

UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades

Carrera: Turismo



**PROYECTO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO EN TURISMO.**

TEMA:

“Proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias
en la zona rural de Manta, sitio Pachocha”

AUTORES:

Alfredo Maximiliano Toledo Lucas

Ángel David Cantos Hermida

TUTOR:

Lic. Marcos Durán Vasco Mg.

Manta 2023

Certificación del tutor

En calidad de docente tutor de la Facultad de Hotelería y Turismo de Manta de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de los estudiantes **TOLEDO LUCAS ALFREDO MAXIMILIANO Y CANTOS HERMIDA ANGEL DAVID**, legalmente matriculados en la carrera de Turismo, período académico 2022 (2), cumpliendo el total de 400 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es **“Proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en la zona rural de Manta, sitio Pachocha”**.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 26 de enero del 2023

Lo certifico

Lic. Marcos Durán Vasco Mg.
Docente Tutor

Aprobación del tribunal

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**PROCESO DE CONSERVACIÓN DE CONOCIMIENTOS ANCESTRALES EN LAS PRÁCTICAS CULINARIAS EN LA ZONA RURAL DE MANTA, SITIO PACHOCHA**”, ha sido realizado y concluido por los Sr. Toledo Lucas Alfredo Maximiliano y Cantos Hermida Angel David; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

Lcdo. Marcos Duran, Mg
PRESIDENTE DEL
TRIBUNAL

Lic. Dallas Hormaza
MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN

Lic. Claudia Loor
MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN

Lcdo. Marcos Duran, Mg
DOCENTE TUTOR

Toledo Lucas Alfredo Maximiliano
ESTUDIANTE

Cantos Hermida Angel David
ESTUDIANTE

Declaración de autoría

El actual trabajo de investigación se realiza como requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Administración de Empresas Turísticas en la Universidad Laica Alfaro de Manabí. El contenido expuesto en este proyecto pertenece exclusivamente a Toledo Lucas Alfredo Maximiliano y Cantos Hermida Angel David en calidad de autora de la tesis **“PROCESO DE CONSERVACIÓN DE CONOCIMIENTOS ANCESTRALES EN LAS PRÁCTICAS CULINARIAS EN LA ZONA RURAL DE MANTA, SITIO PACHOCHA”**, en caso de utilizar este documento, se debe otorgar los respectivos créditos.

Toledo Lucas Alfredo Maximiliano
131610197-9

Cantos Hermida Angel David
131467557-8

Dedicatoria

En primer lugar, le doy gracias a Dios por darme fuerza y virtud para nunca rendirme, a la Universidad por abrirme sus puertas, a los profesores por impartirme sus conocimientos y enseñanzas para mi vida profesional, agradezco mis padres por ser los pilares fundamentales en mi vida, a mi familia por siempre apoyarme en todo momento y a todas las personas que me apoyaron a lo largo de esta etapa de mi formación.

Agradezco principalmente a Dios por haberme dado vida, fortaleza y sabiduría durante toda esta etapa estudiantil que hoy culmino con mucha satisfacción.

Angel David Cantos Hermida

La tesis la dedico con toda mi felicidad a mi querida abuela Piedad Arcentales que con sacrificio y paciencia logre llegar lejos con su apoyo, por darme la oportunidad de cambiar el rumbo de mi historia.

A mi querida madre Mercedes Lucas por haberme dejado seguir lo que a mi me gusta y me apasiona y estar pendiente de las necesidades que me fueron surgiendo en el transcurso de mi educación.

Familiares, amigos y maestros del colegio más que nada que fueron también un apoyo emocional para seguir adelante, siempre estuvieron cuando necesitaba un consejo y me motivaron a seguir y llegar a este esperado futuro.

Maestros que con su tiempo y conocimientos nos enseñaron todo lo que ellos saben y estar ahí para resolver nuestras dudas y que con paciencia nos demostraron que se puede llegar lejos sabiendo pequeñas pero grandes cosas.

A mi abuelo Ernesto Toledo que más que un abuelo es un padre para mí, siempre vio por mi salud y nunca perdió la esperanza incluso cuando estaba en sus peores momentos siempre tenía un consejo bueno que decirme para seguir luchando, él es un pilar de mi vida que le doy las gracias y a quien le dedico esta tesis.

Gracias a Todos.

Alfredo Maximiliano Toledo Lucas

ÍNDICE

Certificación del tutor	2
Aprobación del tribunal	3
Declaración de autoría	4
Dedicatoria	5
Resumen	9
Abstract	10
Introducción	11
CAPITULO I	16
Marco Teórico	16
Conservación de Conocimientos Ancestrales	17
Gastronomía Ecuatoriana	19
Platos Típicos	20
Ingredientes de la Gastronomía Ecuatoriana	21
Gastronomía Manabita	22
<i>Tabla 1. Platos de Origen Manabita Clasificados Según su Tipo y Origen</i>	23
Utensilios Usados en la Elaboración de las Comidas	25
<i>Tabla 2. Utensilios Ancestrales, su Origen y Uso</i>	25
CAPITULO II	30
Diagnóstico o Estudio de Campo	30
Metodología de la Investigación	30
<i>Tipo de investigación: Cualitativa</i>	30
<i>Métodos y Técnicas de Investigación</i>	30
Análisis de los Resultados	33
Entrevista No. 1	33
Entrevista No. 2	34
Entrevista No. 3	35
Entrevista No. 4	37
Entrevista No. 5	38
CAPITULO III	40
Diseño de la Propuesta	40
Esbozo de la Propuesta	44
Conclusiones	46
Recomendaciones	47
Bibliografía	48
Anexos	51

Figura No. 1	51
Figura No. 2	51
Figura No. 3	52
Figura No. 4	52
Figura No. 5	53
Figura No. 6	53
Figura No. 7	54
Figura No. 8	54
Figura No. 9	55
Figura No. 10	56

Resumen

El valor cultural que posee la práctica de conocimientos ancestrales en el ámbito culinario en Ecuador es incuantificable, no solo enriqueciendo las preparaciones, sino también convirtiéndolo en auténtico y patrimonial, dejando en manifiesto un sinnúmero de costumbres, tradiciones y modos de elaboración que hacen del producto final un deleite de todos los sentidos. La presente investigación nace a partir del problema que se genera con la acelerada aplicación de nuevas técnicas y uso de herramientas cada día más modernas y tecnológicas, dejando de lado los procedimientos ancestrales característicos de la gastronomía ecuatoriana, específicamente de la Manabita, como el cocinar en el fogón de leña y el uso de utensilios ancestrales como el molinillo, piedras, cucharas, platos y demás enseres a partir del mate y caña guadua, etc. El contexto de la investigación se desarrolló en la localidad de Pacoche, perteneciente a la zona rural de Manta, provincia de Manabí, donde se pudo observar, estudiar y analizar dicha problemática, lo que posteriormente permite plantear como propósito de investigación la revalorización de este sin fin de aspectos culturales autóctonos de la zona y potenciándolos para su posterior inserción en el ámbito turístico, creando una experiencia gastronómica ancestral de la localidad. La metodología utilizada es de carácter cualitativo, haciendo uso de técnicas tales como el cuestionario con la aplicación del instrumento: entrevista, aplicada a cinco moradores del sitio Pacoche, lo que permitió extraer información relacionada a los conocimientos ancestrales y su puesta en práctica en la preparación de alimentos característicos de la zona.

Palabras clave: conocimientos ancestrales, ámbito culinario, patrimonial, costumbres, tradiciones, fogón de leña, utensilios ancestrales, molinillo, mate, caña guadua, Pacoche, ámbito turístico, gastronomía ancestral, preparación de alimentos.

Abstract

The cultural value of the practice of ancestral knowledge in the culinary field in Ecuador is unquantifiable, not only enriching the preparations, but also making it authentic and patrimonial, revealing countless customs, traditions and ways of making the product. end a delight of all the senses. The present investigation is born from the problem that is generated with the accelerated application of new techniques and the use of increasingly modern and technological tools, leaving aside the ancestral procedures characteristic of Ecuadorian gastronomy, specifically of Manabita, such as cooking in the wood stove and the use of ancestral utensils such as the grinder, stones, spoons, plates and other items made from mate and bamboo cane, etc. The context of the research was developed in the town of Pacoche, belonging to the rural area of Manta, Manabí province, where it was possible to observe, study and analyze this problem, which later allows us to propose as a research purpose the revaluation of this without end of autochthonous cultural aspects of the area and promoting them for their subsequent insertion in the tourist environment, creating an ancestral gastronomic experience of the town. The methodology used is of a qualitative nature, making use of techniques such as the questionnaire with the application of the instrument: interview, applied to five residents of the Pacoche site, which allowed extracting information related to ancestral knowledge and its implementation in the preparation typical foods of the area.

Keywords: ancestral knowledge, culinary field, heritage, customs, traditions, wood stove, ancestral utensils, grinder, mate, bamboo cane, Pacoche, tourist field, ancestral gastronomy, food preparation.

Introducción

La provincia de Manabí en Ecuador cuenta con destinos turísticos preferidos por visitantes extranjeros y nacionales, siendo uno de ellos la ciudad de Manta, con una serie de atractivos no solo con clima tropical o cálido en las zonas playeras, sino también con zonas rurales donde el clima es subtropical seco y la temperatura disminuye considerablemente, específicamente en el Bosque de Pacoche, gracias a esta variedad climática existe una selva húmeda hogar de una flora y fauna inigualable. Y como todo lugar de alta concurrencia turística, hay una gama muy amplia de gastronomía autóctona de la localidad como lo es el “seco de chivo” que según la publicación de Zambrano V. (2017) en el Diario El Telégrafo, es el plato típico insignia de la zona, y las personas responsables de su preparación “guardan el secreto de la cocción, que es ancestral” artículo elaborado a partir de la feria gastronómica, que se hizo en la reapertura del Museo Pacocha, lugar donde se desarrolla la presente investigación.

