, N.9*, Museo Antropologico del Banco Central del Ecuador- Guayaquil, 2000.

**24** James A, Zeider, Deborah Pearsall, *Arqueología Regional del Norte de Manabí, Ecuador Volumen I: Medio ambiente, cronología cultural y subsistencia en el Valle de Jama; 1994*

**25** Norton, P., Lunnis, R., Nayling, N., *Excavaciones en Salango, provincial de Manabí, Ecuador, Miscelánea antropologica ecuatoriana* 3, 1983.

**26** Gutiérrez Usillos, Andres, *Dioses, Simbolos y Alimentacion en los Andes, Interrelacion Hombre-Fauna en el Ecuador Prehispanico*. Ediciones Abya-Yala, Quito-Ecuador, 2002.

**27** Francisco Delgado, & Vásquez, J. *Informe Final de la investigación el Sitio Matapalo, Atahualpa, Manabí*. 2012.

**28** Francisco Delgado, *Una Nueva lectura sobre el Pasado de la Región del actual Manabí* 2014.

**29** Saul F. Uribe, *La representación zoomorfa en la cultura* 2016 ... cit.

nos, de vegetales, fauna, peces, mariscos; lo que permite afirmar, que el desarrollo de la agricultura, pesca, caza de estos pueblos permitió gozar de una dieta integrada por: calabaza,<sup>30</sup> zapallo, achira, maíz, maní, yuca, frejoles, camote, ají, cacao, zapotes, guaba, tagua, frutos de palma, tapir, cuy, pato, conejos, armadillos, pecaríes, saíno, zari-güeya, venados, jaguar, lobo de páramo, bagre, atún, corvina, pargo, robalo, jurel, cherna, moluscos; ingredientes que son base de muchas comidas que configuraron el corpus alimentario del manabita.

El uso de las hojas de la mazorca del maíz, del bijao para envolver los alimentos como una forma de preservación; para asarlos u hornearlos (pandado, bollos, patada de mula); cocinarlos al vapor, en agua u hornados (humitas, hayacas); trasladarlos una vez cocidos (tonga, natilla); para preservar la carne. Su impronta se la ha podido observar en las ranuras y el amarre en las imitaciones de tamales, bollos, humitas que como ofrendas realizaban para sus ritos o como lo señala Mercedes Guinea<sup>31</sup> para usos medicinales, como resultado del análisis de grandes cantidades de pedazos de barro cocido (tamalitos de tierra) de las excavaciones realizadas en el sitio Japotó en Manabí.

Regalado<sup>32</sup> señala que:

arqueólogos como Saville, Holm, Cevallos, Jijón y Caamaño, Estrada, Stothert, Marcos, coinciden en afirmar que estos pueblos conocieron la agricultura y desarrollaron un sistema de terrazas, canales de riego construidas en las laderas de los cerros (el complejo arqueológico Cerro de Hojas Jaboncillo es un ejemplo) que eran aprovechadas en agricultura intensiva, gracias a la bruma costera y a las garúas de verano. También construyeron las albarradas- jagüeyes (Marcos, 2006) para la recolección del agua en la época invernal, pozos artesianos 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 (p.23)

---

30 "Without going into detail on squash domestication, it is possible that wild squashes growing in southwest coastal Ecuador (to the south of the Jama study region) were locally domesticated and then "lost" when another lowland species was introduced. Pearsall 1992, p. 65

31 Mercedes, Guinea, El uso de las tierras comestibles por los pueblos costeros del período de integración en los Andes Septentrionales. Boletín del IFEA, 2016,

32 Libertad Regalado, Manabí y su comida milenaria, Ediciones Uleam. segunda edición 2019.

Cronistas citados por Regalado<sup>33</sup> como: Antonio Herrera (1729), Relación de Samano (1985), Girolamo Benzoni (2000), Pedro Cieza de León (1973), Bernabé Cobos (1964), Diego de Trujillo (1985), Miguel Cabello Balboa (1945), Agustín de Zárate Cosat (1948) relatan plantas, animales y comidas que los nativos les brindaron o que vieron que consumían, con nombres similares a los escuchados en sus primeras incursiones al Caribe, México y al Darién. De estas crónicas se consignan las siguientes comidas: pescado cocido, tórtolas, bollos, yamor (chicha de maíz),<sup>34</sup> bollos de maíz, de yuca, maíz tostado, tortillas de maíz,<sup>35</sup> “del mejor y más sabroso pan de maíz que en la mayor parte de las Indias, tan gustoso y bien amasado, que es mejor que alguno de trigo que se tiene por bueno”.<sup>36</sup> Agustín de Zárate precisa que las mujeres que viven al sur de Caráquez plantan maíz, lo cultivan, lo cosechan, lo muelen y con ello hacen tortillas;<sup>37</sup> Mario Cicala<sup>38</sup> describe una comida que comen los pobladores de Jipijapa los fines de semana, por sus ingredientes maní y pescado, es la que conocemos como viche.

En relación con las bebidas Cieza<sup>39</sup> refiere que los indios son muy dados a embriagarse con la chicha y dan de beber a sus muertos. Herrera y Montemayor<sup>40</sup> escribe que en Coaque, según un viajero de principios de siglo XVII, los nativos hacían bebidas de cinco y seis géneros: unas de maíz, otras de plátano, otras de raíz (yuca o

**33** Libertad Regalado, *Manabí y su comida...* 2019, cit.

**34** Cfr. Fray Gaspar de Torres, en Miguel Cabello Balboa, *Descripción de la provincia de Esmeraldas*, 2001

**35** Girolamo Benzoni, *La Historia del Mondo Nuovo* (Relatos de su viaje por el Ecuador) Tercera edición. Banco Central del Ecuador. Dirección Regional de Museos Guayaquil, 2000.

**36** Cieza de León, P., *La crónica del Perú*. Lima. Biblioteca Peruana, Editorial El Inca. 1973, p.p. 134, 135.

**37** Agustín, Zárate, *Historia del descubrimiento y conquista del Perú*, editada por Jan M. Karmenic en 1944.

**38** Mario Cicala, 1765, *Descripción histórica topográfica de la provincia de Quito de la Compañía de Jesús*, Biblioteca ecuatoriana Aurelio Espinosa Polit. 1994.

**39** Cieza de León, P., *La crónica del Perú*. Lima. Biblioteca Peruana, Editorial El Inca. 1973, p. 130, relata que a la chicha la denominan estos indios azua, y que no solo la toman ellos, sino que dan de beber a sus muertos.

**40** Cfr. Herrera y Montemayor (1947), en Víctor, Patiño, *Historia de la cultura material en la América equinoccial*, Instituto Caro y Cuervo, Bogotá, Tomo I, Alimentación y alimentos, 1990.

tal vez maní), otras de caña y otros compuestos, ninguna de estas les pareció mal.

