

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE POSGRADOS
MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA



TEMA:

EL MANÍ (*ARACHIS HYPOGAEA*) Y SU INFLUENCIA EN LA COCINA TRADICIONAL DEL CANTÓN PORTOVIEJO, PROVINCIA DE MANABÍ

AUTOR:

Lcdo. Juan Carlos Ordóñez Piedra

TUTOR:

Lcda. María Fernanda Buzetta Ricaurte. MSg.

Ibarra, 2023

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo de investigación a Dios por la vida, por bendecirme en cada momento y permitirme culminar con éxito esta Maestría; que es un peldaño más como profesional. Quiero dedicar de la misma forma a mi hijo Juan Camilo, gracias a él, por nunca dejarme caer y siempre con sus sonrisas, darme la fuerza para seguir adelante. A mis padres y a mis hermanos por brindarme palabras de aliento y su apoyo incondicional.

Los quiero mucho, gracias, por tanto.

Juan Carlos Ordóñez Piedra

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi agradecimiento a la Universidad Técnica del Norte, a sus autoridades y sobre todo al coordinador y docentes de la Maestría en Gastronomía, gracias por impartir su conocimiento, por su apoyo y colaboración durante este tiempo.

Un agradecimiento especial a la Magister María Fernanda Buzetta, tutora de tesis, por sus consejos y tiempo dedicados en esta investigación, que será muy útil para otros profesionales en futuros estudios.

Así mismo quiero agradecer al Doctor Rafael Cartay, docente de la Maestría y revisor del trabajo de grado, por todos sus consejos brindados y por las enseñanzas dictadas en su módulo; que fue muy importante para la realización de este trabajo.

Juan Carlos Ordóñez Piedra

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

RESOLUCIÓN 173-SE-33-CACES 2020

26 de octubre del 2020

FACULTAD DE POSGRADO

Ibarra, 9 de enero de 2023

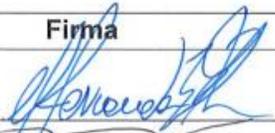
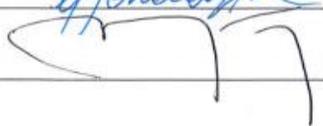
Dra. Lucia Yépez
DECANA
FACULTAD DE POSTGRADO

ASUNTO: Conformidad con el documento final

Señor(a) Decano(a):

Nos permitimos informar a usted que revisado el Trabajo final de Grado "El maní (*Arachis hypogaea*) y su influencia en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, provincia de Manabí", del maestrante Juan Carlos Ordóñez Piedra, de la Maestría de Gastronomía, certificamos que han sido acogidas y satisfechas todas las observaciones realizadas.

Atentamente,

	Apellidos y Nombres	Firma
Tutor/a	Buzetta Ricaurte María Fernanda	
Asesor/a	Cartay Angulo Rafael Cecilio	



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1715453450		
APELLIDOS Y NOMBRES:	ORDÓÑEZ PIEDRA JUAN CARLOS		
DIRECCIÓN:	CALLEJÓN ROBLES Y CHILE		
EMAIL:	jcordonezp@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL:	0984678459

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	El maní (<i>Arachis hypogaea</i>) y su influencia en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, provincia de Manabí
AUTOR (ES):	ORDÓÑEZ PIEDRA JUAN CARLOS
FECHA: DD/MM/AAAA	02/02/2023
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input type="checkbox"/> PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	MAGISTER EN GASTRONOMÍA
ASESOR /DIRECTOR:	ING. MARÍA FERNANDA BUZETTA RICAURTE

2. CONSTANCIAS

El autor (es) manifiesta (n) que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es (son) el (los) titular (es)

de los derechos patrimoniales, por lo que asume (n) la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá (n) en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 2 días del mes de Febrero de 2023

EL AUTOR:



Firmado electrónicamente por:
JUAN CARLOS ORDONEZ
PIEDRA

(Firma).....

Nombre: Juan Carlos Ordóñez Piedra

INDICE DE CONTENIDOS

CAPÍTULO I	10
1.1. Planteamiento del problema.....	10
1.2. Pregunta.....	12
1.3. Antecedentes	13
1.4. Objetivos	14
1.4.1. Objetivo General.....	14
1.4.2. Objetivos Específicos.....	14
1.5. Justificación.....	15
CAPITULO II.....	17
MARCO REFERENCIAL.....	17
2.1. Marco teórico	17
2.1.2. La planta del maní	18
2.1.2. El producto	20
2.1.3. Historia del maní	21
2.1.4. Cocina tradicional.....	23
2.1.5. La cocina como proceso	26
2.1.6. El escenario, lugar o entorno de la investigación	28
2.2. Marco Legal	32
CAPITULO III.....	36
MARCO METODOLÓGICO.....	36
CAPITULO IV.....	39
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	39
4.1. Consideraciones sobre el ingrediente.....	39
4.2. Un inventario del corpus culinario de la cocina manabita	42
4.3. La importancia del maní como ingrediente de una comida	54
4.3.1. Por razones históricas	55
4.3.2. Por razones económicas.....	55
4.3.3. Por razones nutricionales.....	56

4.4. La cadena alimentaria del maní en la provincia de Manabí, y en particular del cantón Portoviejo	57
4.4.1. La etapa de la producción del maní	57
4.4.2. La etapa del procesamiento de maní	60
4.4.3. La etapa del consumo final	66
4.5. Algunas estrategias para impulsar la cocina tradicional en el cantón Portoviejo, en especial del uso del maní	76
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	86
CONCLUSIONES	86
RECOMENDACIONES	88
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	90
ANEXOS	98
Anexo 1.	99
Anexo 2	107
Anexo 3.	115

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Población del Cantón Portoviejo por Parroquias	31
Tabla 2. Preparaciones con Maní de la Cocina Manabita.....	46
Tabla 3. Preparaciones Culinarias Inventariadas	52
Tabla 4. El Maní como Ingrediente Principal y Secundario.....	53
Tabla 5. Comparación de los Valores Nutricionales de Maní y Soya (en %)......	56
Tabla 6. Subproductos del Maní	63
Tabla 7. Similitudes de las Entrevistas a las Cocineras Tradicionales	75
Tabla 8. Ingredientes de la Cocina Tradicional Manabita	99
Tabla 9. Preparaciones de la Cocina Tradicional Manabita.....	107

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Planta del Maní.....	18
Ilustración 2. Granulometría del maní.....	19
Ilustración 3. Maní	20
Ilustración 4. Collar de oro y plata de maní.	22
Ilustración 5. Mapa de la provincia de Manabí.....	29
Ilustración 6. Mapa de cantones de la provincia de Manabí	30
Ilustración 7. Mapa de Portoviejo.	30
Ilustración 8. Gráfico de las preparaciones culinarias.....	52
Ilustración 9. Gráfico maní como ingrediente principal y secundario	53
Ilustración 10. Maní morado o INIAP 380.....	58
Ilustración 11. Maní rosita o INIAP 381	59
Ilustración 12. Maní caramelo o INIAP 382	59
Ilustración 13. Maní pintado o INIAP 383.....	60
Ilustración 14. Tostadora de maní.....	62
Ilustración 15. Molino de maní	62
Ilustración 16. Subproductos del maní	63
Ilustración 17. Gráfica de las similitudes de las Cocineras Tradicionales	75