El eje fundamental de la preparación de un plato típico siempre será la forma en que se lo hace, además del uso de herramientas específicas para lograr el resultado esperado, así lo aseguran los autores Poveda, T., Bonilla, S., Girón, L. y Arriciaga, V. (2021) quienes en su artículo incluyen la siguiente cita:

Hablar de turismo en las regiones abarca un sinnúmero de aspectos, culturales, históricos, gastronómicos, de naturaleza, propios y con singulares características de cada pueblo. Las cocinas constituyen un elemento holístico que guarda saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de la herencia e identidad cultural, engloba los saberes culinarios, las costumbres, los rituales, y las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación. (Ballesteros, 2017). Sin embargo, el problema radica en que esta transmisión de conocimientos cada día va

disminuyendo, donde los saberes ancestrales poco a poco van desapareciendo, dando como resultado nuevas generaciones que desconocen la importancia de la preparación ancestral de platos que han marcado la historia de los grupos sociales y culturales.

Desde los inicios de la humanidad, ha resultado necesario elaborar utensilios de cocina, y a lo largo de la historia se han ido modificando al igual que los estilos y formas de alimentación.

Utrera, A. y Jiménez, K. (2021) manifiestan que:

Al asumir el área de Cocina como un espacio donde intervienen procesos y actores en la que se realiza la actividad de la transformación de los alimentos para ser consumidos, se puede interpretar que en el producto terminado se ponen de manifiesto, la cultura, el alimento patrimonial, la identidad, y al tratarse de patrimonio alimentario se puede considerar las prácticas agrícolas y los saberes culinarios.

Sin duda alguna, estos conocimientos ancestrales de los que se habla se convierten en esencia de la cultura de un grupo humano en específico, herencia que le brinda a cada persona originalidad en el manejo de los alimentos, y que es el conductor principal del logro en la proyección de su tradición donde radica la consecución de sabores inigualables.

El proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias utilizados en la gastronomía Manabita es un verdadero desafío, si bien es cierto el mundo cambia constantemente y las técnicas utilizadas en la preparación de alimentos, no son la excepción. Pero mantener los procedimientos, técnicas y saberes generacionales se vuelve necesario desde una óptica cultural, y hasta nutricional, convirtiéndose en lo ideal para la preservación de una buena salud y condición física, evitando la contaminación de los alimentos al exponerlos al contacto de diferentes superficies que esta científicamente comprobado emanan sustancias tóxicas que malogran la comida. Situación que se evita con el uso de utensilios ancestrales tales

como las ollas de barro, cucharas de mate, contención de alimentos en hojas como la tonga, etc.

La comida típica no solo permite conocer la historia de una localidad, sino que rescata esa forma de elaboración que se transmite de generación en generación con el manejo de utensilios gastronómicos ancestrales elaborados a partir de recursos extraídos de la naturaleza. Los autores Villalva, M. y Inga, C. (2021) hablan del patrimonio natural alimentario en su artículo titulado “Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo” y afirman lo siguiente:

El patrimonio alimentario es el conjunto de prácticas y saberes que integran las cocinas, tomadas en cuenta como sistemas alimentarios y vistas como expresiones de un universo patrimonial, definido como la interiorización colectiva de valores culturales, sociales, históricos y geográficos que construyen al patrimonio gastronómico.

Estos autores también enriquecen su investigación con el aporte de Gonzales (2018), quien asegura que:

La tradición culinaria transmitida por medio de la comunicación verbal y escrita ha sido un componente de difusión de relación social, formas de estar y cultura. Se puede incluir que la comida aparte de cumplir funciones fisiológicas básicas se ha convertido en un motivo para viajar a diferentes países del mundo y descubrir aspectos culturales, antropológicos y sociales, así también, las diversas formas de cocinar.

Mantener con vida la identidad de un lugar es vitalicio para la perduración de la historia, cultura y tradición. En esto coincide de forma unánime la muestra estudiada a la que se le aplicó el instrumento metodológico cualitativo: entrevista, y son ellos los que luchan a diario para la preservación de estas prácticas culinarias ancestrales que identifican su localidad y son atractivo turístico de propios y extraños a la zona.

Santana (2003) citado por Villalva, M. y Inga, C. (2021), afirma que:

Los saberes ancestrales gastronómicos y el turismo cultural conforman una modalidad que busca atraer más visitantes con el uso de recursos medioambientales, la cultura local, el ocio, el deporte y eventos de cualquier naturaleza para uso rápido, repetitivo, ameno y sencillo por parte de los turistas, generan importancia considerable en su análisis, debido a que en la actualidad las dos áreas se encuentran poco estudiadas en la localidad.

Crear valor al patrimonio gastronómico que hemos heredado es el principal objetivo de esta investigación, y porque no emplearlo para impulsar el potencial turístico que tiene la zona rural de Pacoche, conservando y al mismo tiempo exponiendo la diversidad cultural que ha adquirido y se ha transmitido con el pasar del tiempo. Así lo consideran los autores Sosa, M. y Araiza, P. (2013) quienes sostienen que “El turismo, en el caso de una ruta alimentaria, permite resaltar la historia, la memoria y el origen de los alimentos. La identidad de los alimentos, ante el proceso de globalización, permite revalorar lo propio y tradicional de cada zona”

Además, las autoras Utrera, A. y Jiménez, K. (2021) aseguran que “Con la inclusión de la gastronomía como una modalidad de turismo, muchos sectores con riquezas culinarias poco explotadas y conocidas han ampliado sus horizontes y han apuntado al turismo gastronómico como pilar importante para su desarrollo socioeconómico”. Ecuador es un país pequeño, pero con abundancia cultural, étnica, gastronómica y con un patrimonio caracterizado por su diversidad en toda la extensión de la palabra, ofertando al turista una serie de experiencias en ambientes, climas, culturas, tradiciones con la conservación de pueblos étnicos que hacen única su visita a cada punto de la patria.

Representar la localidad en la preparación de un plato típico es considerado un arte, donde se aborda la composición de una serie de factores, rituales, procedimientos, selección de

ingredientes y formas específicas de tratarlos para lograr un único resultado que hace de la degustación una experiencia única e inigualable. Donde la principal dotación de materia prima es la propia naturaleza, haciendo uso de recursos tales como el humo, hojas, semillas, frutos, ramas, etc. Donde el desperdicio es mínimo y poco invasivo a nivel de contaminación, razón por la cual, preservar la utilización de conocimientos ancestrales se vuelve una tarea de todos, con múltiples beneficios y con un impacto muy significativo en aspectos culturales, económicos, y sociales.

Crear valor en nuestras raíces, las tradiciones y costumbres de nuestros orígenes es la principal finalidad de esta investigación y junto al aporte de la bibliografía utilizada, sea la pauta de una continuidad investigativa y porque no decirlo, de la aplicación de proyectos que exterioricen lo aquí expuesto.

CAPITULO I

Marco Teórico

Ecuador es un país con una diversidad geográfica, cultural y hasta climática que permite la cosecha de una abundante variedad de producción agrícola y el habitat de una amplia gama de especies animales y vegetales. Situación que sin duda alguna ha dado pauta a una riqueza gastronómica única en el mundo, admirada y valorada por todo el que tiene la dicha de conocerlo.

El Ecuador ha sido bendecido de muchas maneras, y una de ellas se refleja en su gastronomía y en la variedad de sus productos, mismos a los que sus habitantes acceden de manera fácil, y en todas las épocas del año. (Carvajal, G., 2016, pp. 9)

Sin embargo, a pesar del acceso a esta gran diversidad, cada día gracias a los avances tecnológicos, es más fácil aprender nuevas formas de preparación de los alimentos, mismas que provienen de una infinidad de lugares en el mundo, dejando de lado la cocina ancestral y el uso de utensilios que por generaciones se han hecho presentes en la gastronomía autóctona de la localidad. Así también lo considera Carvajal, G. (2016) al manifestar que:

Actualmente la cocina ecuatoriana está pasando por un proceso de cambio y revitalización en diferentes aspectos: creación de nuevos productos, adaptación a las exigencias de los mercados internacionales y ser mucho más atractiva para incentivar el consumo nacional e internacional.

Más no se trata tan solo de mantener viva la cultura gastronómica de una zona en específico, sino también de exportar esta riqueza culinaria al mundo y dar a conocer la diversidad que caracteriza al Ecuador, en este capítulo se pretende abordar las diferentes aristas teóricas que permiten la profundización de conocimientos con relación al tema de la presente investigación, donde se expone de forma detallada ejemplos de comida tradicional que relatan historia y patrimonio nacional, los diferentes tipos de cocción que se manejan y la conservación ancestral de los alimentos que aunque en menor cantidad, pero aun son utilizadas en ciertos puntos de patria donde las tradiciones forman parte del diario vivir de sus habitantes.