La extracción de moluscos y la pesca fueron actividades que sustentaban la alimentación, tal como lo demuestran grandes basureros precolombinos en Machalilla, Agua Blanca, Salango donde se pueden encontrar restos de bivalvos de varias especies. En sitios como Bachillero, Barquero, La Ciénga, San Antonio pertenecientes a los cantones de Chone, Tosagua, San Vicente, Sucre, hay grandes depósitos de conchas; se deduce una alimentación muy rica en moluscos. En Ligüique, cantón Manta, se descubrieron seis kilómetros de corrales fabricados con piedras destinados a facilitar las actividades pesqueras, no solo para el consumo interno, sino para su comercialización.<sup>41</sup> En un estudio de prospección también se encontraron corrales marinos de piedra en la zona de Cabo Pasado, en la parroquia Canoa, del cantón San Vicente.<sup>42</sup>

Los estudios arqueológicos y el material cerámico confirman la interacción entre el ser humano y su medio, cada una de estas expresiones cerámicas son el resultado o la expresión de la experiencia sagrada del hombre prehispánico, constituyéndose en el corpus iconográfico de gran valor por la transmisión de experiencias mítico-religiosas.<sup>43</sup>

## La comida manabita en la colonia

Los procesos de colonización traen consigo transformaciones; las nuevas comidas para los españoles debieron significar un fuerte choque cultural, llegaron a un continente donde se alimentaban de maíz, yuca, papa, camote, calabazas, maní, cacao, vainilla, canela, aguacate, achiote, ají, tomates, entre otros. La costumbre de ingerir chicha (azua) de maíz a la que se le atribuye bondades medi-

---

41 Juan A. Jijon, & Labrada Ochoa, M. O. Enre tierra y mar, los corrales marinos de Ligüique, costa central del Ecuador. Manta: Instituto Nacional del Patrimonio Cultural, 2020.

42 Olmos, Castro, Labrada, "Perduraciones, continuidad y ruptura. Nuevas realidades de desigualdad en la costa ecuatoriana central (ss. XVI-XVII): indicadores arqueológicos y transformaciones medioambientales" 2018,

43 Saul F. Uribe, La representación zoomorfa en la cultura ... cit. p.94

cinales, el mantener a su población “*sin dolencias de orina, piedra, reumas, corrimientos y falta de dentadura*”<sup>44</sup> y la abundancia de frutas papaya, guayaba, piña, maracuyá, guanábana, pitajaya, mamey, zapote.

Muchos de los nuevos productos traídos desde España, paulatinamente fueron asimilados, pasando a ser parte de su dieta alimenticia y cambiando sus hábitos de consumo; unos como el plátano, la caña de azúcar, el vino<sup>45</sup> fueron aceptados casi de inmediato; y otros tomaron tiempo como: aceite, arroz. El café se unió a otras bebidas nativas hechas con zapallo, camote, yuca, jícama, sidrilla (chayote) y cacao. Lo propio debió haber ocurrido con sus procesos de condimentación al introducirse el ajo, la cebolla, culantro, perejil y otras especias, de esta forma se da inicio al mestizaje culinario.

Benzoni,<sup>46</sup> después de recorrer por varios lugares del “Pirú”, permaneció unos meses en estas tierras en 1550, esperando una embarcación que los recogiera para continuar al Darién. En sus recorridos por Charapotó, Picalanceme, Cama, Camuliova, Camuxiova, Manta, relata ciertas formas de alimento y del consumo de agua extraída de pozos; cita que comían frutas como papaya y las tunas (muy probable la pitajaya); además, “*abundantes ciervos, puercos y gallinas de la raza de España, siendo este el lugar donde se hace el mejor pan de maíz que se puede hallar en toda la india*” (p.110).

Miguel Cabello Balboa<sup>47</sup> quien vivió entre 1557 y 1581 en tierras esmeraldeñas y conoció el antiguo Puerto Viejo, situado en la ensenada de Charapotó a orillas del mar, donde se fundó la ciudad, refiere que comen cantidad de hierbas cocidas o crudas acompañando las unas y las otras con sal y ají “que han sido estas dos cosas la suma y remate de todas las salsas indianas”

---

44 Cfr. Cobo en Patiño, Victot Manuel, Historia de la cultura material en la América equinoccial, Instituto Caro y Cuervo, Bogotá, 1990, p. 21

45 Los habitantes de estas tierras estaban muy acostumbrados a ingerir preparados fermentados de maíz, yuca y de muchas frutas, entre ellas piña.

46 Girolamo, Benzoni, La Historia del Mondo Nuovo, Tercera edición. Banco Central del Ecuador. Direccion Regional de Museos Guayaquil. 2000. P. 110

47 Miguel Cabello Balboa, Obras Vol. I, Quito Ecuador, Editorial Ecuatoriana, 1945, p. 229

La *Descripción del Partido de Puerto Viejo de 1605*,<sup>48</sup> de autor anónimo abunda en datos sobre frutos, aves, animales, verduras, vegetales; diferencia los que son de la tierra, como los que llegaron de España. “Lleva bien la tierra algunas frutas de España: uvas, higos, membrillos, granadas, naranjas, limas, limones, cidras (...). Las frutas mansas de la tierra hay en mayor abundancia: plátanos, aguacates, piñas, zapotes, anonas, papayas, nísperos, ciruelas de dos géneros” (p.13). Las referencias más repetidas son la del maíz y del maní que se cosecha entre 250 a 300 hanegas. Al referirse a Manta, describe que existe una encomienda que paga tributos al corregidor 30 gallinas y 9 arrobas y media de pescado. Estos indios viven de la pesquería, comen pescado y aves y algún venado que cazan; el maíz lo consiguen fuera. El puerto de Manta recibe productos que traen de Perú, Panamá, Guayaquil: harina, azúcar, miel, conservas, arroz, manteca, aceite, vino, habas, garbanzos, y otras cosas para sustento de la Tierra Firme, que distribuyen a los indios de las otras granjerías de Puerto Viejo. Llevan estos navíos sal, que los indios extraen de unos pozos u hoyos que de antigüedad tienen abiertos, sacan hasta 200 hanegas al año y en el puerto valen 4 reales.

La presencia de grupos de africanos entre 1541- 1553, cuando dos barcos españoles encallan, uno en la bahía de San Mateo y otro en Portete, determinó un mestizaje muy especial, dio paso a comunidades zambos en varios sectores<sup>49</sup> y a poblaciones híbridas tanto en sus costumbres como en su aspecto físico.<sup>50</sup>

Esta mezcla de afros y españoles con Niguas, Campaces, Coaques, Pasaos, Pechonces; procrearon comunidades de mulatos, zambos y mestizos. Mestizaje que culturalmente significó un aporte de mucha importancia, unieron genes, saberes y sabores y a partir de este sincretismo fueron conformando una comida con nuevos ingredientes: plátano, aceite, cilantro cimarrón (chillangua, cilantro de poso); nuevas formas de procesar la yuca, el plátano enseñadas por

48 Olaf Holm, *Apuntes para la Historia de Manabí*, Museo Antropológico, Banco Central del Ecuador, 1987, pp.13, 21

49 Cabello Balboa *Descripción de la provincia Esmeraldas*, Edición, introducción de José Alcina Franch, Colección Tierra Nueva e Cielo Nuevo, N.º 43, Madrid, 2001.