RESUMEN

Se investigó la influencia del maní (*Arachis hypogaea L.*) en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, cabecera cantonal y capital de la provincia de Manabí, situada en la costa del Ecuador, examinando el corpus culinario de la cocina manabita, para identificar los platos preparados con el maní como ingrediente principal o secundario, estudiando el producto desde una triple perspectiva, como rubro leguminoso, oleaginoso y fruto seco. Para el estudio de la problemática se utilizó el método inductivo, con una aproximación de tipo cualitativo, exploratorio, empleando varias técnicas de recopilación de información: visitas de campo, investigación documental, y focus group en el caso de procesadores y cocineras tradicionales. A lo largo de la cadena productiva del maní, se realizó entrevistas semiestructuradas a los productores, acopiadores, procesadores agroindustriales, distribuidores al por mayor y a al menor, y a los transformadores de la materia prima en los ámbitos doméstico y de la restauración gastronómica. Un elemento central del análisis lo constituyó la definición de la cocina tradicional, sus principales características y la discusión sobre los cambios que experimenta este tipo de cocina, considerada comúnmente como fijada por la tradición, que admite pocos cambios., así como la caracterización del producto y de su importancia desde el punto de vista histórico, nutricional y económico. La investigación del corpus de la cocina portovejense se hizo en cuatro etapas: la lista de ingredientes, la lista del inventario de preparaciones, la lista de preparaciones donde interviene el maní como ingrediente, y su participación como ingrediente principal o secundario. La conclusión es que el corpus está representado por 143 preparaciones, en las que encontramos al maní en 49 (34,27%): 23 como ingrediente principal y 26 como secundario, definiendo al maní como un ingrediente fundamental de la cocina tradicional portovejense.

Palabras clave: cocina tradicional, cocina manabita, cocina patrimonial, maní, preparaciones con maní, cocina portovejense.

ABSTRAC

The influence of peanut (*Arachis hypogaea L.*) in the traditional cuisine of Portoviejo, capital of the Manabí province, in the Ecuadorian coast was studied by examining the culinary corpus of the Manabita cuisine to identify the dishes that include peanut as a primary or secondary ingredient studying the product from a threefold perspective: as a legume, oilseed, and as a nut. The problem was studied through the inductive method with a qualitative approach, relying on several information collection techniques. fieldwork, documentary research, and focus groups with traditional cooks and product processors. Along the peanut value chain, workers dealing with production, storage, agroindustrial processing, bulk and small-scale distribution, and raw material transformers in the domestic and gastronomic fields were interviewed in a semi-structured manner. A central element of the analysis was the definition of traditional cuisine, its main characteristics and the discussion about the changes that this cuisine undergoes, commonly considered as fixed in tradition and allowing for few changes, as well as the characterization of the product and its importance from the historical, nutritional and economical points of view. The research on Portoviejo cuisine culinary corpus was carried out in four stages: the ingredients list, the preparations inventory list, the preparations in which peanut participates list, and its participation as a main or secondary ingredient. The conclusion is that the corpus is composed of 143 preparations, where we find peanuts in 49 (34,27%); 23 as main ingredient and 26 as secondary ingredient, defining peanut as a fundamental product of Portoviejo traditional cuisine.

Keywords: traditional cuisine, Manabí cuisine, heritage cuisine, peanut, peanut dishes, Portoviejo cuisine.

CAPÍTULO I

1.1. Planteamiento del problema

Para enmarcar el concepto de cocina tradicional se puede decir que, según: (Pazos Carrillo S., 2017), mantiene elementos distintivos, reconociendo cuatro como fundamentales: una comida que tiene antecedentes remotos, una región, territorio o un país determinado; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de ese entorno, y/o que son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas, por lo que responde a un colectivo y a una oralidad, y por último, es una comida que está viva; es decir, es un alimento que en la actualidad se utiliza y se consume.

Por otro lado, existen otras posiciones en cuanto a lo tradicional como menciona (Adria, 2019), en la cocina tradicional existe un cambio generacional, pues lo que fue tradicional, para las abuelas no será lo tradicional para nosotros. Es importante conocer, cuáles de las referencias de lo tradicional y que hayan permanecido en el tiempo, y que son compartidas por ambas generaciones en el presente.

Así mismo (Hobsbawn & Rozalen, 2001), señala que: “las tradiciones que parecen o pretenden ser antiguas son a menudo relativamente recientes en cuanto a su origen y algunas veces son productos de una invención”. De este mismo modo, los autores coinciden en la importancia del conocimiento de generación en generación, que las tradiciones deben tener un tiempo determinado, deben ser una práctica regular y que sea culturalmente aceptable, que conste de símbolos, signos y rituales que acompañen esta tradición y estar descrita a un lugar determinar.

Dentro de la cocina tradicional, sus productos alimenticios, sus condiciones organolépticas (aroma, textura, sabor, sonido y color) y sus presentaciones (decoraciones, emplatados) están sujetos a transformaciones que suceden en lapsos temporales extensos (Pazos Carrillo S. M., 2019). A veces modificado, enriquecido, corregido, a merced de fluctuaciones inesperadas o de preferencias nuevas, pero con mucha frecuencia, sin que se produzca un cambio sustancial. (Bottero, 2005).

En la cocina ecuatoriana según (Pazos Barrera, 2014) se combinan tersos sabores de féculas de maíz, papa, achira, yuca; terrestres sabores de camotes y zanahorias blancas; fuertes

impresiones de carnes de cerdo y cuy; sabores indefinidos entre lo dulce y lo salado del plátano, coco y maní. Esta cocina se formó a partir de tradiciones de culturas remotas. En la actualidad, la cocina ecuatoriana es el resultado de la costumbre y la imaginación creadora del cocinero o cocinera.

En la época de los Paches y Campaces, moradores del territorio de Manabí (Regalado Espinoza, 2019) cuando llegaron los primeros europeos (y conocidos como “Manteños” y “Jama-Coaques” por los arqueólogos actuales), ya existían muchos de los elementos culinarios que todavía figuran en los ricos platos tradicionales de la cocina manabita: maíz, yuca, camote, zapallo, maní, ají, aguacate, otros frutos, y pescado, mariscos, pavo de monte, pato, y venado, para mencionar solo algunos. Los grupos indígenas del último período aborígen también, como sus ancestros los valdivianos, hacían cerámica. Los arqueólogos recuperan juegos formales de jarras, copas y platos que servían antiguamente para presentar la comida en reuniones familiares, festines políticos, ceremonias públicas, y para ofrendar a los difuntos y a otros espíritus. O sea, preparar y servir comida fue una parte central en la vida social y religiosa de estos grupos del período aborígen.

Según (Cabrera *et al*, 2020), prevalecen en el uso de la cocina tradicional manabita y portovejense las preparaciones alimenticias a base de pescado, maní y maíz que se han venido transmitiendo de generación en generación, siendo las más destacadas la tortilla de maíz, conocida también como pan de maíz y las que se identifican con palabras que terminan en “iche” siendo estas: viche, ceviche y corviche.