Conservación de Conocimientos Ancestrales

La cultura ancestral se compone de sus bienes tangibles, así como de los intangibles, es decir es el compendio de muchas variantes socioculturales que se relacionan con la sociedad, con el tiempo y clima, con la geografía, entre otros aspectos. Esta recoge aspectos como la culinaria ancestral que es muy interesante y se relaciona a la identidad de los pueblos, su expresión, consumo e historia. (Valenzuela, L. 2016. p. 14)

Tener presente este patrimonio es de vital importancia para mantener viva la verdadera esencia de cada sitio, cultura y rescatar esa identidad de cada grupo social que la conforma, y que mejor manera de hacerlo que con la comida que desde épocas remotas unifica no solo a las familias sino a diferentes personas que se sienten atraídos por la peculiaridad de cada plato. Sin embargo, en los actuales momentos éste es un verdadero desafío, así lo consideran las autoras Meléndez, J. y Cañez De la Fuente G. (2010) al mencionar en su investigación que, “En la actualidad el trabajo, la moda y la mercadotecnia son aspectos que inciden de manera importante en nuestra forma de comer y en nuestra cocina.”, dicho lo anterior en referencia a todos aquellos aspectos tecnológicos que viven en constante evolución, adaptando de este modo diversas formas de obtención de los recursos naturales comestibles, incidiendo en lo que se come y como se lo prepara.

Los saberes ancestrales constituyen conocimientos tradicionales de saberes y prácticas conservados a lo largo del tiempo por los pueblos originarios configurando una particularidad de su variada identidad entre distintas nacionalidades de pueblos indígenas y que han sido transmitidos por generaciones durante siglos determinando un vínculo armónico con la Pacha Mama considerada como un eje central de los saberes ancestrales. (Villalva, M. y Inga, C. 2021., p. 69)

Por lo general esta transmisión de conocimientos entre los miembros de una misma comunidad se la realizaba de forma oral, y las personas más antiguas eran las responsables de esta educación que venía de generaciones anteriores. La importancia de la creación de valor de estos conocimientos ancestrales también ha sido una meta para las instituciones de educación situación que se ve reflejada en la Constitución de la República del Ecuador, Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales Art. 385 “en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad” Lit.2. “Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.”

Existen varias investigaciones que pretenden convencer la preservación de la riqueza intangible que tenemos mediante los conocimientos ancestrales dentro de la gastronomía, un ejemplo de ello es la investigación de Carlosama, C. (2021) quien cita al siguiente autor, al mencionar:

El conocimiento de la comida tradicional permite reconocer la singularidad de la vida social de las comunidades, además de sus particularidades económicas y productivas, que aportan su propia identificación. La experiencia de personas mayores en zonas rurales, entrega la vivencia de que, a pesar de las condiciones adversas, se aprecia la comida tradicional desde los platos preparados siguiendo la receta original. (Troncoso-Pantoja, 2019, p. 108)

La conservación de estos conocimientos ancestrales debe ser tomada como la preservación de la riqueza gastronómica que nos ha sido otorgada como legado y parte del patrimonio cultural intangible que hemos heredado de tantas generaciones anteriores a la nuestra, proyectando de esta forma el origen, identificación de las culturas que la representan, y comunicación de lo anteriormente expuesto mediante la manifestación de las propias tradiciones.

Gastronomía Ecuatoriana

“Ecuador Culinario, Saberes y Sabores” (2012) es un libro que con el ánimo de comunicar la cultura culinaria y festiva del Ecuador formó un Comité Culinario compuesto por el Ministerio de Turismo, el Ministerio Coordinador de Patrimonio, La Asociación de Chefs y La Academia Culinaria del Ecuador. El contenido del libro responde al anhelo de posicionar a la gastronomía ecuatoriana en el ámbito nacional e internacional, demostrando su riqueza y contexto cultural de donde proviene. Sus autores manifiestan que:

La cocina a través de la historia nos ha permitido encontrar y reiterar nuestra pertenencia social y cultural. A través de ingredientes, recetas y formas de cocinar, hemos logrado marcar pautas de una identidad influenciada por nuestras raíces étnicas: la afro, la europea y la nativa. La fusión de todas estas manifestaciones culturales ha sido determinante en la estructura de nuestra identidad culinaria y de nuestro patrimonio cultural alimentario. (p. 26)

Sin duda alguna parte fundamental del patrimonio cultural alimentario que refieren los autores son la riqueza de ingredientes con lo que el Ecuador cuenta en sus distintas regiones que permiten la consecución de los platos típicos que identifican la gastronomía ecuatoriana, un ejemplo de ello es la amplia variedad de papas, maíz, plátano, etc.

La provincia de Manabí está ubicada en la costa ecuatoriana, específicamente en la parte centro norte y es muy reconocida por sus playas, gastronomía y calidad humana que en su mayoría es montubia. Con la grandiosa oportunidad de formar parte de la industria pesquera con uno de los puertos más importantes del país ubicado en la ciudad de Manta, impulsada especialmente por el atún, con varias empresas dedicadas a la captura, procesamiento y exportación del producto en distintas presentaciones. Y es el protagonista de una extensa lista de preparaciones características de la localidad tales como el ceviche, cazuela, corviche, encebollado, entre otras.

Platos Típicos

La diversidad cultural y agroecología del Ecuador, se ve plasmada en cada uno de los platos que caracterizan el lugar donde son preparadas de forma tradicional. Cada región cuenta con técnicas, ingredientes y formas de preparación muy propias y diferentes entre sí.

La autora del proyecto de investigación titulado “Cocina Tradicional Ecuatoriana” afirma lo siguiente:

En las regiones Costa e Insular debido a la cercanía al mar los productos más utilizados son precisamente los mariscos obtenidos del Océano Pacífico. Con los cuales realizan recetas tales como: ceviche, encebollado, sancocho de pescado, encocado; entre otros. La chillangua es una hoja muy utilizada en la cocina de estas regiones y se trata básicamente de un cilantro silvestre que les da un sabor único y característico a los platos típicos.

En la región Sierra la presencia de las sopas es mucho más marcada dado que el clima es frío. Las recetas más tradicionales son: locro quiteño, yahuarlocro, ají de carne, entre otras. La proteína más consumida es la carne de cerdo encontrada en recetas típicas como la fritada y el hornado.

La región Amazónica es la zona que tiene los platos más exóticos y de cierta forma inusuales, ya que en la misma se mantiene la cultura e identidad de 14 grupos étnicos que en su alimentación incluyen productos como los chontacuros, la chicha masticada e insectos como la tarántula asada. La utilización de la hoja de plátano es muy popular ya sea para envueltos como el maito e inclusive como base para el consumo de alimentos, es decir, a manera de vajilla. (Montenegro, E., 2016, p. 13)

Adicional a lo anteriormente expuesto, existe una lista muy grande de los platos típicos del Ecuador preparados exclusivamente en fechas específicas consideradas fiestas

populares tales como la fanesca en Semana Santa, colada morada y guaguas de pan para el día de los difuntos, extendidas y unificadas en la mayoría de la población ecuatoriana.

Ingredientes de la Gastronomía Ecuatoriana

Los productos o ingredientes con los que se realizan los diferentes platos típicos del Ecuador han presentado una serie de influencias de acuerdo a cada situación que se ha presentado en la historia. Así lo afirma Acosta, J. (2017), quien asegura que las manifestaciones alimentarias según han dependido principalmente de tres Grupos Étnicos, a los indígenas le atribuye la riqueza gastronómica que se sitúa en el consumo de la papa, mote, granos como la quinua, maíz, amaranto, vegetales como el brócoli, zanahoria, alfalfa, complementado con cerdo, res, borrego y otros animales de caza, frutas y tubérculos como ocas, mashua y melloco.

A los españoles se los responsabiliza por la introducción de nuevos productos animales, y vegetales: carne de vacuno, porcino, aves, aceites, especias, harina de trigo, vinos, ajo, cebolla, lentejas, caña de azúcar, etc.

Por otro lado, a los africanos se le atribuye el patrimonio del consumo de tubérculos como la yuca, jengibre, granos como habas, frejol; verduras como zapallo, ají; frutas (plátanos, cocos) así como mariscos, carne de gallina, uso de aceite de palma y miel.

De esta forma, se entiende que la mayor cantidad de las tradiciones culturales que posee el Ecuador son el resultado de la combinación de nuestros ancestros, mismos que como ya se ha detallado provienen de distintos orígenes, sin embargo todo ello ha sido necesario para que se logre llevar a cabo el proceso de transferencia de costumbres y tradiciones que se han convertido en patrimonio para la población ecuatoriana, con todos los estilos de vida propios de cada elemento de la línea de tiempo en la que han producido todos los acontecimientos que inician con los indígenas quienes son los primeros habitantes de la localidad, posterior se desarrolla la llegada de los españoles y con ello también el arribo de los esclavos de origen africano, cada uno inyectando un fragmento de lo que hoy son las costumbres y tradiciones del Ecuador.

Gastronomía Manabita

Su producción comercial se basa en la agricultura y la pesca. Durante la mayor parte del año se dedican al cultivo y la cosecha de arroz, aunque existen también otros productos como el maíz, el maní y las verduras. Su gastronomía cautiva a las miles de personas que la visitan solo por el placer de degustar su exquisita comida. (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012, p. 159)

La gastronomía Manabita se caracteriza principalmente por el uso del maní y el plátano verde en sus preparaciones, tales como la cazuela, bollos, corviches, entre otros. Tiscama, J. (2020) en su investigación refiere la siguiente cita:

La provincia se encuentra dividida en tres zonas muy bien delimitadas por su situación geográfica y climática, la primera es la zona más cercana al océano que posee una geografía seca y árida, tal es el caso de lugares como: Pedernales, Jama, Manta, Jipijapa, San Vicente, entre otras, en las que se puede identificar al ceviche manaba preparado con mariscos como pescado, camarón, concha, y pulpo. En jipijapa el mismo platillo lleva dentro de su preparación maní e incluso es servido con aguacate, en dicho cantón también se elabora un platillo propio del lugar llamado "Greñoso" (Gallardo de la Puente, 2012)

En las playas Manabitas es común encontrar preparaciones con mariscos como el ceviche, mariscos apanados o reventados, también llamados "chicharrón" que puede ser de pescado, camarón, calamar, etc., acompañados de "patacones" que es una preparación con plátano verde frito aplastado y frito por segunda vez, lo que le da al comensal una experiencia gastronómica exuberante con una riqueza de sabores y texturas en un solo plato.