50 Fr. Joel I. Monroy, *Los religiosos del Merced en la Costa del Antiguo Reino de Quito*, Quito, Ecuador. 1935.

los africanos; a usar el sofrito (refrito)<sup>51</sup> con ciertas variantes nativas por el uso del ají, tomate, pimientos. Aprenden a sembrar y procesar la caña de azúcar<sup>52</sup> a destilar licores, elaborar bebidas con almibares y frutos; a extraer aceite del corozo colorado, una variedad de palmas existentes en la región, a usar del coco rallado y su leche para elaborar comidas; a utilizar la sangre y las vísceras de las aves que pasaron a ser parte de su dieta. De aquí provienen las nuevas recetas: Tamal de concha negra,<sup>53</sup> majado de plátano, chucula, bala, bola, bolón de plátano, tapado (tapao) de pescado, chanfaina o sango<sup>54</sup> de plátano con sangre y vísceras de gallina; los enconcados por el uso del coco con todas las variantes posibles; el borroque o chicha de chontilla y la chicha de masato<sup>55</sup> o chucula.

El traslado de Portoviejo al lugar donde hoy se encuentra, el establecimiento de reducciones para poder aglutinar indios a su servicio y facilitar el pago de tributos, generó la transmisión de la crianza y faenamamiento del cerdo y facilitó el aprendizaje de la elaboración de morcilla, longaniza, chorizo, caldo de manguera; tradición que se ha mantenido especialmente en: Sosote, Calderón, Colón, Rocafuerte, Tosagua, aledaños a Portoviejo.

Los hermanos Ulloa<sup>56</sup> refieren la ingesta de pescado crudo con sal y ají (forma primigenia de comer pescado y moluscos lo que más tarde se lo conocería como ceviche). De 1887 es esta preparación de pescado con aceite y vinagre:<sup>57</sup>

---

51 "El refrito es el mismo en los dos continentes, es decir una salsa, frita ligeramente en aceite, compuesta con cebollas, ajos, pimiento, ajíes y tomates, coloreada con bija, achiote", P. 263. Rafael Cartay, *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*, Tomo II, Editorial Futuro. Venezuela, 1991.

52 Para los años 1976, los indios de Jipijapa eran propietarios de 70 trapiches en funcionamiento y de ingenios de azúcar (Requena, citado por Dueñas, 1997)

53 Receta recolectada y reinterpretada por la chef Valentina Álvarez, dueña de la hostería Cocosolo

54 Julio Pazos, señala que se deriva del sancu, comida del incario, *El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña*, 2006 p. 159. Quito.

55 Citada por Patiño (1990, p. 213). Bebida hecha con plátano maduro, la que se bebía con frecuencia en los pueblos de la Canoa en 1774: esta debió ser una variación del quieble, bebida de plátano fermentado, introducida por los negros cimarrones.

56 Ulloa, Juan y Jorge, *Relación histórica del viaje a la América Meridional hechos de orden Rey De S. Mag, a la America Meridional*. Primera Parte, Tomo Primero, Biblioteca Nacional de Espana, Libro IV, Capitulo IX, 1792. Madrid. Tomo I, Lib. IV, Cap. VII.

Se cortan rebanadas grandes de cebolla, tomate (si no hay fresco se le pone tomate seco) y ramas de apio, todo esto se pone en una fuente, encima se coloca el pescado en pedazos, se tapa con otra tapa igual a la de abajo, se le pone también ajíes dulces frescos partidos por la mitad, o secos remojados, pedazos de escabeches,<sup>58</sup> y cuando suelta el hervor se pone aceite y vinagre” (p.38).

Se ha mantenido ciertas formas de esta receta, que conocemos como el ceviche, que para unos su terminología es de origen árabe (sibech = comida ácida),<sup>59</sup> otros creen que proviene del escabeche, otros de la tradición andaluza de usar la naranja agria y el limón con el pescado crudo, para evitar su olor fuerte; de colocar agua hirviendo en el pescado cortado; también es probable que esté relacionado con el uso del maní por eso ceb-iche.<sup>60</sup>

El uso de la salmuera era muy frecuente para asar las carnes, conservar y trasladar los alimentos. Un dato curioso sobre este uso reposa en una carta, que cursa el 15 de marzo de 1909, desde Guayaquil, Luciano Coral a Eloy Alfaro que estaba en Quito: *“De Limones me envían ostiones en salmuera, Endara le mandará un tarro, ojalá los halle buenos, como cuando debió haberlos comido en 1882. Mis afectos para la señora Anita y un abrazo para usted”*.

La salmuera es una técnica básica para conservar los alimentos o como un aderezo a la hora de comer pescado, mariscos y carnes; ha sido usada desde hace miles de años. Para muchos, es *“la madre de los adobos, un método preciso de hidratación, sí, para que la carne no solo resulte sabrosa (...) sino cocida con la jugosidad justa”*.<sup>61</sup> La sal era parte del tributo que hacían los indios,<sup>62</sup> lo que nos reafirma el uso de la sal en la conservación y traslado de los alimentos; o como se señala en esta carta, para trasladar este rico bivalvo.

---

57 El Cocinero Práctico, Manual Completo, para la preparación de toda clase de comidas. Guayaquil, Imprenta El Universo 1887, p. 38.

58 Pedazos de pescado marinado en vinagre, aceite, sal.

59 Julio, Valles Rojo, Saberes y sabores del legado colombino. Gastronomía y alimentación en España y América, p. 2006, p. 297

60 Libertad Regalado, El ceviche de los dioses y el poder de la spondylus, Boletín Academia Nacional de Historia. 2016.

61 Blog. <https://pulperiaquilapan.com/salmuera-la-madre-de-los-adobos/>

62 Olaf Holm, Apuntes para la Historia de Manabí, Museo Antropológico, BCE, 1987, pp.13, 21.

Desde la introducción del plátano, los nativos americanos aprendieron a elaborar chichas, masatos, chuculas y a extraer el vinagre del plátano maduro o del banano; “*estos se ponían colgados a destilar sobre una vasija, de este líquido que emana, resulta un vinagre muy fuerte y saludable*”;<sup>63</sup> fabricaron “*grandes pilones de madera para moler granos (...) este pilón o pilau conformado por una vasija de madera, cóncava, que recibe el impacto de una gran pieza de madera alargado que sirve de mano, de uso tan extendido en Nigeria Occidental*”.<sup>64</sup> En los actuales días, se sigue elaborando la chucula y el vinagre en Manabí de forma igual que en el pasado.

Con los nuevos productos y formas de cocción, condimentación, conservación surge “*la comida criolla, realizada por las mujeres indígenas y la supervisión de las damas españolas, mezclando ingredientes y sabores de ambos continentes*”.<sup>65</sup> Entre estos: trigo, lenteja, arroz, limones, naranjas, uvas, cárnicos, lácteos, gallinas; el ajo, cebolla, orégano, romero, manzanilla, hierba buena para aderezar o condimentar las comidas. Establecidos los cultivos de caña de azúcar “*los españoles introducen la tecnología de la destilación, que ellos habían aprendido previamente de los árabes*”.<sup>66</sup>

Se puede concluir que la cultura indígena no desaparece a raíz de su encuentro con la civilización occidental y el mundo asiático y africano; “*pero sí va a quedar integrada –y cada vez en mayor grado– en una nueva realidad cultural resultante de todos los aportes: indígenas, europeos, africanos y asiáticos (...)*”<sup>67</sup> y que devino en una cantidad de platos tradicionales que se han mantenido hasta nuestros días.