La cocina tradicional manabita según (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2018) es una manifestación cultural que se encuentra registrada en el Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador, al cumplir con los criterios de reconocimiento de patrimonio cultural inmaterial, correspondientes a la investigación realizada en el Cantón Portoviejo. Posee una serie de conocimientos y prácticas alimenticias tradicionales, transmitidas de generación en generación, que han fortalecido la identidad, el sentido de pertenencia, el tejido social, la subsistencia y el desarrollo de la comunidad manabita.

Portoviejo, cuenta con una cocina tradicional muy variada que incluyen productos que se siembran en huertos por toda la cuenca del río Portoviejo y concluyen en el estuario de la Boca

con productos del mar como pescados y mariscos, gracias a esta diversidad de preparaciones tradicionales, fue declarada como Ciudad Creativa de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2020) y forma parte de las 246 ciudades con esta distinción. A nivel nacional, tres platos de parroquias de Portoviejo ingresaron en el 2019 en la lista del Patrimonio Inmaterial del Ecuador. Estos fueron el viche que elaboran en la comunidad de Las Gilces, en la parroquia Crucita, así como la morcilla y la chicha de la parroquia Abdón Calderón. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2018).

El maní (*Arachis hypogaea L.*) es una oleaginosa originaria de Sudamérica la cual presenta una alta diversidad en la región. Se usa en la agricultura como abono verde, en la alimentación como aceite vegetal y proteína, en la ganadería como forraje, y en la industria farmacéutica como aceites para masajes, entre otros. La semilla contiene antioxidantes, grasas, proteínas, carbohidratos, fibras crudas, vitaminas y minerales, importante para la alimentación humana mundial y sobre todo nutricionalmente para los países en vías de desarrollo. Se producen aproximadamente 42.63 millones de toneladas por año a nivel mundial y es la cuarta fuente más importante del mundo para la producción de aceite vegetal comestible. (Montero Torres, 2020). El maní a pesar de ser un producto versátil de mucha importancia hay pocos estudios sobre los usos culinarios (García *et al*, 2005); (Cardoza Valle, Rubí Jirón , 2010)

El maní en efecto fue cultivado por los indígenas en Sudamérica, durante siglos antes de que los europeos lo encontrarán en 1500. Los aborígenes peruanos lo utilizaban como moneda, fuente medicinal y símbolo de estatus, además de alimento. No obstante, el descubrimiento de maníes fosilizados de más de 10 mil años de antigüedad en Chlien-Shan-Yang, al sur de China, abre una incógnita con respecto a la verdadera cuna del maní. (Ackermann, 2006).

1.2. Pregunta

¿Cómo el maní ha influido en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, provincia de Manabí?

1.3. Antecedentes

Investigar la influencia del maní (*Arachis hipogaea* L.) en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, de la provincia de Manabí, constituye el propósito principal de esta investigación, lo que permite, de entrada, hacer algunas consideraciones sobre varios conceptos relacionados con la problemática abordada y con el problema concreto a investigar.

Para (Gómez Mendoza, *et al* 2010), la problemática consiste en “un ordenamiento del problema en una situación”. Una tarea que corresponde al investigador, y que se propone seleccionar y ordenar, desde su perspectiva, “los elementos que compondrán el territorio o el campo al cual se orientará la investigación”. De tal manera que “la problemática es esencialmente la descripción de los diversos componentes de la situación de los elementos que hacen que el problema exista”

En este caso, se trata de seleccionar y ordenar básicamente los elementos referidos al producto, el maní; a la práctica culinaria, la cocina manabita, y en particular a la cocina portovejense; a la modalidad o tipo de cocina empleada, la cocina tradicional y, por último, al lugar o escenario donde se desarrolla la práctica: el cantón Portoviejo, de la provincia de Manabí.

La elección de este tema ha sido de carácter subjetiva. Por este motivo, se pretende explicar, las razones por las cuales se escogió el tema, y presentar, desde el inicio, las principales referencias conceptuales que utilizará a lo largo de su argumentación académica Bouchard, 2000, citado por (Gómez Mendoza, *et al*, 2010). Desde esta óptica, partimos inicialmente de la creencia generalizada, aunque no suficientemente comprobada, de que la cocina manabita es una de las más destacadas entre las cocinas regionales del Ecuador, y de que, dentro de esa cocina, el maní figura como un ingrediente estelar, presente en muchas de las preparaciones que componen su corpus culinario¹. Esa presunción relacionada con el papel jugado por el maní también deberá ser analizada en esta investigación.

Cada uno de los cuatro tópicos mencionados (producto, práctica, modalidad de cocina y su escenario de aplicación) han sido, con algunas pequeñas diferencias, anteriormente investigado, pero, por lo general, los investigadores lo han hecho desde una perspectiva diferente, y con un

¹ Corpus culinario: Inventario de preparaciones culinarias de una determinada región o territorio

nivel de profundidad distinto al de esta investigación. Se puede argumentar, en cierta manera, que este enfoque tiene la particularidad de abordar por primera vez, y con una cierta profundidad, el estudio de la influencia que cumple el maní como un valioso ingrediente en la cocina de un cantón ecuatoriano, el cantón Portoviejo. La capital cantonal, Portoviejo, es, además, una ciudad creativa gastronómica de la UNESCO, la única del Ecuador. Lo que puede constituir, en una primera instancia, la justificación de la pertinencia de este tema y de su utilidad.

Se sabe que el maní es uno de los ingredientes usados en la cocina tradicional de Portoviejo, pero no se conoce con certeza ni se ha comprobado el grado de importancia que tiene el maní en la elaboración de esos platos tradicionales, ni en cuanto de ellos interviene como ingrediente. En cuanto al carácter de su incorporación: es necesario preguntarse si el maní interviene como un ingrediente imprescindible (primario) o ingrediente prescindible (secundario) en las preparaciones. Hay que indagar también en cuanto al número de preparaciones culinarias en las que interviene, y si ese número es significativo o no en relación con el corpus culinario básico de la cocina tradicional portovejense.

1.4.Objetivos

1.4.1. Objetivo General

- Analizar la influencia del maní en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, provincia de Manabí

1.4.2. Objetivos Específicos.

- Identificar las preparaciones culinarias tradicionales que se elaboran con maní en los restaurantes tradicionales del cantón Portoviejo mediante levantamiento de información.
- Caracterizar los usos culinarios del maní en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, provincia de Manabí, mediante fichas de investigación gastronómica, resultantes de la aplicación de entrevistas semiestructuradas.
- Diseñar estrategias para fomentar la cocina tradicional a base de maní del cantón Portoviejo, provincia de Manabí, a través de marketing digital y otras actividades complementarias.

1.5. Justificación

El maní es un cultivo de gran importancia. Según: (FAO, 2019) la superficie cultivada de maní en 2012 fue de 24.709.500 hectáreas, que arrojaron un volumen total de producción de 41.185.900 t., encabezados por China (13,42 millones de t durante ese año), India (7,7 millones t) y Estados Unidos (1,88 mm t), Su comercio internacional es muy extendido, pues el maní es comercializado por 125 países.

La investigación se justifica, a nivel del Ecuador, ya que el maní está presente en la geografía, la economía, la historia, la cultura y en la cocina de la región de la Costa ecuatoriana, en la que se produce el 48 % de la producción nacional, seguida de la Amazonía (29 %) y la Sierra (23 %) (Acaro Imaicela, 2021). Y particularmente a nivel provincial, porque Manabí figura entre las provincias de la Costa con mayor superficie y volumen de producción de maní, junto con Loja y El Oro, y secundariamente Guayas (Ulluary, 2008; Tejada, 2009, Granizo, 2012; Ochoa, 2018).