El autor Gallardo de la Puente (2012) citado por Tiscama, J. (2020) también hace referencia a:

Zonas de Manabí que gozan de amplios ríos, cascadas, cerros y elevaciones en las que se localizan los cantones de Flavio Alfaro, Chone, Olmedo y Paján, entre otros, donde los platillos más famosos fueron concebidos por antiguos cocineros de viejas haciendas en cocinas de madera y ollas de barro, la sal prieta con maduro asado y queso manaba al igual que el viche de pescado, la morcilla lampreada, la tonga de gallina criolla y el sudado de chame forman parte de la amplia oferta culinaria que estas zonas poseen.

Todas estas preparaciones hechas de forma muy artesanal, con utensilios muchas veces elaborados por sus propias manos, agregando valor en cada paso para entregar un plato típico inigualable. Tiscama, J. (2020) en su investigación también refiere algunos ejemplares de la gastronomía manabita:

Tabla 1. Platillos de Origen Manabita Clasificados Según su Tipo y Origen

Platillos Manabitas		
Tipo de Platillo	Nombre del Platillo	Lugar de Origen
Platillo Entradas y Sopas	Bollo de cerdo	Urdesa
	Ceviche de pescado	Jama, Manta
	Ceviche de camarones con maní	Jipijapa Ayampe
	Corviche	Portoviejo
	Hayaca de Pollo	Calderón y Sosote
	Morcilla manaba de arroz	Puerto Cayo
	Tortilla de Pulpo	Bahía de Caráquez
	Caldo de bolas de plátano verde	Tarqui, Puerto López Jipijapa
	Cazuela Manaba de Mariscos	Portoviejo
	Greñoso	
Sal prieta		
Platos Fuertes	Seco de Murico	Puerto Cayo

	Cerdo Manaba Camotillo Frito Chicharrón de Dorado Tonga Sudado de Chame	Paján y Olmedo Manta Playa del Murciélago Portoviejo y Chone Tosagua - Chone
Bebidas y postres	Alfajores Sanduche de helado de coco Dulce de Guineo Natilla Suspiros Torta de Maqueño Chucula Troliches Suero Blanco	Rocafuerte Manta Calceta Calceta Rocafuerte El Carmen El Carmen Rocafuerte Chone

Nota 1. Elaborado por: Tiscama, J. (2020)
 Fuente: (Gallardo de la Puente, 2012)

Manta es una ciudad Manabita con alto potencial turístico y por supuesto gastronómico, así lo asegura Regalado, L. (2014) en su libro “Manabí y su comida milenaria”:

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

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

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

Utensilios Usados en la Elaboración de las Comidas

Los saberes gastronómicos ancestrales vienen acompañados de una serie de instrumentos necesarios para la elaboración de los alimentos, y cada uno de ellos aporta con historia, transcendencia, de las diferentes culturas que aportaron nuestros aborígenes. Así lo detalla Regalado, L. (2014) al afirmar que:

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

Dándole sentido culinario al uso de distintas actividades tales como la alfarería para la elaboración de comales, tiestos, ollas, platos, cucharas, botellas y recipientes de diferentes formas. La autora Regalado, L. (2014) detalla en su libro el origen de cada instrumento y el uso que se le ha dado desde el inicio de su creación, mismos que se resumen en la siguiente tabla:

Tabla 2. Utensilios Ancestrales, su Origen y Uso

Utensilio Ancestral	Origen	Utilización
Rallador o Rallo  <i>Tolita - Rallador Ictiomorfo</i>	Este instrumento está presente desde la cultura Valdivia. En la	Usado principalmente para fragmentar en pequeños pedazos el alimento que

	<p>cultura Tolita se descubrió en algunas excavaciones cantidades de ellos y de diversas formas y tamaños, incluso semejando a los peces.</p>	<p>podría ser frutas o verduras, por medio de la fricción generada entre el rallador con el ingrediente.</p> <p>Al paso de los años se los ha ido transformando y los encontramos elaborados de metal y plástico.</p>
<p>La piedra</p>  <p><i>Valdivia - Metate - Forma Ornitomorfo - GA-1-152-76</i></p> <p><i>Manteño - Metate - GA-63-543-77 A</i></p> <p><i>Manteño - Mano de Moler - GA-2-760-78 B</i></p>	<p>Cultura Valdivia y Manteña</p>	<p>La piedra no solo fue utilizada como elemento de la construcción, sino que se desarrolló una serie de artefactos que sirvieron para la molienda de maíz, yuca, maní, cacao, ají, sal, café, fréjol, tagua.</p>
<p>Molinos</p> 	<p>Es la transformación de la piedra de moler que originalmente se ideó en la cultura Valdivia y Manteña</p>	<p>Los granos a más de ser rallados requerían ser molidos, para ello nuestros aborígenes esculpieron los metates, así como las diversas manos de moler con las cuales se facilitaba este proceso.</p>

<p>El Molinillo</p> 	<p>Utensilio prehispánico, utilizado en un inicio para diluir o mezclar líquidos.</p>	<p>El molinillo es un artefacto muy necesario para revolver (molinear) las menestras o los sangos de plátano, yuca, habitas y zapallo. Este artefacto lo vamos a encontrar pendiendo de un clavo en la cocina manabita; en su zona norte lo fabrican con ramas del árbol conocido como molinillo o también de cacao; en cambio en la zona sur con ramas del bototillo o de moyuyo.</p>
<p>La susunga</p> 	<p>Palabra de origen quechua para nombrar un mate perforado y enmangado que se usa para colar líquidos.</p>	<p>La susunga es una cernidera hecha en mate para colar los alimentos.</p>
<p>Ollas, tiestos y comales de barro</p> 	<p>Cultura Valdivia</p>	<p>Las ollas son las mejores aliadas para hacer una menestra o un sango de zapallo, verde, yuca o para un delicioso arroz, y las cazuelas sirven para colocarlas dentro del horno. Los tiestos eran usados para tostar los granos y asar las tortillas planas de maíz. Los</p>

		comales son para tostar el maní, el maíz y desde luego el café y para cocinar el arroz.
<p>Bateas</p> 	Culturas Indígenas	Usadas para amasar las tortillas de maíz y yuca, para rallar verde, yuca, maíz, para batir la mantequilla, para hacer panes de almidón y bolones de verde y para colocar en ellas las fundas de tela con las masas de yuca rallada para extraer el agua.
<p>El horno de barro cocido</p> 	Culturas Precolombinas	Si los alimentos se van a cocinar fuera del horno se utiliza unas varillas de hierro, las mismas que se atraviesan por encima del horno para colocar las ollas. Si se va a cocer dentro del horno se provee de una tapa grande de latón, para poder cubrirla, y sobre esta se coloca brasa; para que no salga el calor se añade barro mojado en las orillas y unas piedras para asegurarlo.

Nota: Elaborado por: Toledo, A. y Cantos, A. (2022)

Fuente: Regalado, L. (2014)

El uso de hojas es muy habitual en la cocina ancestral y uno de los usos principales son las envolturas que actualmente la vemos representada en preparaciones de origen manabita como la tonga, el bollo, humitas, etc. El Ministerio del Turismo en Ecuador (2012) en su libro “Ecuador Culinario Saberes y Sabores” manifiesta lo siguiente:

Los envueltos parten de técnicas similares, es decir, de la preparación de una masa con distintos tipos de harina (maíz, maíz tostado, choclo tierno, mote y papa), a ésta se le agrega algún refrito, más el insumo principal, y naturalmente los secretos o técnicas específicas de cada receta. Todo esto es envuelto en diferentes tipos de hojas como la atcera, la achira, la de plátano, la de la mazorca de maíz, entre otras. Finalmente son cocidos en tamaleras, al vapor o a baño María. (p. 16)

Sin embargo, la autora Regalado, L. (2014) agrega al tema que “Hasta hace algunos años antes de que la refrigeradora llegara a los hogares, era utilizada para envolver el pescado o la carne que había sido previamente salada y colocarlos en la cusa baraja o chaguelma”. El uso de la hoja de plátano es muy popular en la gastronomía manabita no solamente para los usos ya mencionados, sino hasta para brindarle mayor sabor al arroz después de que haya reventado, para tapar o almacenar alimentos que van a ser transportados y hasta con fines decorativos en la industria de la gastronomía en aspectos de turismo.

Uno de los utensilios ancestrales más llamativos es el “gustador” que, según la autora Regalado, L. (2014) se trata de:

Una pata de res o de chanco, la que una vez retirada su carne pasaba a ser colgada de un cordel, pendiendo del techo de la cocina, con él se daba el último hervor a los caldos.

Tenían la certeza que con ello se mejoraba el sabor; contaban que en épocas de necesidad el hueso era prestado a los vecinos para con él hacer las comidas. (p. 81)

CAPITULO II

Diagnóstico o Estudio de Campo

Metodología de la Investigación

Tipo de investigación: Cualitativa

En este apartado se detallará la manera en la que ha realizado la presente investigación que es bajo un enfoque cualitativo, debido a que la identificación y estudio del problema planteado responde al uso de mecanismos que han generado datos descriptivos del tema propuesto. Los autores Quecedo, R. y Castaño, C. (2002) definen “La metodología cualitativa como la investigación que produce datos descriptivos: las propias palabras de las personas, habladas o escritas, y la conducta observable.” A partir de la observación se ha pretendido analizar y desarrollar criterios a partir de un diseño de investigación flexible, concibiendo fundamental la intervención de cada una de las personas que aportaron al desarrollo de este estudio.