## La comida en los años de la independencia y primeras décadas de la República

Para finales del siglo XVIII, la artesanía del sombrero era ya un rubro dentro de las exportaciones; su demanda se acrecentó de-

63 Victor, Patiño, *Historia de la cultura material en la América equinoccial*, Instituto Caro y Cuervo, Bogotá, Tomo I, Alimentación y alimentos. 1990, p. 214

64 Cartay, Rafael, *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*, Tomo II, Editorial Futuro. Venezuela, 1991.

65 Valles Rojo, Julio, 2006, *Saberes y sabores...*, cit. p. 208

66 Patiño, Víctor, *Historia de la cultura 1990*, ... cit. p. 217

67 Ramón María, Serrera, 2009, *El modelo de organización del espacio colonial*, pp. 17, 25

bido a los altos costos del algodón que encareció el sombrero de paño, lo que incidió en la demanda de sombreros de toquilla y morcora, que obligo a una movilización de artesanos de Manabí hacia otros pueblos del país; Azuay y Cañar serán los sitios a donde irían tejedores de Jipijapa y Montecristi a enseñar el tejido y más tarde a Colombia, Perú, Panamá. El beneficio de la comercialización a la vez atrajo personas de varios sectores del país y del extranjero a Manabí.<sup>68</sup> Movilidad humana que se vio enriquecida en las jornadas libertarias que dieron paso a la movilización de hombres y mujeres del ejército Gran Colombiano comandados por Sucre, quienes en 1821 acamparán en Charapotó en su paso a Guayaquil y reclutarán a gente para conformar el ejército patriótico a los que se denominó “enganchados”,<sup>69</sup> no solo de Manabí, sino de Esmeraldas, Los Ríos, Guayas, El Oro. En los campamentos debieron las mujeres en las cocinas compartir las recetas de las comidas regionales de sierra y costa de la aún Real Audiencia de Quito, con las de los pueblos de Venezuela y Colombia; esta será otra forma de transmisión de conocimientos y costumbres.

Tanto Restrepo<sup>70</sup> como Hermoso<sup>71</sup> señalan que el tema de la alimentación era una preocupación constante para Bolívar, el sustento diario se hacía con lo que se conseguía en el camino; los soldados se procuraban su comida con los recursos que ofrecía cada región como: ganado, cerdos, chivos, aves, plátanos, yuca, granos los cuales eran cocinados por las guarichas (mujeres que acompañaban en la retaguardia del ejército). Entre las comidas que se nombra están las arepas, el pan, plátanos, yuca seca, algunos guisos, sancocho de gallina, menestras, agua, vino, ají, sal. Con el plátano verde bien seco y pulverizado se hacía una bebida con agua denominada fifí,<sup>72</sup> que se usó mucho durante las guerras civiles;<sup>73</sup> bebida que se quedaría a

68 Libertad Regalado, *Las hebras que tejieron nuestra historia*, INPC, Quito, Ecuador, 2010.

69 Libertad Regalado, 26 de noviembre de 1820, *Boletín de la Academia Nacional de Historia*, Volumen C, N. 207, enero -junio 2022, p.251-281

70 Cecilia Restrepo, 2010, *La alimentación del ejército en la historia de la guerra de la independencia de Colombia*.

71 Ramón Hermoso Boscán, R., *La alimentación del ejército patriota*, 2013,

72 En Guayaquil y Manabí se la denominaba tapioca de plátano verde.

73 Patiño, Víctor, 1990, *Historia de la cultura...* cit. p. 211

formar parte de la dieta de cholos y montuvios, la que combinada con leche será la colada para destetar a los niños más pequeños.

Baleato nos da referencias de la menestra “*Los indios de Manta conducen a la playa en bestias los refrescos de carne, menestras, plátanos y agua para el buque que los necesita*”<sup>74</sup> (p17). Este es uno de los platos de mayor aceptación, que en un principio debió hacerse de lenteja y después con la variedad de granos nativos, al añadirse el arroz se obtuvo: arroz con menestra y alguna proteína (cárnicos, peces, gallina y huevo frito) y después los moros de lenteja con queso.

Esta movilidad independentista determinaría cambios en la dieta y en la preparación del sancocho, comida que muchos países disputan su origen. En su preparación, la proteína fue cambiando; carne de res, en pueblos ganaderos, cerdo, en los de tradición porcina; pescado en la costa, gallina en los campos y el uso de ingredientes habituales en otras regiones como: zanahoria, papas, yuca, coles. El manabita aportaría con el uso del maní como un ingrediente en varias recetas de las comidas andinas como es el caso de la fanesca, la guatita, papas con cuero, patas de chanco con papas, y “*en ciertos guisos y para los mazapanes de navidad*” (p.159).<sup>75</sup>

Se compartió bebidas: currincho, chicha, come y bebe; el champús, de la sierra ecuatoriana que en algunas poblaciones manabitas lo siguen realizando, del cual quedó una forma diferente de elaborarlo y que se denomina “mote de zapallo”; el llapingacho que tuvo su variante propia el muchín.<sup>76</sup>

El cacao no solo significó una movilidad de personas, sino de acciones de expropiación de tierras por parte de interesados en extender la frontera agrícola con los cultivos de cacao. Loor,<sup>77</sup> describe que ya en 1765 se encontraba pequeñas siembras de cacao en Jipijapa en los valles de Paján, Lodana, que se vendía a Guayaquil a

74 Andrés Baleato, *Monografía de Guayaquil*, Lima 1820, Imprenta la Nación, Guayaquil, 1887.

75 Julio Pazos, *El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña*, 2006. Quito, Trama ediciones Quito.

76 Una especie de tortilla elaborada con yuca cocida y rellena con queso, huevo duro y salsa de maní.

77 Wilfrido Loor, *Conozcamos nuestra historia, La tierra Manabita, 1763-1806*, Edición Concejo Municipal de Portoviejo, 1939 pp. 19- 39.

razón de dos pesos la carga de 80 libras. Requena<sup>78</sup> señala que en 1774 había sembradas 10.000 matas de cacao en las inmediaciones del río Chone. Entre 1779 a 1790, el gobernador de Guayaquil Ramón García de León Pizarro<sup>79</sup> hizo plantar 664.890 árboles debido al aumento de las exportaciones hacia Panamá, Perú, Acapulco. Ramón García de León y Pizarro y Juan de Aguirre Irisarri Gobernadores de Guayaquil, impulsaron los sembríos de cacao por las garantías que dieron, estos aumentaron en el partido de Jipijapa; Juan de Mata Urbina (1796-1803) ordena a los tenientes de los partidos para que obligue a los hacendados “*que por cada 10.000 matas de cacao tengan 150 de plátano y los dueños de chacras 12 gallinas, un gallo y 4 puercos*”.<sup>80</sup> Es probable que por efectos de las erupciones volcánicas en 1797 que mantenían a la costa en constantes temblores, y los problemas suscitados con las corrientes marinas, haya provocado una época de grandes sequías que destruyó la mayor parte de los cacaotales y dejó en ruinas los otros (caña de azúcar, toquilla, tabaco, pita, zarzaparrilla). Solo en el valle de Lodana el cacique Manuel Chóez tenía sembrado 6000 matas de cacao, las que se estaban secando.<sup>81</sup> Quienes tenían los sembríos abandonaron muchas de las tierras de Jipijapa; y la búsqueda de tierras con la presencia de ríos y grandes valles los llevó hasta el Partido de Canoa; hasta donde llegaron los terratenientes de Guayaquil a apropiarse de tierras en estas zonas por su fertilidad, humedad y ser propicias para la siembra de cacao, maíz, hortalizas, cítricos y variedad de granos; iniciando la formación de haciendas agrícolas y ganaderas; muchos de los sembríos se concentrarán, especialmente en la zona de Bolívar, Chone, Sucre, Tosagua, Rocafuerte.