El cultivo del maní es importante en la región de la costa ecuatoriana por muchas razones. Porque se adapta fácilmente a las condiciones predominantes de altitud, de suelo, precipitación, luminosidad y otras condiciones ambientales, por la facilidad relativa de su cultivo y su adaptación al pequeño cultivo familiar y la posibilidad de emplearlo como alimento complementario en las zonas rurales.

Eso explica la extensa superficie cultivada, mayormente en pequeñas extensiones y practicado en la modalidad de policultivo, asociado con otros rubros, y por sus repercusiones en la dieta familiar, y en particular por los beneficios nutricionales obtenidos de su consumo, especialmente de proteínas y grasas saludables, lo que contribuye a la seguridad alimentaria. El cultivo del maní en sistemas de agricultura campesina emplea mano de obra familiar, directa e indirectamente, en su cultivo y cosecha, distribución y procesamiento, contribuyendo a arraigar los miembros de la familia campesina al territorio.

El maní es, principalmente, un ingrediente de gran utilidad en la cocina manabita, lo que, precisamente, constituye el objetivo principal de esta investigación. Y no solo desde la actualidad, sino desde tiempos precolombinos.

Sin embargo, a pesar de la gran utilidad culinaria, no existen estudios específicos sobre la influencia del maní en la cocina tradicional manabita. Los trabajos disponibles relacionados con el maní abordan, principalmente, dos aspectos. Uno, son los estudios vinculados con el manejo agronómico del cultivo, poniendo un especial énfasis en la identificación de las variedades de maní más recomendables por su mayor productividad o rendimiento por hectárea. El otro punto de investigación aborda la caracterización de los valores nutricionales del maní y de sus subproductos, y su contenido químico. Esos dos tópicos son estudiados principalmente en los trabajos de grado universitario que, con muy pocas excepciones, generalmente se repiten sin profundizar en el tema culinario.

Escasean también las investigaciones relacionadas con la descripción del maní como ingrediente en la cocina manabita, y no se cuenta con una lista o inventario sistemático sobre las distintas preparaciones culinarias con maní, como ingrediente principal o secundario, aparte de algunas fichas de recetas levantadas por funcionarios del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), que, siendo valiosas, no constituyen un inventario completo de las preparaciones con maní de la provincia.

Esa ausencia de investigaciones es casi incomprensible teniendo en cuenta que el maní ha sido una parte fundamental, desde el inicio, de la historia de la alimentación de los primeros pobladores de América del Sur.

CAPITULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco teórico

El maní es catalogado como una leguminosa, una oleaginosa o un fruto seco, de acuerdo con la función que cumplen la planta y sus productos. Por su relevancia económica, el maní constituye uno de los cultivos más estudiados por la investigación científica agronómica y de genética vegetal en el mundo (FAO, 1994; Ullaury, et al, 2004; ThOI et al., 2004; Martínez Cano, *et al*, 2016). No obstante, los esfuerzos de investigación se han centrado en los aspectos agronómicos de la planta (ciclo vegetativo, variedades mejoradas, densidad de siembra, rendimiento, resistencia a las enfermedades), en el origen y su evolución genética, en el valor nutricional y la caracterización química de sus componentes, en el comercio exterior del rubro y, por último, en la obtención de sus subproductos y sus usos.

Las leguminosas son plantas reconocibles por presentar hojas compuestas y estipuladas, y su fruto, las semillas o granos, contenido en una legumbre o vaina. Es el caso de la soja, la lenteja, la arveja, el maní, etc. Pero, la FAO no considera al maní como una leguminosa para efectos de sus estadísticas relacionadas con la producción y comercialización agrícola. La FAO (1994) no considerada, en efecto, como legumbres a aquellas especies cuyos frutos son utilizados como hortaliza (el caso de guisantes y judías verdes), o aquellas especies destinadas principalmente a la extracción de aceite (soya y maní), o aquellas especies que se usan con fines de siembra para forraje (trébol y alfalfa). No obstante, a pesar de la clasificación de la FAO, otros investigadores incluyen a la planta del maní entre las leguminosas (Ullaury et al., 2004; ThOI et al., 2004).

Otros investigadores consideran al maní como un fruto seco, desde el punto de vista botánico, porque su fruto presenta una cáscara leñosa y sin pulpa (Butterworth y Wu, 2004), y también porque desde el punto de vista alimentario, tiene una composición muy particular: contiene menos de 50 % de agua, un bajo contenido de hidratos de carbono, una elevada riqueza en proteínas (de 10 a 30 %) y en grasas (de 30 a 60 %), ricos en fibra insoluble y que, contiene, además, fitoesteroles y otros componentes fitoquímicos. Esas características hacen que su consumo moderado sea recomendable para la prevención de enfermedades cardiovasculares y cancerígenas (por su elevado contenido en antioxidantes) (Fundación Española del Corazón, n.d.).

De tal manera, que el maní es un alimento cuyo consumo puede aportar muchos beneficios a la salud humana, al igual de los que proporcionan los frutos secos.

Aunque el maní es, en estricto sentido, una leguminosa o legumbre, puede ser considerada, y en efecto así se hace, un fruto seco para los fines de la alimentación, porque, sin serlo, se asemeja a los frutos secos por su contenido en nutrientes (sobre todo grasas insaturadas y proteínas), su alto valor energético y la modalidad de su consumo. La sección de los frutos secos representa una superficie cultivada relativamente baja a nivel mundial, pero el maní resulta, sin embargo, el más cultivado entre los de su categoría, seguido por la almendra (Martínez *et al*, 2016).

2.1.2. La planta del maní

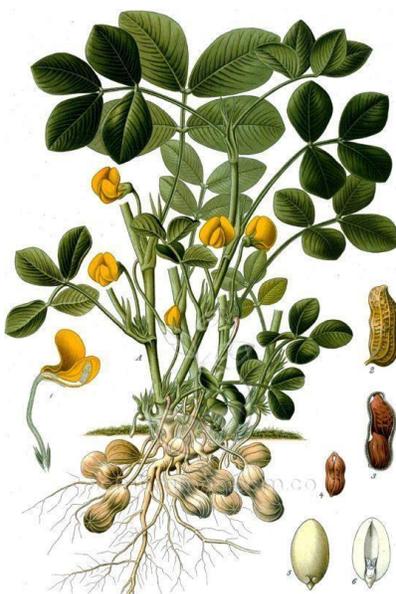


Ilustración 1. Planta del Maní.
Fuente: Sembramos, n.d.

El maní (*Arachis hypogaea*) es una planta anual, herbácea de hábitos erectos o rastreros, de origen suramericano. Es una especie autopolinizadora e indeterminada (porque resulta difícil saber cuándo es el momento exacto en que sus frutos maduran y llegado el momento de la arrancada, para cosecharla). Su fruto es una vaina que contiene de una a cinco semillas o granos, dependiendo de la variedad. La planta se desarrolla bajo el suelo, gracias a una estructura ovárica elongada o raíz pivotante que, en forma de aguja, penetra en el suelo entre 90 y 120 cm. Forma en las capas superficiales del suelo ramificaciones colonizadas por *Rhizobium* y *Mycorhizas*, con

pequeños lóbulos redondeados o lobulados (Butterworth y Wu, 2004). La planta requiere de suelos húmedos, con gran contenido de calcio asimilable. Si el pH es inferior a 6, el fruto no se desarrollará correctamente (Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica, 1991).