Se inicia la investigación desde una arista empírica, para luego proceder de manera inductiva a desarrollar la comprensión de los conceptos y teorías encontradas de las distintas fuentes bibliográficas seleccionadas. De forma holística, cada persona, grupo y escenario seleccionado de modo natural y no intrusivo, significa un todo para el desarrollo de la investigación, enfocándose en el análisis descriptivo de cada una de las situaciones observadas, y concluyendo con la perspectiva de los diferentes actores sociales que participan de forma activa compartiendo su experiencia personal con relación al tema planteado.

Métodos y Técnicas de Investigación

El autor Monje, C. (2011) asegura que “El método representa el medio o camino a través del cual se establece la relación entre el investigador y el consultado para la recolección de datos

y el logro de los objetivos”. Para ello, es de vital importancia tener claro el resultado que se desea obtener, en este caso, se quiere recabar información relacionada a las costumbres y procedimiento de cómo era el uso de los utensilios en aquellas épocas, su forma de uso, como era el procedimiento de elaboración de aquellos artilugios de manera ancestral y cuál era su enfoque.

Para la recolección de información fue necesario trasladarse hasta la localidad “Pacocha” para averiguar con mayor exactitud sus procedimientos y elaboración de dichos materiales que son representativos del sitio, mismos que les facilitarían las actividades domésticas o culinarias. Es importante determinar que este sitio es más que un lugar turístico, sino que también mantiene sus costumbres vivas, a diferencia de otros lugares, esta población sigue preparando sus alimentos de forma tradicional “a fuego y leña” y no de la forma moderna “a gas y con electrodomésticos”.

Dicho esto, se considera métodos de investigación a la entrevista, la observación y el cuestionario, empleados durante el proceso investigativo y aplicados a los moradores de la zona rural de Manta con el nombre de Pacoche, específicamente sitio Pacocha, con el objetivo de recabar información que enriquezca al desarrollo de la investigación.

Posterior a aquello, se procede a analizar los datos obtenidos mediante un diseño narrativo estableciendo situaciones que den pie a la sucesión de los hechos observados, y relacionándola con las respuestas a la entrevista y cuestionario extraída de cada uno de los participantes.

La presente investigación es considerada transversal, puesto a que esta proyectado su desarrollo en un periodo exclusivo de tiempo, misma que inicia con la recolección de información en el año 2021 y finaliza con la redacción del trabajo investigativo que contiene el desarrollo de todo el estudio ejecutado en el año 2022.

El alcance propuesto responde a un enfoque descriptivo donde se relata cada una de las características, ambiente de la localidad y situaciones en específico que permiten el desarrollo de la investigación.

Entre los principales instrumentos de investigación resaltan la literatura utilizada para la ampliación de conceptos teóricos, la aplicación de la técnica cuestionario con el uso del instrumento entrevista donde se pudo extraer la perspectiva de cada persona en relación al tema de estudio, adicional se puede mencionar la técnica de registro anecdótico, donde a través de instrumentos como diarios de campo se apuntaban los sucesos importantes observados, o historias de vida obtenidas por parte de los miembros de la localidad. Por último, cabe mencionar la aplicación de técnicas de análisis multivariantes, mediante el uso de instrumentos tales como estudio de casos, de acuerdo con los datos previamente obtenidos de las técnicas anteriores.

Análisis de los Resultados

Se analizarán las opiniones de todas personas entrevistadas y se resaltarán las preguntas que tengan mayor enfoque al trabajo de investigación.

Entrevista No. 1

Datos Personales del Entrevistado

Nombre: Filo Calderón Reyes

Edad: 74 años

Género: Masculino

¿Considera usted que los conocimientos ancestrales en la preparación de la comida en Pacoche, se fue perdiendo con el pasar de los tiempos?

Sí, se fueron perdiendo ya que este pequeño factor nos identifica y los caracteriza como comunidad, todo gracias a la tecnología que ha ido evolucionando y hay artefactos que tienen el mismo uso, pero de una mejor funcionalidad y así han dejado los utensilios ancestrales por los modernos.

¿La gastronomía de Pacoche que la hace diferente a de los demás cantones de la provincia?

Lo que nos caracteriza de los otros lugares con los procedimientos y técnicas que se usaban anteriormente lo cual se sigue practicando hasta la fecha.

¿Cree usted que se debería retomar las viejas costumbres de preparaciones de los alimentos como lo hacían antigua mente? ¿Por qué?

Sí, se debería tomar en cuenta ya que es fundamental realzar nuestras practicas culinarias ancestrales y así mostrarles a nuestros hijos como se preparaban antiguamente las comidas y que se usaba en ese entonces.

¿Qué clase de utensilios utilizaban para la preparación de alimentos en la zona de Pacoche?

Los más característicos eran las cucharas de mate, las ollas de barro, los hornos de leña, los molinillos, todos los utensilios que se pueda hacer con el mate ya que eran utensilios que se hacían de manera artesanal.

Análisis General de la Entrevista No. 1

Según el Sr. Filo Calderón Reyes, considera que sí se han olvidado la mayor parte de los conocimientos culinarios ancestrales en referencia a los utensilios utilizados en épocas pasadas. Con el pasar de los años la tecnología ha hecho que las personas cambien sus costumbres, un ejemplo de ellos es la adquisición de un artefacto moderno, más rápido y eficiente, situación que provoca que las prácticas culinarias cambien o se olviden con el pasar de los años, sin embargo, considera que hay que rescatar esas enseñanzas que los caracteriza como comunidad. Puesto que, existen muchas personas que prefieren los instrumentos y procedimientos antiguos debido a que los consideran “mejor”, porque asegura que, se siente el sabor de los alimentos más deliciosos.

Entrevista No. 2

Datos Personales del Entrevistado

Nombre: Esmeralda Reyes

Edad: 82 años

Género: Femenino

¿Considera usted que los conocimientos ancestrales en la preparación de la comida en Pacoche, se fueron perdiendo con el pasar de los tiempos?

Sí, se fueron perdiendo esos conocimientos ancestrales ya que poco a poco las personas buscan algo mejor o más rápido para cocinar, así como las cocinas prefieren una de a gas que es

más rápido y práctica a que un horno de leña. En ciertas localidades todavía se conserva estas tradiciones que los representa tanto.

¿La gastronomía de Pacoche que la hace diferente a de los demás cantones de la provincia?

Con las herramientas que usamos y las técnicas son los que nos diferencia de los demás lugares.

¿Cree usted que se debería retomar las viejas costumbres de preparación de alimentos como lo hacían nuestros antepasados? ¿Por qué?

Definitivamente sí, porque esas son nuestras raíces culinarias de cómo preparaban los alimentos y los instrumentos usados antiguamente.

¿Qué clase de utensilios utilizaban para la preparación de alimentos en la zona de Pacoche?

Los más usados son el horno de leña, el mate, la batea, zote, pinzas hierro, malinos para granos, cernideros de hierro, eran los más usados, pero existen muchos más que son importante en la cocina.

Análisis General de la Entrevista No. 2

La Sra. Esmeralda Reyes considera que la comunidad de Pacoche está perdiendo estos conocimientos significativos que son los saberes ancestrales, con la práctica culinaria, ya que éstas particularidades de la cocina para muchas personas son indispensables y no podrían cambiarla. Según el criterio de la Sra. Esmeralda, considera que la tecnología los ha hecho cambiar sus utensilios y técnicas gastronómicas para no seguir usando cosas del pasado sino para que las personas se adapten a la modernidad.

Entrevista No. 3

Datos Personales del Entrevistado

Nombre: Lourdes Moreira / Propietaria del Restaurant “Mi Rancho” en Pacoche

Edad: 46 años

Género: Femenino

¿Considera usted que los conocimientos ancestrales en la preparación de la comida en Pacoche, se fueron perdiendo con el pasar de los tiempos?

Sí, se están perdiendo los conocimientos ancestrales, influye mucho en esta zona según mi experiencia de 12 años viviendo en este lugar, la falta de empleo, por eso las personas no tienen la oportunidad de conocer como se preparaba la comida haciendo uso de utensilios como por ejemplo el fogón de leña, la olla de barro. La gente joven que debe aprender estos conocimientos lastimosamente ha tenido que migrar a la zona urbana en busca de educación, dejando esta localidad con una población en su mayoría adulta o mayor.

¿La gastronomía de Pacoche que la hace diferente a de los demás cantones de la provincia?

No creo que sea muy diferente a los demás cantones, creo que al igual que muchas localidades manabitas a nuestra gastronomía la caracteriza el uso del horno de leña o carbón, preparaciones en hojas de plátano, creo que es el punto referente.

¿Cree usted que se debería retomar las viejas costumbres de preparación de alimentos como lo hacían nuestros antepasados? ¿Por qué?

Yo considero que sí, que es necesario retomar las viejas costumbres en cuanto a la preparación de alimentos, creo que esta zona sería mucho más atractiva a nivel gastronómico sin dejar de lado los lugares hermosos que tenemos, beneficiando a todos los que vivimos en este sector.

¿Qué clase de utensilios utilizaban para la preparación de alimentos en la zona de Pacoche?