La agricultura extensiva de cacao, tabaco, tagua, banano, café motivó la ganadería y la crianza de cerdos. Requena,<sup>82</sup> precisa

---

78 Francisco, Requena 1774, *Descripción de Guayaquil*, “Historiografía y Biblioteca Americanista, 26: 3-134, 1982

79 “*Quien organizó seriamente la siembra de cacao en Guayaquil, que llegó a ser a cabo de los años la riqueza de la provincia*”. Abel Romeo Castillo, *Los Gobernadores de Guayaquil, Siglo XVIII*. 1931, p 220.

80 Abel Romeo Castillo, *Los Gobernadores de Guayaquil, Siglo XVIII*. Madrid, 1931, p. 343

81 Wilfrido Loor, *Conozcamos nuestra 1939...* cit.

82 Francisco, Requena, *Descripción de Guayaquil, 1774*. 1982.

que los indios de Jipijapa y de la Punta de Santa Elena eran propietarios de ganado y realizaban sus comercios. Para 1825<sup>83</sup> la reciente creada provincia de Manabí producía: cacao, café, añil, arroz, cera, cascarilla, pita, cueros, jabón, paja y maderas; y hamacas y sombreros de paja que son su exclusiva industria.

En 1861, con el descubrimiento de la tagua por los alemanes, las exportaciones de Tagua en 1866 por Cayo, Machalilla y Manta, creación de la Casa Tagua en 1898 tanto en Manta como Bahía de Caráquez; la llegada a Manta en 1914 de italianos, enterados de que era tagua y no corozo el material que compraban a los alemanes, se iniciará un auge comercial e industrial. A principios del siglo XX, funcionan varias industrias en Manta, entre ellas una de fideos, tres de soda, la destilación de aguardiente, fábrica de 4 Años más tarde llegarían libaneses, chinos, españoles, japoneses, croatas, colombianos a instalar sus comercios e industrias; vendrán personas de provincias de la sierra centro ecuatoriana; de esta forma se iniciará la prosperidad de las poblaciones y se dará paso al enriquecimiento y diversificación de la gastronomía.

Para Valles Rojo,<sup>85</sup> como para otros estudiosos la dulcería colonial proviene de los conventos, los cuales llegaron a tener sus propias especialidades; una dulcería, que, *“fue una vía por la cual se colaron algunas recetas probablemente de origen árabe, como los alfajores, alfeñiques, marroquíes, mazapán y mantecadas. El mazapán, por ejemplo, del latín martius panis, es decir, panes de marzo, tiene antecedentes remotos en un dulce griego hecho con almendras, azúcar y huevos, que los árabes difundieron”*<sup>86</sup> (s/n). Estos potajes conventuales tienen sello de varias tradiciones dulceras: la árabe, la cristiana y la judía.

La presencia de la iglesia fue débil en el siglo XVIII, solo había cuatro curatos y siete sacerdotes;<sup>87</sup> no existe registro colonial de casas conventuales regentadas por monjas en Manabí ni como

**83** Carta dirigida al Señor intendente Jefe Superior de la República de Colombia fechada Portoviejo a 6 de julio de 1825.-15; firmada por Juan Francisco Elizalde.

**84** Juan Ceriola, *Manabí a la vista*, 1913.

**85** Julio, Valles Rojo, *Saberes y sabores del legado ..* cit. 2006,

**86** Rafael Cartay, *La Cocina conventual en el Ecuador*, Cuadernos de Gastronomía. Escuela de Gastronomía. UTM. Inedito, 2021.

**87** Francisco, *Requena, Descripción ... 1774*, cit.

consecuencia del concordato del año 1866, que sirvió a García Moreno para traer a las monjas de varias comunidades a regentar instituciones de beneficencia como los hospitales, orfanatos, hospicios y a capacitar a las mujeres, en las ramas artesanales.<sup>88</sup> En 1885 asume el arzobispado de Manabí, monseñor Pedro Schumacher, trae consigo las casas conventuales, con las comunidades religiosas de las Benedictinas traídas de Norteamérica, Franciscanas venidas de Suiza y las hermanas de la Caridad de Francia quienes se establecieron en Rocafuerte, Bahía de Caráquez, Calceta, Chone, Santa Ana.<sup>89</sup> A inicios de 1900 llegan las Mercedarias a Jipijapa. Su influencia se manifestará en la intención marcada de la iglesia de mejorar la moral y el comportamiento de los feligreses a través de todas las acciones posibles desde la acción pastoral, la enseñanza de las manualidades, de la acción doméstica; una de ellas fue la confección de los dulces, los rompopes y mistelas, entre ellos los turrone, alfajores, los huevos moyos/ moles, bizcochuelos, suspiros; dulces que en las manos de las mujeres manabitas tuvieron variaciones, innovaciones por el uso de otros ingredientes como maní, almidón, coco, para dar paso a turrone con maní, las galletas de almidón, huevos moyos, troliches y una variedad de dulces con frutos existentes en la provincia.

La Revolución Liberal fue otro de los grandes procesos que significó unión y movilización de personas de diferentes provincias; las campañas que se dieron a lo largo de costa y sierra permitieron que algunos montoneros se acompañaran de mujeres que llevaban consigo recetas que compartieron en esas largas y agotadoras jornadas; por eso no es de extrañar que la cocina manabita se haya instalado en muchos lugares del país.

Los huevos, la carne, leche y sus derivados fueron generados en el primer siglo de su llegada más para el consumo de los recién llegados; con el pasar del tiempo se fue aceptando en la dieta de los habitantes, pero relacionada con la clase adinerada.<sup>90</sup> Debieron pasar

---

88 Alfredo Kingman Garcés, Ana M, Goetschel, *El presidente Gabriel García Moreno, el concordato y la administración de poblaciones en el Ecuador en la segunda mitad del siglo XIX*, FA-AGORA-2014-Goetschel.pdf

89 Ángel, Aniñonet, *Biografía del ilustrísimo Don Pedro Schumacher, obispo que fue de Portoviejo*, Frigurbo de Brisgovia (Alemania) 1906.

90 Patiño, Víctor Manuel, *Historia de la cultura...* cit. p. 225

muchas décadas para que, a partir de 1800<sup>91</sup> en adelante, el ganado que crecía de forma salvaje en la zona norte pasara a tener otro tratamiento y ya bien entrado el siglo XX, con la construcción de las carreteras, ser considerado como un rubro más dentro de la economía local por la venta de carne y leche a las industrias quiteñas y guayaquileñas. Además, la leche y sus derivados: el queso chonero y la mantequilla se convirtieron en un producto de comercialización, reconocido por su sabor y calidad y tan necesarios en la elaboración de un sinfín de platos manabitas como el suero blanco, la natilla, rompope, el pan de yuca, dulces, entre otros.

En los primeros años del siglo XX se da nuevas migraciones relacionadas con el auge exportador y la construcción de las vías férreas entre Manta- Santa Ana y Bahía-Chone; de carreteros que van a unir Manabí con otras ciudades del país tanto de la costa como de la sierra; motivando un intercambio más fluido de productos alimenticios, fortaleciéndose la comida interregional.