La extensión del ciclo vegetativo del maní depende del grupo botánico a cuya variedad pertenezca. Ese ciclo se extiende de 90 a 150 días. La planta es muy sensible a los cambios en la condición hídrica, requiriendo unos 500 mm de agua. Durante ese período, su comportamiento es crítico con respecto al estrés hídrico, determinando la floración, germinación y fructificación subterránea, así como el tamaño de sus semillas (Fernández, Giayetto, 2017). Lo que hace que la observancia de las buenas prácticas de cultivo sea fundamental en su rendimiento (Izquierdo, *et al*, 2007).

La granulometría es esencial en el cultivo del maní. Este aspecto trata sobre el tamaño de los granos de los diferentes grupos botánicos, y se asocia con la calidad y el valor económico del producto. Un maní con granos grandes, de 80 granos por onza, determinará su adecuación para confitería y tendrá un valor superior al destinado a la industria aceitera. Como la planta del maní es de crecimiento indeterminado y de distinta distribución de los frutos y semillas a lo largo de las ramificaciones, el tamaño reviste un interés particular. En la práctica, se desarrollarán frutos con granos de diferentes tamaños. Los frutos más próximos al tallo tendrán una mayor proporción de semillas grandes. De tal manera que la granulometría es un punto clave en la utilización de los frutos del maní (Baldessari, 2017; (Fernández, Giayetto, 2017).



Ilustración 2. Granulometría del maní.
Fuente: Cosiansi et al., 2013

2.1.2. El producto



Ilustración 3. Maní.
Fuente: Beneficios-de, n.d.

La familia botánica de las leguminosas, a la cual pertenece el maní, es de una gran relevancia: constituye la tercera familia de plantas más diversas del mundo, la familia *Fabaceae*, de la que se han reportado 770 géneros y 19.500 especies (Aguilar Sandy, 2019). Además, es la segunda familia con mayor importancia económica, después de *Poaceae*. La relevancia económica de la planta de maní es enorme si se toma en consideración sus usos principales. Como planta oleaginosa, se destaca por su elevado contenido de aceite, un promedio de 45 %, productora de aceites y mantecas vegetales para la cocina y la actividad industrial. Como planta leguminosa, para la fijación de nitrógeno y los variados usos de las partes de la planta para la actividad industrial, pues se emplea en la elaboración de agroquímicos para la agricultura, y productos industriales como barnices, plásticos, combustibles como biodiesel. Como fruto seco, es uno de los productos más ricos nutricionalmente, por su elevado contenido de aceites grasos saludables (un 45 %, en promedio) y por la elevada proporción y calidad de su contenido en proteína (un 30 %, en promedio), que presenta, además, un alto valor nutritivo, de 59%, una utilización neta de la proteína de un 51 %, y una digestibilidad pura que alcanza a un 90 % (Wang, 2016).

Es importante tener en cuenta que el maní fresco, recién cosechado, es perecible después de una o dos semanas. Por esa razón se recomienda hervir el fruto tras la cosecha. Debido a la

humedad, cercana a un 10,5 %, debe ser almacenado a no más de 7 % de humedad, para evitar la rancidez, producida por la oxidación lipídica. La rancidez altera fuertemente los atributos sensoriales del grano de maní. (Cattalano *et al*, 2015; López *et al*, 2020)

2.1.3. Historia del maní

El maní ha estado presente en la historia de la costa ecuatoriana, y en todo el altiplano andino, desde tiempos remotos, incluso desde tiempos precolombinos, mucho antes de la llegada de los conquistadores españoles en el siglo XVI. Si trazáramos una línea evolutiva en el tiempo del empleo del maní como alimento, encontraríamos que era cultivado y consumido por las primeras culturas ecuatorianas de la costa del Pacífico, como la Valdivia, desde al menos unos 3.500 años. No obstante, se carece de referencias precisas sobre ese consumo.

Hay numerosos estudios sobre el origen del maní, que muestran, sin lugar a duda, que el centro primario de origen del maní es América del Sur (Krapovickas, 2004), y que era consumido por las comunidades indígenas desde hace aproximadamente 9.000 a 10.000 años, en los inicios de la ocupación del continente sudamericano. Hay ciertas evidencias del consumo del maní como alimento en la zona de la costa peruana, en la zona arqueológica de Ancón, donde se encontraron vasijas con representaciones de granos de maní datadas en 8.000 a.C.

Algunos de esos estudios señalan que también se produjo, aproximadamente en esa fecha, la primera domesticación de la planta del maní en la zona de los Andes centrales, para originar el cultivo del maní. La planta de maní es un cultigen o cultígeno, es decir, una planta resultada de la selección artificial hecha por el hombre en busca de mejores rendimientos o mayor resistencia a las enfermedades.

No obstante, a pesar de las abundantes evidencias del origen suramericano del maní, hay sin embargo todavía muchas imprecisiones sobre las fechas de la primera utilización y cultivo del maní en las sociedades precolombinas, y todavía algunos investigadores, como señala Ackermann (2006), insisten en demostrar todavía el origen asiático del maní, presentando ciertas evidencias arqueológicas datadas en unos 10.000 años de antigüedad que intentan mostrar que el maní es una planta originaria del sur de China.



Ilustración 4. Collar de oro y plata de maní.
Fuente: Voyage et tourisme, 2014

Otra evidencia del maní muy conocida es el hallazgo de un collar con veinte granos de oro y plata de maní que portaba el Señor de Sipán, gobernante mochica del siglo III, hacia el 250 d.C., que se encuentra expuesto en el Museo Tumbas Reales de Sipán, en Lambayeque, Perú.

David Bertioli (2016) determinó que el maní cultivado nació del cruce de dos especies silvestres que crecían en la zona del altiplano andino. Una especie, *Arachis duranensis*, crecía libremente en Bolivia y Argentina. La otra, *Arachis ipiaensis*, también de la zona. De tal manera que el maní moderno, *Arachis hypogaea* L., es el resultado del cruce de esas dos especies silvestres, realizado por polinización de los insectos o por intervención humana. Bertioli señala que tal cruce tuvo lugar probablemente en la parte sur de Bolivia hace unos 9.400 años. Las primeras ilustraciones de la planta se deben a Marcgrave, reproducidas por Hammons (1973).

Desde allí, las semillas de maní (*inchic*, en lengua quechua, y *chocopa*, en lengua aimara, Guardia, 2016), comenzaron a difundirse desde fechas muy tempranas por el resto de América del Sur, y fuera de ella. Por eso no es de extrañar que Cristóbal Colón conociera por primera vez el maní, en 1492, en las islas del Caribe, lugares alejados de su centro primario de origen.