Los utensilios más usados y que aún se utilizan son la olla de barro, la cuchara de mate, el horno de leña y el molinillo. Yo creo que eso es lo que más usado por los habitantes del sector.

Análisis General de la Entrevista No. 3

La Sra. Lourdes Moreira considera muy importante rescatar esos saberes ancestrales, el uso de ingredientes que estaban a la mano en cultivos de cada hogar como en la “hera”, y la capacitación a los habitantes del sector para darle a conocer la vitalidad de mantener vivas estas costumbres con gran aporte nutricional a sus preparaciones y porque no una herramienta para que se siga cultivando la afluencia de personas con objetivo turístico en la localidad. Mantener costumbres en sus preparaciones, asegura, ha sido una ventaja para el crecimiento de su negocio.

Entrevista No. 4

Datos Personales del Entrevistado

Nombre: Marlene Murillo

Edad: 79 años

Género: Femenino

¿Considera usted que los conocimientos ancestrales en la preparación de la comida en Pacoche, se fueron perdiendo con el pasar de los tiempos?

No diría que se fueron perdiendo, más bien que los quieren reemplazar con ciertos productos que le cambian el sabor a la comida, sin embargo, cabe recalcar que precisamente las personas buscan la comida criolla en estos lugares porque saben que ahí se mantienen las tradiciones.

¿La gastronomía de Pacoche que la hace diferente a de los demás cantones de la provincia?

En Manabí los platos típicos son especiales, porque tienen una base alimentaria en sus productos como por ejemplo el uso del maní y el pescado, adicional que se conserva la tradición de la cocción de las comidas en el horno de leña, y el uso de las hojas de plátano, que aportan gran sabor.

¿Qué solución daría usted para que las creencias en las prácticas de la cocina ancestral no se pierdan con el pasar de los años?

Esa debe ser una labor de los municipios y directivos de las comunas, porque hay que hacer mucha más publicidad de estos valores que forman parte de las personas y principalmente de nuestras raíces. Considero que hay que ejecutar proyectos que hagan potenciar la conservación de tradiciones.

¿Considera usted, factible hacer capacitaciones de conocimientos ancestrales para comunidad de Pacoche, para que se puedan rescatar?

Por supuesto, debería de hacerse mas bien un proyecto para incentivar la transmisión de conocimientos de los habitantes antiguos de esta zona a la localidad, y sean ellos los maestros y capacitadores de estos secretos culinarios que hacen las comidas tradicionales.

Análisis General de la Entrevista No. 4

La Sra. Marlene Murillo hace énfasis en lo atractiva que puede ser la comida típica en este sector y su idea de hacer proyectos en la localidad que viabilicen la transmisión de conocimientos ancestrales a los miembros de la zona. Para publicitar el gran potencial turístico que posee Pacoche, con gastronomía típica que exponga a la población turística costumbres y tradiciones que se enmarcan en un ambiente de vegetación, con productos frescos y de la comunidad.

Entrevista No. 5

Datos Personales del Entrevistado

Nombre: Ruth Coello

Edad: 67 años

Género: Femenino

¿Considera usted que los conocimientos ancestrales en la preparación de la comida en Pacoche, se fueron perdiendo con el pasar de los tiempos?

Si efectivamente no solo la de Pacoche, casi todas las preparaciones de los platos en la Región Costa, pienso yo, a causa de influencia extranjera.

¿La gastronomía de Pacoche que la hace diferente a de los demás cantones de la provincia?

Lo que lo hace diferente, es que los habitantes de Pacoche por su ubicación vivían de lo que pescaban, la zona no era tan propicia para cierto cultivo y se alimentaban de lo que ellos pescaban.

¿Qué solución daría usted para que las creencias en las prácticas de la cocina ancestral no se pierdan con el pasar de los años?

De pronto capacitar a las nuevas generaciones, que el gobierno se interese y les enseñen modos de preparar la comida como nuestros antepasados lo hacían.

¿Cuál cree usted, ha sido el error que se ha cometido para que se pierdan los conocimientos ancestrales en la comunidad?

El poco interés del gobierno en hacer escuelas, en la zona no existe colegio, y por lo tanto obligan a los jóvenes a salir de la localidad, y por ello fue adquiriendo costumbres de otros lugares.

Análisis General de la Entrevista No. 5

La Sra. Ruth cree necesario capacitar a los miembros de la comunidad para que inyecten conocimientos de la riqueza gastronómica con la que cuenta la localidad, enfatiza la idea de crear oportunidades de educación local que le brinde a sus habitantes la oportunidad de quedarse en ella y no tener que migrar a otros cantones en búsqueda de centros educativos.

CAPITULO III

Diseño de la Propuesta

Los resultados obtenidos mediante el diagnóstico han permitido analizar una alternativa de solución al problema planteado inicialmente, el diseño de la presente propuesta apunta al rescate y conservación de los conocimientos ancestrales culinarios en la Comunidad de Pacoche, se ha elaborado con la premisa central de potenciar el sector turístico, exponiendo todo su bagaje ancestral que forma parte del patrimonio cultural intangible que posee esta comunidad, y promover de este modo beneficios no solo a los miembros de la localidad sino también a cada persona que visite y sea participe de la implementación de las actividades aquí propuestas.

Se pretende formar parte del museo “Pacocha” mediante la participación activa dentro de sus instalaciones y formar parte de sus diferentes galerías, donde destaca la arqueológica que expone variedad de piezas extraídas de la comunidad y sus alrededores, especialmente de la Loma Ligüiqui. Entre ellas se puede mencionar artículos de cerámica, piedra, barro, arcilla, concha Spondylus, madre perla, ostras- caracoles, figuras precolombinas y arte metalúrgico del periodo Manta temprano, Jama tardío y Bahía, cabe destacar que todas las piezas son originales.

Adicional, cuentan con objetos que las diferentes culturas han dejado como un importante legado, entre ellas se puede destacar la presencia de Culturas tales como: Las Vegas, Valdivia, Jama Coaque, Machalilla, Chorrera, Manteña, etc. Por otro lado, se enfatiza la riqueza de la galería etnográfica en la que se encuentran presentes artefactos y/o herramientas, presentes a la hora de elaborar los utensilios de uso diario y que representan las costumbres, formas de vida del cholo montubio y pescador; así también instrumentos de cocina como cernideros de café, pinzas de hierro, romana / balanza para pesar, pilón de piedra, entre otros; y es aquí donde se pretende resaltar y hacer énfasis de la propuesta planteada, cobrar vida en cada espacio y

mediante su detallada explicación hacer notar el gran valor cultural que tiene cada objeto, la utilización que se le ha dado a cada utensilio y su historia a lo largo de su paso por cada generación hasta la actualidad.

Otra de las galerías importantes es la de Eloy Alfaro, en ella se encuentra la biografía con detalles de la vida del general Eloy Alfaro y su aporte histórico al país, se muestran objetos personales como su reloj y diversas cartas de su autoría, así como un homenaje al expresidente de la república que fue luchador de grandes batallas. Su aporte con la introducción de la Revolución Industrial al Ecuador también se ve reflejada en la galería Colonial Republicana y Ferrocarril, donde se encuentran expuestos objetos metálicos creados por los habitantes de los siglos XIX y XX.

Adicional se pueden encontrar artefactos que marcaron los inicios del siglo XX, como por ejemplo las primeras máquinas de coser, planchas, teléfonos y otras artesanías ancestrales que se consigue en la actualidad como adornos, los sombreros de paja toquilla también destacan en el museo y se puede identificar una variación en su tejido que puede ir desde grueso hasta muy finos, factor que interviene de forma importante en el tiempo que toma su elaboración y el costo que eso genera.

Por último, es importante mencionar la galería Manta Rural, en ella se muestra el entorno histórico en donde se desenvuelve y está ubicado el museo, habla sobre el progreso desde la época de la Gran Colombia hasta la Republicana con sus grandes logros característicos, como el bombeo de agua de la zona alta de Pacoche hasta Manta, y se puede observar un mural o gigantografía de los principales atractivos con recursos turísticos que aportan las playas cercanas y sectores aledaños a la comuna Pacoche.

Como ya se mencionó, el espacio propuesto contribuirá principalmente a la parte de la

galería etnográfica, puesto que, es aquí donde se menciona y se brinda información sobre la cocina, utensilios y gastronomía del sector, todo esto con la finalidad de brindarle a los turistas información que puedan interpretar de forma visual y que aprendan sobre el proceso de la preparación de los alimentos ancestralmente. Finalmente crear interés e invitarlos a degustar la gastronomía típica de Pacoche y puedan evidenciar la cocina tradicional que antiguamente viene refiriendo a estas inigualables preparaciones, creando de este modo un impacto positivo y un valor cultura a la riqueza de las manos nativas de la comunidad encargadas de la proyección de las tradiciones mediante la comida.

Objetivo de la Propuesta

El proyecto busca transmitir conocimientos de la cocina ancestral a los visitantes del museo “Pacocho”, exponiendo las técnicas, características, saberes culinarios propios de su gastronomía, que ha sido el mayor legado que los antecesores otorgaron y que se han ido transmitiendo de generación en generación, a pesar de que en la actualidad se aprecie en menor grado.

Mediante la propuesta se pretende que las personas enriquezcan sus conocimientos acerca de la forma de preparación de distintos platos típicos ancestrales, los diversos utensilios que aportaban sabor, textura y olores únicos en la consecución del resultado final, además del ambiente donde se desarrollaba este evento muy significativo a lo largo de la historia.

Con la exhibición de una muestra del espacio físico ambientado, los visitantes se adentrarán a la información y relato de las actividades que se convirtieron en leyendas importantes suscitadas en aquellos tiempos y la orientación por parte de los guías, dando la oportunidad de que no quede solo en palabras sino en experiencias vividas.