La construcción del ferrocarril (1907 - 1914), que unió Manta -Montecristi-Portoviejo-Santa Ana, ayudó a comercializar productos de Santa Ana, 24 de Mayo, Olmedo, Rocafuerte, convirtiéndose en proveedores de plátano maíz, café, zapallo, cacao, frejoles, camote, pimientos, aguardiente, panela; y en cambio, los habitantes de Jaramijó como de Manta, en proveedores de pescado, mariscos y mercaderías de otros lares. *“La presencia de los franceses cuando se instaló el ferrocarril Bahía -Chone, influyó mucho (...) introduciendo el vino y una variedad de postres. A los tradicionales dulces de Rocafuerte se agregó la crema pastelera o flan que se llamaba leche planchada”*.<sup>92</sup> Con la construcción de vías carrozables desde 1946, se hizo más fácil el comercio mercantil de productos de la sierra entre Chone y Quito.

## La culinaria manabita en la actualidad

En un Informe del Instituto Ecuatoriano de Antropología<sup>93</sup>

<sup>91</sup> Informes sobre el desarrollo de haciendas ganaderas datan de finales del siglo XVIII, uno de ellos está relacionado con los Títulos de las tierras del Común de Indios de Jipijapa, ver en Wilfrido Loor, cit. 1939.

<sup>92</sup> Denise Pini Rosalem da Fonseca, De la cocina...de Manabí, Serie Documento Primarios, Primera edición 1999, p. xviii.

se señala una relación comercial y continua de la pesca mayor entre Jaramijó y Manta más que con la de Montecristi; los pescadores de Jaramijó proveen de pescado a los comerciantes de Manta, Montecristi, Santa Ana y Portoviejo; la pesca menor es para consumo interno. Debido a no tener tierra cultivada, las verduras, vegetales, frutas la consiguen o bien de Manta o de Charapotó de donde las traen en recuas de acémilas. En cuanto a su comida, el producto principal con la que preparan sus alimentos es el pescado. La alimentación está en relación con los ingresos familiares, las familias de los comerciantes tienen un mejor estatus que la de los pescadores, en las cuales se repiten las comidas y casi siempre es pescado, solo un día a la semana comen un caldo de fideo con carne de res. Entre la lista de platos que se consumían en esos años se destacan los siguientes: Caldos (su preparación se da tanto en el almuerzo como en la merienda) sancocho de pescado, sancocho de langosta, caldo de pescado, caldo de bolas de carne, caldo de fideo con carne, caldo de gallina. Comidas con pescado. pescado en manteca, pescado frito, pescado cabezudo o camotillo asado, seviche (sic) de pescado, arroz con estofado de pescado, arroz seco con pescado frito, hornado de pescado. Otros segundos platos: Bistec de carne, torta de plátano, torta de yuca, empanadillas de plátano, marabajitas.<sup>94</sup> Bebidas y coladas: café en agua con plátano verde, chucula, chicha de avena, colada de arroz de coco, colada de avena.

La culinaria en las últimas décadas, debido a la tecnología se ha visto invadida por nuevas formas de procesamiento, lo que ha implicado mejorar los tiempos de cocción y facilitar el trabajo con el uso de licuadoras, procesadoras, batidoras, ollas de presión, eléctricas; hornos a gas y eléctricos. En Jipijapa,<sup>95</sup> por la alta demanda de comidas con maíz se inventó el rallo eléctrico para la elaboración de la masa de maíz amarillo con el cual se preparan: tortillas, quimpes, greñoso, chicha, hayacas, natilla.

**93** Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía IEAG, *Jaramijó, Informe N. 5*, Quito Ecuador, 1953

**94** Rodajitas de plátano verde, un poco más gruesa que el chifle, frita en manteca. término aún usado en muchos lugares de Manabí

**95** Familia Garay, tienen una tradición de 100 años, ha confeccionado despulpadoras de café, rallos eléctricos para maíz.

En el 2021, Alianza para el Emprendimiento y la Innovación (AEI) inicia el proyecto de posicionamiento de la gastronomía ecuatoriana, iniciando por Manabí, este estudio permitió establecer la actualidad de la comida manabita. Se mantiene características y elementos ancestrales como: el uso del horno y de ollas de barro, de condimentos y procesos, el predominio de las recetas tradicionales que compiten con comidas de otros países, como son: caldo de gallina y seco de pollo, viche, ceviches, corviches, bollos, hornados de: pescado, cerdo, panza de res; sangos de: mariscos, pescado, carnes; bolas de verde con: maní, queso, chicharrón; panes de yuca, muchines, empanadas de verde, tortillas de maíz, hayacas, humitas, sal prieta, chicha de maíz, morcillas, longanizas.

El ingreso de nuevos productos y la llegada de personas de varias nacionalidades por la migración constante convierten a Manabí en ese territorio con playas, puertos, ensenadas, valles, humedales que acoge a comerciantes, industriales venidos de otros lares, quienes encontrarán un espacio para vivir e instalar sus negocios. La industria atunera y los emprendimientos locales han hecho posible la estandarización y producción de determinadas recetas de la comida tradicional manabita empacada al vacío como son: ceviches de pescado, mariscos, mixtos, o comidas congeladas como: viche, pan de almidón, torta de pescado, torta de choclo, humitas; comidas semipreparadas para los locales comerciales de muchines, bolitas de verde de chicharrón, queso, maní; empanaditas de plátano, deditos de yuca, chifles de: plátano, camote, maduro, yuca, zapallo y la gran variedad de dulces.

La presencia de carreras universitarias de turismo y escuelas de gastronomía en varios cantones de Manabí, cubre las necesidades de la industria hotelera y de restauración de la provincia; contribuyendo con el mejoramiento del manejo de los ingredientes, utensilios, tiempos de cocción, condimentación, procesos de macerado, marinado y emplatado; siendo la pionera en Manta la Escuela de Hotelería y Turismo (1981) que desde 1986 es parte de la Facultad de Hotelería de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. La Universidad Católica abre en 1996 la carrera de Administración en Turismo y Hospitalidad; la Universidad San Gregorio mantuvo entre

el 2005 hasta el 2017 la carrera de Turismo. La Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí crea en el 2006 la Carrera de Turismo, construye un complejo para servicios de restauración y hotelería, propulsando eventos nacionales, internacionales de gastronomía y capacitaciones continuas a dueños de hospederías y restaurantes de la zona. Desde el 2020 funcionan la Escuela de Turismo de la Unesum en Jipijapa; y la Carrera de Gastronomía de la Universidad Técnica de Manabí.

En el 2004 se abre en Portoviejo la primera Escuela de Gastronomía; y en el 2011 la Escuela de Gastronomía Artes Culinarias en Manta. La Fundación Fuegos en el 2021, inaugura la Escuela de Cocina y Hospitalidad Manabita Iche en San Vicente.