Martínez (2001) señala, apoyándose en fuentes documentales de cronistas, que cuando los conquistadores españoles llegaron a América encontraron el maní por primera vez en las islas del Caribe. Los indígenas de las islas lo llamaban “maní” en lengua taíno o arahuaco, un producto que los indígenas caribeños habían recibido desde la parte central de los Andes. Los españoles, después, al internarse en Tierra Firme, vieron indígenas cultivando maní en los territorios que hoy

ocupan Bolivia, Argentina, Paraguay y Perú. Los indígenas lo utilizaban como alimento, pero también como medicamento, y como un elemento simbólico en los rituales que practicaban (Ackermann, 2006).

La primera referencia histórica escrita sobre el maní apareció al inicio del siglo XVI, poco después del descubrimiento de América. Le correspondió al cronista español Gonzalo Hernández de Oviedo y Valdés (1478-1557), en su obra *Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Océano*, aparecido en Sevilla en 1535. Corresponde al libro 7, en la sección “De la Agricultura”, aunque es una descripción muy ambigua (Fernández, Giayetto (2017).

El maní fue introducido posteriormente en América Central. Se le localiza en Tehuacan, Puebla, desde hace unos 2.000 años. Allí, los mexicanos, lo llamaron *cacahuatl*, en náhuatl, que significa cacao de tierra, y que dio el término cacahuate, que es el nombre mexicano del maní. Luego el maní fue introducido en África Occidental y en la India por los portugueses en el siglo XVI, como alimento de las poblaciones negras esclavizadas, mientras que los españoles lo llevaron a Filipinas (Paulme, 1961; White y Gleave, 1971; Cartay, R. 1992).

Su cultivo en Europa Occidental se realizó tardíamente, iniciándose en España y Francia, en el último tercio del siglo XVIII (León, 1968; Martínez Llopis, 1981; Zukovski, 1950). Y su uso para producción de aceite en España se inició en el siglo XIX. Los primeros molinos aceiteros se establecieron en Valencia, España en 1800, y luego, hacia 1841, en Francia, y más tarde en Alemania y en los Países Bajos (Fernández, Giayetto, 2017).

2.1.4. Cocina tradicional

En cuanto a la utilización del concepto de cocina tradicional, subsisten muchas imprecisiones. La mayoría de los investigadores de cocina utilizan los términos de cocina popular y cocina tradicional, como si fueran sinónimos, y los usan de una manera indiscriminada, sin establecer claramente las diferencias existentes entre ellos. Unigarro Solarte (2010) considera que cocina popular aquella que produce preparaciones que son de consumo habitual entre los sectores sociales más bajos. En cierta manera, lo “popular” es equivalente a pobre u ordinario.

Son grupos de población que, como los trabajadores del campo, comen habitualmente lo mismo, A veces sin grandes variaciones y con un predominio de alimentos altamente calóricos,

importando poco la condición saludable del alimento. Generalmente los vehículos para la difusión de lo popular son las empleadas domésticas, que terminan por imponer por “trasvasije” sus preparaciones culinarias a sus empleadores (Unigarro Solarte, 2010).

Ante la dificultad de definir con propiedad el concepto de popular, se ha preferido hacer equivalente el término a lo que más se come en los hogares de determinados estratos de población. Para Merino (2010) el criterio más preciso para definir una cocina popular, antes que basarse en los ingredientes básicos de los platos que se comen (que son, por lo general, alimentos de bajo costo y que sacian), es el tipo de condimentos o aliños que se utiliza en la cocina para acentuar los sabores de los productos, o en los procesos de preparación empleados, como el horno manabitacon leña.

En algunos países, como en Chile, por ejemplo, lo popular, dice Merino (2010), está definido por el uso abundante de condimentos como ajo y chile o ají en las preparaciones culinarias. Sin embargo, ese criterio no se aplicaría literalmente en Perú, porque esos dos productos son muy usados tanto en la alimentación de la clase media como en la baja (Álvarez, 2002). Lo tradicional es, entonces, un concepto imaginado, pues existe, gracias a una tradición imaginada y una tradición real. Álvarez lo explica con un ejemplo: si se pregunta a un habitante de Buenos Aires, cuáles son los platos tradicionales que conoce, probablemente mencionará el locro, aunque nunca lo haya comido. Álvarez distingue, así, entre lo tradicional como memoria y lo tradicional como realidad practicada (Álvarez, 2002). La investigadora peruana Rosario Olivas Weston (2009) menciona, por su parte, el concepto de “tradición sensorial”, que define como el modo en que consideramos que las técnicas y los procedimientos culinarios se han transmitido a través del tiempo usando los sentidos. Garzón Osorio y Cordero Vásquez (2021) consideran, en el mismo sentido, que hay una relación muy estrecha entre la cocina tradicional y los útiles que ella emplea, y que se transmiten con ella por la vía de la tradición.

La cocina tradicional, un importante componente del patrimonio cultural intangible, presenta, según el Ministerio de Cultura de Colombia (Mincultura, 2012), al menos, cinco características. 1. La cocina tradicional es el resultado de un largo proceso histórico y colectivo, cuya esencia es transmitida usualmente de manera directa, y empírica, en el ámbito familiar a lo largo de varias generaciones. 2. Es una modalidad de cocina directamente relacionada con su entorno, y que se ubica en un determinado contexto ecológico y productivo. 3. Presenta una

función unificadora desde el punto de vista social, cohesionadora del grupo, que promueve los sentimientos de solidaridad y pertenencia, propiciando momentos de encuentro social. 4. Es una cocina que se realiza generalmente, aunque no de manera exclusiva, en el ámbito de un saber femenino. 5. Es un sistema culinario que responde a reglas de comportamiento, prescripciones, creencias, supersticiones, prohibiciones alimentarias y normas empleadas en rituales. Estas características están presentes de manera común en las diversas culturas, aunque en cada una de ellas se aplica de una manera singular, de acuerdo con la cultura de que se trate.

Este trabajo se acoge a la definición, antes mencionada, de cocina tradicional propuesta por Pazos Carrillo (2017). De allí que estas preparaciones culinarias, aunque sean básicamente, o en esencia, compartidas por varias generaciones, no estén congeladas en el tiempo, es decir, inmutables, sino que terminan experimentando modificaciones, aunque sean cambios lentos y relativamente difíciles de percibir, en el transcurso de las generaciones. Adriá (2019) señala que lo que fue tradicional para una generación, no tiene por qué serlo de una manera exactamente igual para una generación posterior. Sucede, a veces, que algunas tradiciones que parecen antiguas son relativamente recientes en cuanto a su origen, y que hasta pueden ser productos de la invención (Hobsbawm, Rozalen, 2002). Las preparaciones de la cocina tradicional, sus condiciones organolépticas (sabor, olor, color, textura) y sus presentaciones (emplatados y decoraciones) se modifican en lapsos temporales muy extensos (Pazos Carrillo, 2019), lo que llamó Fernand Braudel la *Longue Durée* (larga duración) (Braudel, 1953; Lee, 2018).

Braudel (1953) hizo referencia en sus trabajos a tres dimensiones temporales o “duraciones”: la corta duración, la mediana duración y la larga duración, considerando que la realidad cambia, pero que esos cambios ocurren a ritmos diferentes y afectan a la sociedad con diferente intensidad.

El más conocido y notable es el movimiento de corta duración, que a veces se convierte en un acontecimiento histórico relevante, en un hecho destacable que ocurre de una manera única e imprevisible, como la caída del muro de Berlín el 9 de noviembre de 1989, o el atentado de las torres gemelas en Nueva York el 11 de septiembre de 2001. Algunos acontecimientos son de gran importancia y son registrados por la memoria colectiva, por las grandes consecuencias que provocaron (Mayén, 2012; Rodríguez Díaz, 2013).