Además, para los miembros de la comunidad se contribuye a que se mantenga vivo el

conocimiento ancestral culinario gastronómico de la zona mientras reconocen el ambiente en el que se encuentran.

Recursos por utilizar:

- Ollas de barro
- Huesos degustadores
- Cucharas de mate
- Molinos de metal
- Rallo para verde
- Molinillos de madera
- Tablones de madera
- Olla de hierro
- Filtro de café
- Cantinas de agua
- Espumaderas de hierro
- Rodillos de madera
- Zote
- Derivados del Mate
- Tachos de leche metálicos
- Alambique
- Piedras para moler de mano
- Piedra para filtrar agua
- Las calabazas de mate
- El achiote

- Sal de grano para salar los alimentos

- Para crear la cocina: Cañas, madera, clavos, herramientas de construcción, lavadero de platos, aros de carros, varillas para que sostengan las ollas, techo de cadi.

- Leña

- Mate (cucharon, ollas, recipientes)

- Piedra para moler, cantaros, bateas, molinos para granos, molinillos, achiotero con latas de atún, canastas de mimbre, cantina, varillas, filtros de café, tapas de tanque,

- Ollas de barro, platos de barro

- Hornos

- Leña para candela

- Ollas de hierro

- Cucharones, tenaza

Esbozo de la Propuesta			
Tema: Proceso de Conservación de Conocimientos Ancestrales en las Prácticas Culinarias en la Zona Rural de Manta, Sitio Pachocha.			
Objetivos	Tiempo	Responsables	Recursos
Revalorizar las técnicas, características y conocimientos culinarios ancestrales en la gastronomía manabita, mediante la exposición de galería con instrumentos	La ejecución de la presente propuesta la componen una serie de actividades que van desde la gestión de los recursos necesarios	Los miembros responsables de la gestión y control de la propuesta son: ULEAM Carrera: Turismo, Hotelería	Los recursos necesarios para la implementación son: Ollas de barro, huesos degustadores, cucharas de mate, molinos de metal, rallo para verde,

<p>utilizados desde tiempos remotos en la preparación de platos típicos de la zona, en el Museo “Pacocha”.</p>	<p>para la aplicación de la propuesta, hasta la implementación de la galería con todos</p>	<p>y Hospitalidad.</p>	<p>molinillos de madera, tablones de madera, olla de hierro, filtro de café, cantinas de agua, espumaderas de hierro, rodillos de madera, zote,</p>
<p>Fortalecer la identidad gastronómica de los visitantes del Museo “Pacocha”, con la transmisión de conocimientos del patrimonio cultural intangible que fue heredado de las generaciones pasadas.</p>	<p>los componentes que la conforman, todas estas actividades se encuentran organizadas mediante un cronograma que tiene una duración total de 6 meses.</p>	<p>Junta Parroquial de San Lorenzo. Comisión de socios Pacoche.</p>	<p>alambique, piedras para moler de mano, piedra para filtrar agua, las calabazas de mate, el achiotero. Por otra parte, será necesaria la gestión de una diversidad de permisos, implementos y materiales para llevar a cabo la propuesta.</p>
<p>Fortalecer el valor de la gastronomía típica que ofrecen los restaurantes locales, a través de la exposición de recetarios con la historia y técnicas culinarias e instrumentos tradicionales con su respectivo uso.</p>			<p>Se pretende que, los recursos económicos para la aplicación de la presente propuesta oscilen entre los \$200 a \$300 dólares, incluyendo detalles de movilización, material de oficina (papel, impresiones, esferos) y material de construcción para adecuación de galería. Sin embargo, todo ello dependerá de la cantidad de donaciones que se logren gestionar.</p>
<p>Impulsar estrategias de conservación de conocimientos ancestrales en las practicas culinarias</p>			

Conclusiones

Pacoche es una de las zonas rurales del Cantón Manta, con la capacidad de elevar su riqueza turística y gastronómica mediante la aplicación de los conocimientos ancestrales en el área culinaria, situación que convierte sus preparaciones en un exponente cultural del patrimonio intangible que maneja la localidad. La cocina de origen manabita es conocida por la aplicación de prácticas alimentarias tradiciones que fueron heredadas de generaciones pasadas y que son ícono descriptivo de cada uno de sus platos típicos.

Llevar a la práctica dichos saberes culinarios ancestrales en la zona rural, con un enfoque especial en cada uno de los utensilios manipulados a la hora de realizar los platos típicos hace la diferencia en el marco de la preservación de los recursos intangibles heredados por los antecesores. La metodología usada permitió que mediante las visitas a los establecimientos y entrevistas a los dueños de los locales se determine los tipos y cantidad de conocimientos que ellos disponen al saber manipular los utensilios con los que la población se identifica para llevar a cabo una preparación de los platos gastronómicos, puesto que Pacoche es un lugar turístico, diverso y atractivo para los turistas que crean valor en cada plato y el proceso característico que está detrás de cada comida, y que lo diferencia entre muchos otros.

Esta comunidad tiene mucho potencial a ofertar, los viajeros y visitantes tienen la oportunidad de vivir una experiencia inigualable mediante la integración de los distintos escenarios propuestos y el acceso a degustar platillos deliciosos que tienen una gran tradición, y con ello, poder mantener con vida la historia, costumbres y tradiciones detrás de cada una de esas preparaciones que son tan significativa para la sociedad.

Recomendaciones

Crear valor agregado a la forma en que se elaboran los distintos platos típicos de la zona rural Pacoche y del manejo que se les da a los diferentes utensilios de origen ancestral que convierten en únicas cada preparación, es el pilar fundamental de la presente investigación y para ello es necesario el trabajo en equipo de toda una sociedad, donde cada parte contribuya con su aporte para la preservación de la cultura, las tradiciones y la historia que fue otorgada por las antiguas generaciones.

El patrimonio intangible del que se habla se puede compartir mediante la transmisión de conocimientos, la degustación de los distintos platos típicos y la visita a los lugares que emanan historia y relatan la sucesión de hechos que marcaron la vida de todos sus habitantes.

Se recomienda a las nuevas generaciones investigar las raíces que tienen los hitos culturales heredados, con el uso de fuentes bibliográficas confiables, la búsqueda de información de la fuente en el caso de los habitantes más antiguos en la localidad, y contribuir a la conservación de estas costumbres que pueden convertirse en fuente de empleo, generando producción de recursos económicos con la exhibición de las tradiciones presentes en cada zona.

Se invita también al Gobierno Descentralizado de Manta, que gestione actividades que involucren las zonas rurales del Cantón y les brinden la oportunidad de ser vistos y conocidos por la variada afluencia turística que visita continuamente la ciudad. Publicitar los distintos rincones de dichas localidades que también forman parte de su responsabilidad administrativa y pueden convertirse en potencial de un recurso turístico con gran potencial y con la capacidad de una acogida incuantificable.

Bibliografía

- Acosta, J. (2017) *La Gastronomía Ecuatoriana una Estrategia de Desarrollo Turístico Mediante la Patrimonialización*. Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil. Revista Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo | CONDET. Recuperado:
<https://core.ac.uk/download/pdf/235204323.pdf>
- Carlosama, C. (2021) Documentación de la Gastronomía Tradicional y Ancestral de las Comunidades de Peñaherrera, Chaupi Guarangui y Rancho Chico Pertenecientes a la Nacionalidad Kichwa y al Pueblo Karanki. Universidad Técnica del Norte. Ibarra – Ecuador. Recuperado:
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11480/2/02%20LGAS%20057%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Carvajal, G. (2016) *"Ecuador Ancestral" MENÚ ECUATORIANO Proyecto de Investigación*. Universidad San Francisco de Quito. Recuperado:
<https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5407/1/124101.pdf>
- Constitución de la República del Ecuador (2008) Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales. Recuperado: https://www.educacionsuperior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/Normas_constitucionales.pdf
- Meléndez, J. y Cañez De la Fuente G. (2010) *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. Estudios Sociales ISSN: 0188-4557. Recuperado: <https://www.redalyc.org/pdf/417/41712087008.pdf>
- Ministerio de Turismo del Ecuador (2012) *Ecuador Culinario Saberes y sabores*. Recuperado:
<https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Ecuador-Culinario.pdf>
- Monje, C. (2011) *Metodología de la Investigación Cuantitativa y Cualitativa Guía Didáctica*. Universidad Surcolombiana. Neiva. Recuperado: <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Montenegro, E. (2016) *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. Universidad San Francisco DE Quito USFQ