Muchas iniciativas buscan lograr que Manabí sea conocido como un destino gastronómico internacional. En el 2014 se instituye la Asociación Gastronómica de Manabí (Asogasma), organización que fomenta y divulga la gastronomía manabita; en el 2015, invitados por la Universidad de San Marcos de Lima y la Cordon Bleu, promocionaron la comida manabita a través de sus platos emblemáticos (iches): viche, ceviche, corviche, sal prieta. En el 2018 un grupo de profesionales elaboran El Manifiesto Gastronómico de Manabí; y se extiende una certificación por INPC de su registro como Patrimonio Cultural del Ecuador, lo que posibilitó la incorporación de Portoviejo como ciudad Creativa de la Unesco.

La Comunidad del Pacífico Norte de Manabí – MANPANOR (2019), conformada por los cantones Pedernales, Jama, San Vicente y Sucre impulsaron la primera ruta de turismo gastronómico denominada: “Latitud Iche” que alinea aspectos de la gastronomía con productores y estructuras turísticas; se promovió el Movimiento Integrador de Alimentos Manabí. En los últimos meses varias organizaciones e instituciones han trabajado en la candidatura de Manabí como una Región Gastronómica Mundial 2026; y la Prefectura por el Bicentenario de la provincialización de Manabí prepara la edición de un libro conmemorativo de la comida manabita.

Trabajos realizados por las universidades, escuelas de gastronomía, gobierno provincial y gobiernos locales, por Asogasma, Gasam, Slow Food ALMA, Fundación Fuegos, Raíces y Sueños de

San Isidro y por emprendimientos particulares han ayudado a mejorar la culinaria manabita con el reconocimiento de la cadena de valor de productos, la incorporación de estándares de bioseguridad y trazabilidad. Todo esto se manifiesta no solo en el fortalecimiento de la identidad cultural, sino en un mayor empoderamiento de su comida patrimonial, que puede ser considerada como el tronco común de la cocina ecuatoriana.

## Conclusiones

Los estudios arqueológicos y paleobotánicos, aunadas a las evidencias de material cerámico de las culturas que se asentaron, en lo que hoy constituye la provincia de Manabí, comprueban que estas regiones fueron habitadas por pueblos que desarrollaron la primera tecnología en América: la cerámica, de la que se desprende la utilización del horno patrimonial manabita como un factor necesario en la elaboración de las comidas tradicionales, el cual se ha mantenido hasta nuestros tiempos.

Que gracias a una actividad agrícola intensiva domesticaron plantas como maíz, maní, zapallo, yuca, frejoles, ají; que establecieron redes de intercambio con otros pueblos del continente influenciándose mutuamente con sus tecnologías, productos y formas de alimentación.

La gastronomía manabita es el resultado de miles de años de historia, marcada por una evolución amalgamada por la combinación de las comidas prehispánicas con los aportes traídos por los migrantes africanos y europeos a partir del siglo XVI y por la influencia de otras regiones por las movilizaciones constantes permeadas por los procesos de transculturación que se dieron a lo largo de la colonia, las guerras de independencia, la revolución liberal, la influencia de la artesanía del sombrero de paja toquilla, la extracción y comercialización de la tagua, las plantaciones de cacao, la construcción del ferrocarril, entre otros.

El sistema agrícola-alimenticio-cultural donde prevalece la fusión de productos del mar con productos de la tierra, ha permitido mantener vivas las recetas de la comida tradicional manabita tanto

en los hogares como en restaurantes donde la fortaleza es su vigencia gracias a la transmisión intergeneracional;

La industrialización de comidas tradicionales; el reconocimiento nacional e internacional de su gastronomía, la revalorización de conocimientos y prácticas ancestrales culinarias a través de festivales provinciales, cantonales; rutas turísticas; la creación de carreras e institutos de gastronomía, de asociaciones, de emprendimientos han fortalecido la identidad cultural culinaria del manabita y han hecho posible su nominación a Región gastronómica mundial 2026.

## Bibliografía

- ANIÑONET, Ángel, 1906, *Biografía del ilustrísimo Don Pedro Schumacher, obispo que fue de Portoviejo*, Frigurbo de Brisgovia (Alemania)
- BALEATO, Andrés, , 1887, *Monografía de Guayaquil, Lima 1820*, Imprenta la Nación, Guayaquil.
- BAUMAN, Peter, 1985, *Valdivia, el descubrimiento de la más antigua cultura de América*, Planeta S.A. Barcelona.
- 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.
- 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.
- CABELLO Balboa, Miguel , 1945, *Obras Vol. I*, Quito Ecuador, Editorial Ecuatoriana,
- CARTAY, Rafael, 1991, *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*, Tomo II, Editorial Futuro. Venezuela.
- , 2021. *La Cocina conventual en el Ecuador*, Cuadernos de Gastronomía. Escuela de Gastronomía. UTM. Inédito.

- CICALA, Mario, 1765/ 1994, *Descripción histórica tipográfica de la provincia de Quito de la Compañía de Jesús*, Biblioteca ecuatoriana Aurelio Espinosa Polit.
- CIEZA de León, P. 1973, *La crónica del Perú*. Lima. Biblioteca Peruana, Editorial. Editorial El Inca.
- CHASE, Thomas, 1988, *Restos Fáunicos en la Prehistoria Temprana de la península de Santa Elena, Ecuador: Cultura Las Vegas*, Editado por Karen Stothert, Miscelánea Antropológica Ecuatoriana, Serie Monográfica 10. Museo Banco Central del Ecuador, Guayaquil.
- DUEÑAS S., Carmen, 1997, *Marqueses y cacaoteros y vecinos de Portoviejo*, USFQ, Abya-Yala.
- , 2004, *Memorias de Manabí*, Archivo histórico del Guayas
- El Cocinero Práctico, Manual Completo, para la preparación de toda clase de comidas*. Guayaquil, Imprenta El Universo 1887.
- FONSECA da, Denise Pini Rosalem, *De la cocina...de Manabí*, Serie Documento Primarios, Primera edición 1999, p. xviii.
- GARCÉS, Kingman Eduardo, Goetschel, Ana M, 2014, *El presidente Gabriel García Moreno, el concordato y la administración de poblaciones en el Ecuador en la segunda mitad del siglo XIX*, FA-AGORA-2014-Goetschel.pdf.
- GARTELMANN, Karl D. (2006): *“Las huellas del jaguar”* Culturas antiguas del Ecuador.
- GUINEA, Mercedes, 2016, *El uso de las tierras comestibles por los pueblos costeros del período de integración en los Andes Septentrionales*. Boletín del IFEA.
- GUTIERREZ Usillos, Andrés, *Dioses, Símbolos y Alimentación en los Andes, Interrelación Hombre-Fauna en el Ecuador Prehispánico*. Ediciones Abya-Yala, Quito-Ecuador, 2002.
- HOLM, Olaf, 1987, *Apuntes para la Historia de Manabí*, Museo Antropológico, Banco Central del Ecuador.
- , 1965, *Técnica Alfarera del Sur-Andino del Ecuador*, Lima, Perú.
- JIJON Porras, Juan A. & M. O. Labrada Ochoa, *Entre tierra y mar, los corrales ma-*

*rinós de Liguíqui, costa central del Ecuador, Manta: Instituto Nacional del Patrimonio Cultural, 2020.*

LOOR, Wilfrido Conozcamos nuestra historia, La tierra Manabita, 1763-1806, Edición Concejo Municipal de Portoviejo, 1939.

MARCOS, Jorge, 2000, Arqueología de la antigua provincia de Manabí. Banco Central del Ecuador.