El movimiento de la mediana duración, que corresponde a la coyuntura, caracterizada por un conjunto de circunstancias, acontecimientos o hechos importantes, que pueden durar varias generaciones y que suponen un antes y un después en el tiempo y en la vida de una sociedad (Rodríguez Díaz, 2013).

El movimiento de la larga duración, la famosa *Longue Durée* de Braudel, que afecta a la estructura social, y al medio geográfico en el que ocurre. En este caso, los cambios son muy difíciles de percibir por la enorme lentitud con que ocurren, aunque afectan de una manera determinante el contexto del entorno y el medio ambiente del escenario en que ocurren.

Buena parte de los cambios que percibimos en los regímenes alimentarios ocurren, por lo general, en el mediano plazo, en el transcurso de varias generaciones, sin que se tengan que producirse modificaciones esenciales en la preparación de un platillo o en una práctica culinaria (Bottero, 2005).

2.1.5. La cocina como proceso

La cocina consiste, básicamente, en la transformación física y química de ingredientes en preparaciones culinarias, que se comen y se beben. Esa transformación es realizada por agentes culinarios (mayormente amas de casa, cocineras populares y cocineros profesionales), que aplican un saber que se concreta en procesos culinarios (de selección de ingredientes y preparación previa, conservación y cocción de los alimentos, y emplatado y servicio de sus preparaciones), con el fin de satisfacer una necesidad fisiológica y hedónica. En el fondo, la cocina, como resultado del hecho de cocinar, corresponde a una serie de procedimientos que relacionan ingredientes-técnicas-agentes culinarios-comida-bebida con la finalidad de satisfacer una necesidad fisiológica vital de los individuos en un contexto social.

Esa relación vincula a la cocina y a la comida con la cultura de una sociedad determinada y una naturaleza definida por la geografía y la ecología. Esas relaciones se escenifican en un territorio históricamente determinado, donde se transmiten, de una manera específica para cada comunidad y grupo social, los hechos particulares alimentarios relevantes para esa cultura, a través de mecanismos consensuados de transmisión intergeneracional.

Según (Fab *et al*, 1985) existen cuatro elementos característicos de una cocina: 1. Un limitado número de alimentos seleccionados del entorno; 2. Un modo característico de preparación, representado principalmente por las técnicas de cocción; 3. Unos principios de condimentación de los alimentos; 4. Un conjunto de reglas relacionadas con el estatus simbólico de los alimentos, el número de comidas diarias y sus horarios y con las maneras en la mesa.

La cocina transforma ingredientes para hacer comidas y bebidas. Pero no cualquier ingrediente, sino ingredientes que se han elegido desde el punto de vista del lugar en que se habita: determinados por la ecología y la geografía, y que resultan, además, de la influencia de factores relacionados con la cultura a la que se pertenece. Los ingredientes utilizados en las cocinas regionales, por ejemplo, son consecuencia de la acción de agentes productivos regionales en un territorio históricamente determinado. Responden, por esa razón, a una tradición, y sirven de base para construir una identidad cultural. De allí que el ingrediente sea el elemento determinante de una cocina, como proceso técnico, y de una comida, como producto cultural. Si se acepta que, cuando se come, se consumen, a la vez, alimentos y símbolos, es necesario, entonces, para comprender la esencia de una cocina, buscar los significados atribuidos por la cultura a los ingredientes utilizados, a los procesos y a las comidas ingeridas.

En el caso de esta investigación, se ha propuesto esclarecer cuál es el papel que juega el maní como ingrediente, principal o secundario, en la definición de la cocina manabita, y en particular qué lugar ocupa el maní en las principales preparaciones de la cocina manabita.

Para efectos prácticos, se distingue en la cultura manabita, con proyección en toda la costa ecuatoriana, entre dos pueblos o subculturas con una clara identidad cultural: el pueblo montubio y el pueblo cholo, ambos resultantes del mestizaje inicial de indios y blancos, y en menor proporción el negro, aunque los investigadores no incluyen al pueblo esmeraldeño en el territorio montubio. No hay estudios especializados, pero se acepta que hay tanto una cocina del pueblo montubio como una cocina del pueblo cholo. El primero habita en las zonas campesinas relacionadas con las cuencas de los ríos de la provincia y en las laderas montañosas, en el lado oriental de la cordillera de la Costa, cuyas elevaciones no superan en esa zona los 800 msnm. (Montero Torres, 2020)

Sus principales actividades económicas son la agricultura y la ganadería. El pueblo cholo, por su parte, habita las zonas del litoral del océano Pacífico, y su principal actividad económica se relaciona con los recursos provenientes del mar, de donde obtienen empleos, ingreso y sustento (Palomeque, 2012; Codepmoc, 2013; Cevallos Ruales, 2017). Un elemento diferencial entre estos dos pueblos es que, en el contexto de la provincia manabita (no olvidemos que la cultura de estos pueblos se extiende por otras provincias de la Costa ecuatoriana), los habitantes del litoral marítimo, pobladores de aldeas o ciudades situadas a la orilla del mar, han estado más expuestos a la influencia de los colonizadores, los comerciantes y del intercambio con otros pueblos dentro y fuera de Manabí, porque se comunican por el mar. En esta investigación se hizo referencia exclusivamente a la cocina montubia, y en particular, a la cocina que está comprendida dentro de los límites del cantón Portoviejo.

2.1.6. El escenario, lugar o entorno de la investigación

La investigación se desarrolló en la provincia de Manabí, y específicamente en el cantón Portoviejo.

La república del Ecuador está integrada por 24 provincias, 221 cantones y 1.499 parroquias. Una de esas provincias es Manabí, que es, además, la tercera provincia más poblada del país, con 1.562,08 habitantes, y la cuarta más extensa del país, con 18.940 km², la mayor de la costa. Con 350 kilómetros de longitud de costa marítima, lo que marca su geografía y su régimen alimentario basado en gran parte de los productos marinos.

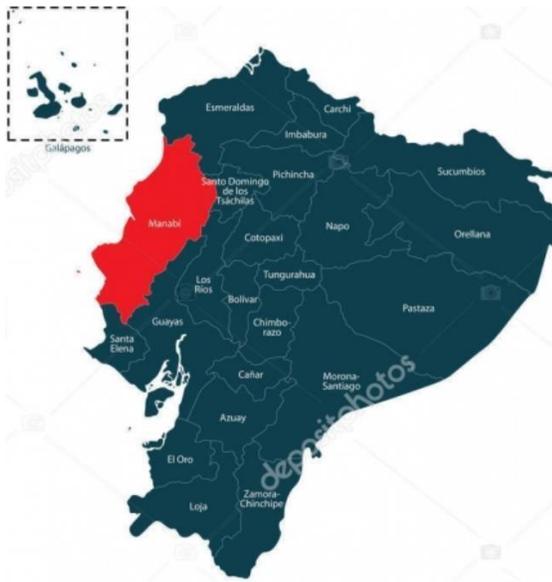


Ilustración 5. Mapa de la provincia de Manabí.
Fuente: Depositphotos, n.d.