- Recuperado: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5933/1/129102.pdf>
- Poveda, T., Bonilla, S., Girón, L. y Arriciaga, V. (2021) *Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante “Rocío del Ecuador”, Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador.*
- Recuperado: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-78902021000200054&lang=es
- Quecedo, R. y Castaño, C. (2002) *Introducción a la metodología de investigación cualitativa.* Revista de Psicodidáctica, núm. 14, 2002, pp. 5-39. Universidad del País Vasco. Vitoria-Gazteis, España. Recuperado: <https://www.redalyc.org/pdf/175/17501402.pdf>
- Regalado, L. (2014) *Manabí y su comida milenaria.* Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Recuperado: <https://munayi.ulead.edu.ec/wp-content/uploads/2019/01/Manab%C3%AD-y-su-Comida-Milenaria.pdf>
- Sosa, M. y Araiza, P. (2013) *La conformación de una ruta alimentaria como estrategia de desarrollo turístico rural para el municipio de Ures, Sonora, México.* Estudios sociales (Hermosillo, Son.) versión impresa ISSN 0188-4557. Recuperado: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572013000200007&lang=es
- Tiscama, J. (2020) *El Maridaje en la Gastronomía Manabita.* Universidad Técnica de Ambato. Ecuador. Recuperado: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32065/1/Tesis%20Maridaje%20en%20la%20gastronomia%20Manabita.pdf>
- Utrera, A. y Jiménez, K. (2021) *Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador.* Revista Universidad y Sociedad. Universidad Regional Autónoma de Los Andes. Ecuador. Recuperado:

http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000300418&lang=es

- Valenzuela, L. (2016) *Análisis de las Técnicas Culinarias Ancestrales para su Aplicación en Elaboraciones de la Cocina Cuencana*. Universidad de Cuenca. Ecuador. Recuperado: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>
- Villalva, M. y Inga, C. (2021) *Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo*. Revista Chakiñan No.13 Riobamba. Recuperado: http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2550-67222021000100129&lang=es
- Zambrano, V. (03 de junio de 2017) Seco de chivo, plato típico de Pacoche que se prepara con animales criados en la zona. *Diario El Telégrafo*. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/507/1/seco-de-chivo-plato-tipico-de-pacoche-que-se-prepara-con-animales-criados-en-la-zona>

Anexos

Figura No. 1

Recolección de datos: Entrevista al Sr. Filo Calderón Reyes, habitante de la Zona Rural de Manta “Pacoche”



Nota: Fuente: Toledo, A. y Cantos A. (2022)

Figura No. 2

Recolección de datos: Entrevista a la Sra. Esmeralda Reyes, habitante de la Zona Rural de Manta “Pacoche”



Nota: Fuente: Toledo, A. y Cantos A. (2022)

Figura No. 3

Recolección de datos: Visita a Museo “Pacocha” ubicado en la Zona Rural de Manta

“Pacoche”



Nota: Fuente: Toledo, A. y Cantos A. (2022)

Figura No. 4

Recolección de datos: Instalaciones del interior del Museo “Pacocha” ubicado en la Zona Rural

de Manta “Pacoche”



Nota: Fuente: Toledo, A. y Cantos A. (2022)

Figura No. 5

Recolección de datos: Galería de “Etnografía” en el Museo “Pacocha” ubicado en la Zona Rural de Manta “Pacoche”



Nota: Fuente: Toledo, A. y Cantos A. (2022)

Figura No. 6

Recolección de datos: Tradicional Fogón de leña.



Leyenda: Utensilio culinario ancestral donde por medio del fuego proporcionado por la madera, se cocinaban los alimentos, actualmente es muy usado para preparación de platos típicos locales.

Nota: Fuente: Toledo, A. y Cantos A. (2022)

Figura No. 7

Recolección de datos: Aplicación de entrevista a Lic. Marlene Murillo



Leyenda: Profesional dedicada a la docencia la mayor parte de su vida, educadora de historia, cultura y tradición en Ecuador, actualmente profesora en Unidad Educativa Particular “Stella Maris”

Nota: Fuente: Toledo, A. y Cantos A. (2022)

Figura No. 8

Recolección de datos: Aplicación de entrevista a Lic. Ruth Coello

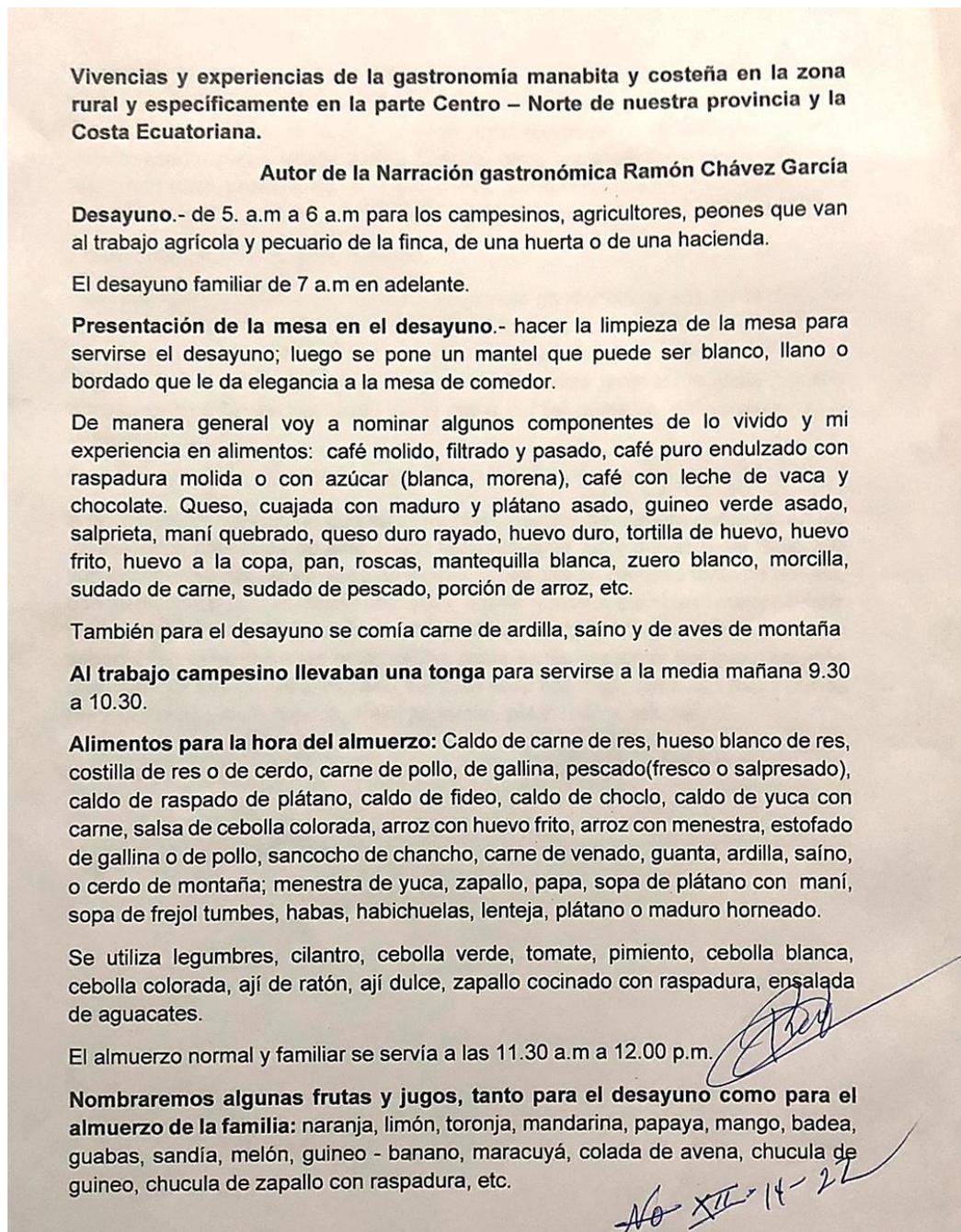


Leyenda: Profesional dedicada a la docencia la mayor parte de su vida, educadora de historia, cultura y tradición en Ecuador, actualmente profesora en Unidad Educativa Particular “Stella Maris”

Nota: Fuente: Toledo, A. y Cantos A. (2022)

Figura No. 9

Narración Gastronómica: “Vivencias y experiencias de la gastronomía manabita costeña en la zona rural y específicamente en la parte Centro-Norte de nuestra provincia y la Costa Ecuatoriana.”



Nota: Anverso del escrito. Fuente: Chávez García, Ramón (2022)

Figura No. 10

Narración Gastronómica: “Vivencias y experiencias de la gastronomía manabita costeña en la zona rural y específicamente en la parte Centro-Norte de nuestra provincia y la Costa Ecuatoriana” (Reverso del escrito)

Merienda: Taza de chocolate, café, pan, queso, plátano, maduro, tortillas de maíz, tortillas de huevo con queso, tortillas de yuca, muchines de yuca, tortitas de choclo, pan de yuca, corviche, plátano, porción de arroz con carne o pescado, yuca asada, camote asado, guineo asado, tortilla de yuca, carne asada de res o cerdo, pescado frito o horneado, pescado de ríos, de mar o en piscinas de crianza de chames, seco de pollo, seco de carne de res, chancho, longaniza, morcilla, etc. *Seco de chivo*

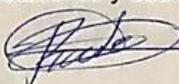
Postre: Manjar, mermelada y galletas.

Posdata.- generalmente se anota en este relato gastronómico, los alimentos que casi siempre se consumían en el ayer desde principios del Siglo XX.- así en la forma como se alimentaba la familia en nuestra campiña manabita, lo era también a lo largo de la costa ecuatoriana, con algunas diferencias tanto en la costa norte (el encocado en Esmeraldas) como en la costa sur (el guariche, encebollado en el Guayas).

En el campo la hora de la merienda era de 4 a 5 de la tarde. *(familia)*

A orillas del mar costero lo que se come normalmente, de manera particular en los restaurantes populares de esta época fines del Siglo XX y principio del Siglo XXI son el camotillo frito, el estofado de murico, el ceviche de pescado tanto de dorado, bonito, albacora, picudo, corvina de altura, wahoo, y muy apetecible el mejor ceviche más tradicional el elaborado con la pinchagua que es bastante económico y de gran sabor. *SIPHS*

En general en los restaurantes actuales las personas les gusta servirse chaulafán ya sea de pollo, marisco, también pollo apanado, arroz con menestra de frejol bolón rojo, café, blanco, frejol panamito, patacones y bebidas.



Nota: Anverso del escrito. Fuente: Chávez García, Ramón (2022)