MARCOS, P., Jorge y Bazurco Osorio, 2006, Albarradas y camellones en la región costera del antiguo Ecuador, en Valdez, Francisco, editor, 2006, *Agricultura ancestral, camellones y albarradas, Contexto social, usos y retos del pasado y del presente*. Tomo N° 3, colección Actas y Memorias IFÉA, Abya-Yala ediciones.

EVANS, Clifford; Meggers, Betty; Estrada, Emilio 1959, *Cultura Valdivia*, Vida, Guayaquil.

MARTÍNEZ, Valentina L. Walter, Tamara L. *El Horno Manabita: Un caso de estudio de interacción de Saberes arqueológicos etnográficos y locales en la provincia de Manabí*, 2010

MONROY, Fr. Joel, 1935, *Los religiosos de la Merced en la Costa del Antiguo Reino de Quito*, Quito, Ecuador.

MORENO Rojas Rafael, 2018, *Alimentación y evolución humana*, conferencia.

OLMOS, Castro, Labrada, 2018, *“Perduraciones, continuidad y ruptura. Nuevas realidades de desigualdad en la costa ecuatoriana central (ss. XVI-XVII): indicadores arqueológicos y transformaciones medioambientales”*.

PATIÑO, Víctor Manuel, 1990, *Historia de la cultura material en la América equinoccial*, Instituto Caro y Cuervo, Bogotá.

PAZOS B, Julio, 2010, *El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña*, segunda edición, Quito, Trama ediciones Quito.

PEARSALL, D. 1992, The origin of plant cultivations in Sord America. In the Origins of Agriculture, C. Wesley y P.J. Watson (eds.) pp:173-206. Smithsonian Institution Press, Washington. D.C.

PIPERNO D. and D. Pearsall, *The Origins of Agriculture in the Lowland Neotropics*. Academic Press, New York. 1998.

PUJADAS, J. 1998. *Dieta y etiqueta. El papel de la gastronomía en la construcción de identidades culturales* en Estudios del Hombre, 7.

REGALADO E, Libertad, 2010, *Las Hebras que tejieron nuestra historia*, INPC, Quito-Ecuador.

-----, 2016, *El ceviche de los dioses y el poder de la spondylus*. Boletín de la Academia Nacional de Historia.

-----, 2019, *Manabí y su comida milenaria*, segunda edición, SASI, Ediciones Uleam.

-----, 2022, *26 de noviembre de 1820*, Boletín de la Academia Nacional de Historia, Volumen C, N. 207, enero -junio.

-----, 2024. *Transculturación y gastronomía. Los pueblos de Tumaco, Esmeraldas y norte de Manabí a través de su mesas*. Boletín de la Academia nacional de Historia, Volumen CI, N. 210.

RESTREPO Manrique, Cecilia 2010, *La alimentación del ejército en la historia de la guerra de la independencia de Colombia*.

REQUENA, Francisco, 1982, *Descripción de Guayaquil, 1774*. "Historiografía y Biblioteca Americanista, 26: 3-134.

SERRERA, Ramón María, 2009, *El modelo de organización del espacio colonial*, Salazar de Villasante, 1965, *Relación general de la población española del Perú*, en Jiménez de la Espada, Marcos, T.I, Madrid, Biblioteca de autores españoles.

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.

ULLOA, Antonio de, Jorge Juan, 1918. *Noticias secretas de América*. Tomo I Libro, Primera Parte, IV, Capítulo IX, 1792: (Siglo XVIII) / Jorge Juan y Antonio de Ulloa (en Formato HTML)

UNIGARRO, Catalina, Terán Sara, Pacheco Mónica, Guerrón Ana María, Anda Susana, *De la chacra al fogón, travesía por las rutas de la papa, el plátano, la yuca y el maíz*, Quito, 2014.

UNIRRAGO, Catalina, 2010, *Patrimonio cultural alimentario, Saberes y sabores del patrimonio alimentario ecuatoriano*, Cartografía de la memoria, Fondo Editorial, Ministerio de Cultura, Quito-Ecuador.

URIBE, Saul F. La representación zoomorfa em la cultura Guangala: Un análisis pre- iconográfico en el Período de Desarrollo Regional de la costa central ecuatoriana. Ediciones Abya-Yala, 2016.p.23.

VEINTIMILLA, César, 2000, *Reconstrucción paleo-ambiental y evolución agrícola en el valle del río Jama, provincia de Manabí, Ecuador*, en *Miscelánea Antropológica Ecuatoriana*.

VALDEZ, Francisco, editor, 2006, *Agricultura ancestral, camellones y albarradas, Contexto social, usos y retos del pasado y del presente*. Tomo N.º 3, colección Actas y Memorias IFEA, Abya-Yala ediciones.

VALLES ROJO, Julio, 2006, *Saberes y sabores del legado colombino. Gastronomía y alimentación en España y América*.

Weismantel, Mary J, *Alimentación género y pobreza en los andes ecuatorianos*, Ediciones Abya-Yala, 1994.

ZARATE, Agustín, 1555 *Historia del descubrimiento y conquista del Perú*, editada por Jan M. Karmenic en 1944.

## WEBGRAFÍA

BUNSTER, Cora Las Autoridades Indigenas y los Simbolos de Prestigio, Universidad Nacional de Salta, Argentina, Andes, num. 12, 2001, p. 22. <https://www.redalyc.org/pdf/127/12701205.pdf>

BOHÓRQUEZ Gerardy Stefan, Lunniss Richard M. 2012, Reconstrucción y Análisis del Proceso Constructivo y de Uso de una Estructura Doméstica Manteña en López Viejo, Costa Sur de Manabí, Ecuador. [https://www.academia.edu/108737046/BOHORQUEZ\\_Stefan\\_Reconstruccion\\_estructura\\_manteña\\_Lopez\\_Viejo\\_TESIS](https://www.academia.edu/108737046/BOHORQUEZ_Stefan_Reconstruccion_estructura_manteña_Lopez_Viejo_TESIS)

HERMOSO Boscán Ramón, R., 2013, *La alimentación del ejército patriota*. <http://robinsonlopezinforma.blogspot.com/2013/06/la-alimentacion-del-ejercito-patriota.html>.

HOCQUENGHEM, Anne Marie *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 Etudes Andines, Lima, Perú Email: amhocque@ec-red.com 2010.

MARTIN, Alexandre J. Lara, Catherine, La trayectoria del desarrollo social Precolombino en el Sur de Manabí. <https://www.cadb.pitt.edu/martin/martinlara2009.pdf>

RESTREPO Manrique Cecilia, 2010, La alimentación del ejército en la historia de la guerra de la independencia de Colombia. <https://www.historiacina.com/paises/articulos/colombia/independencia.htm>  
Blog. <https://pulperiaquilapan.com/salmuera-la-madre-de-los-adobos/>

ROSSI, Lucía, Historia del comer. Lazo social y tradición cultural, Conferencia dictada durante la Primera Semana Gastronómica Española, celebrada del 15 al 21 de abril del 2013 en Centro Cultural de España, Buenos Aires. [http://intersecciones.psi.uba.ar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=195:historia-del-comer-lazo-social-y-tradicion-cultural&catid=10:vigencia&Itemid=1](http://intersecciones.psi.uba.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=195:historia-del-comer-lazo-social-y-tradicion-cultural&catid=10:vigencia&Itemid=1)