La provincia de Manabí limita con la provincia de Esmeraldas por el norte, con la de Santa Elena y Guayas por el sur, las de Guayas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas por el oeste, y el océano Pacífico. El relieve provincial es mixto, con planicies y zonas elevadas, aunque no superiores a los 800 msnm. Hay presencia de estribaciones de la cordillera de los Andes por el flanco oeste, y zonas de vertientes de varios ríos, lo que define en gran parte su geografía y su potencialidad productiva agroalimentaria. El régimen climático provincial va de subtropical seco a tropical húmedo, con dos estaciones muy marcadas: el invierno, de enero a abril, y el verano, de mayo a diciembre.

Esas características geográficas, y de sus pisos ecológicos, explican el predominio de algunos cultivos tropicales en la agricultura provincial actual: el maíz duro y seco, con 72.000 ha; el plátano, con 48.000 hectáreas; el arroz, con 16.000 ha; el banano, con 6.500 ha.

Las principales actividades económicas de Manabí son la agricultura (24 %), la ganadería (19 %), la explotación forestal (14 %), la avicultura (12 %), la maricultura (11 %), la agroindustria (6 %), el turismo (5 %) y el comercio (4 %). La provincia tiene condiciones favorables para el turismo: posee 318 atractivos turísticos naturales y culturales (Molina *et al*, 2018).



Ilustración 6. Mapa de cantones de la provincia de Manabí.
Fuente: utendidacticaytenologiaeducativa, n.d.

La provincia de Manabí cuenta con 22 cantones y 53 parroquias rurales. Una de ellas es el cantón Portoviejo, conformado por 16 parroquias: 9 urbanas y 7 rurales. Esta investigación se desarrolla en el cantón Portoviejo.



Ilustración 7. Mapa de Portoviejo.
Fuente: Eured, n.d.

La ciudad de Portoviejo, que actúa como la ciudad capital de la provincia y cabecera cantonal, tuvo su origen en la Villa Nueva de San Gregorio de Puerto Viejo, levantada en 1535, como un puesto de avanzada militar y de abastecimiento de alimentos en el proceso de conquista y colonización en la región. De tal manera que Portoviejo fue la primera ciudad asentada en la costa ecuatoriana. Allí se produjeron constantes contactos de las distintas poblaciones indígenas españolas, iniciando el mestizaje racial, que originó en el transcurso del tiempo el cholo del litoral y el montubio del campo y la montaña, y sus respectivas culturas.

Tabla 1.

Población del Cantón Portoviejo por Parroquias

Parroquias	Hombres	Mujeres	Total
Portoviejo (Urbano)	83.246	88.601	171.847
Área rural	33.777	32.806	66.583
Periferia	8.036	7.877	15.913
Abdón Calderón	6.330	6.181	12.511
Alhajuela	1.585	1.700	3.285
Crucita	5.623	5.445	11.068
Pueblo Nuevo	1.428	1.376	2.804
Riochico	5.280	4.947	10.227
San Plácido	4.054	3.985	8.039
Chirijos	1.441	1.295	2.736
TOTAL	117.023	121.407	238.430

Nota: Fuente: Ecuador en Cifras, 2021

Actualmente la ciudad de Portoviejo cuenta con más de 238.430 habitantes, según datos del 2021 (Ecuador en Cifras, 2021). En el año 2019 fue declarada por la UNESCO ciudad creativa gastronómica (Ministerio de Turismo, 2019).

2.2. Marco Legal

Esta investigación se enfoca en la cocina como patrimonio cultural inmaterial, de tal forma que se sujeta a una legislación internacional mediante normas, leyes y estatutos establecidos por organismos internacionales como la UNESCO; así como las políticas públicas ecuatorianas.

En la convención celebrada en el año 2003 por La Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO), en París, se establece el primer instrumento multilateral de carácter vinculante a salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial(UNESCO, 2003).

En el texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial la cocina se encuentra inserta en el Artículo 2: Definiciones. A efectos de la presente convención que menciona:

1. “Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.”

Así mismo en el artículo 13 Otras medidas de salvaguardia Para asegurar la salvaguardia, el desarrollo y la valorización del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio, cada estado parte hará todo lo posible, literal c, menciona:

- “c) fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación, para la salvaguardia eficaz del patrimonio cultural inmaterial, y en particular del patrimonio cultural inmaterial que se encuentre en peligro.”

Con los artículos antes mencionados establecidos en el texto por la UNESCO, se justifica la importancia de esta investigación, la cual permitirá salvaguardar las prácticas y el corpus culinario a base del maní en el cantón Portoviejo, de tal manera que éstas se sigan conservando en el tiempo y permita a otros investigadores continuar estudiando el comportamiento de este producto en la cocina de la región.

En Ecuador, el Artículo 21, capítulo segundo de los derechos del buen vivir, Título II Derechos de la Constitución de la República, expresa que:

“Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas” (Asamblea Constituyente, 2008, p. 26).

Así mismo el Artículo 350, capítulo primero de Inclusión y Equidad, Título VII Régimen del Buen Vivir, menciona que:

“El sistema de educación superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanista; la investigación científica y tecnológica; la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas; la construcción de soluciones para los problemas del país, en relación con los objetivos del régimen de desarrollo” (Asamblea Constituyente, 2008, p. 162).

Las Universidades e Institutos de Educación Superior son los encargados de realizar investigaciones para diseñar estrategias de promoción de saberes, prácticas y corpus culinario de cada región, así mismo la salvaguarda de estos para su conservación. Con la finalidad de que estos se mantengan en el tiempo.

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), adscrito al Ministerio de Cultura, es la entidad encargada en el Ecuador de regular y controlar el patrimonio cultural, señala en el artículo 62, del Régimen especial del patrimonio cultural inmaterial, Título IV del Reglamento General a la Ley Orgánica de Cultura del Ecuador:

“De los criterios generales de la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial. - Se entiende por salvaguarda las medidas encaminadas a favorecer la viabilidad y continuidad del patrimonio cultural inmaterial, entre otras: la identificación, documentación, investigación, protección, promoción, transmisión y revitalización

La salvaguarda del patrimonio cultural Inmaterial se regirá por los principios de participación, interculturalidad, sustentabilidad, interinstitucionalidad y manejo ético, considerándose el carácter dinámico de las manifestaciones y evitando su descontextualización y menoscabo” (Ministerio de Cultura, 2017, p.18).

La Ley Orgánica de Cultura en el Registro Oficial Suplemento 913 de 30-dic.-2016 menciona:

“Que, el Estado ecuatoriano es suscriptor de diferentes convenios internacionales, que regulan y comprometen al país como Estado miembro, entre las cuales la más reciente, relacionada al Convenio sobre Patrimonio Inmaterial y la Convención de la UNESCO para la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales, deben ser armonizadas a las leyes infra constitucionales”(Instituto Nacional de Patrimonio Cultura, 2016)

De la misma forma, en el Artículo 79 capítulo 8, del régimen especial del patrimonio cultural nacional inmaterial, señala:

“De las manifestaciones pertenecientes al patrimonio cultural nacional inmaterial. Pertenecen al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, los usos, costumbres, creencias, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que la sociedad en general y cada comunidad, pueblo o nacionalidad reconocen como manifestaciones propias de su identidad cultural.”(p.19)

La gastronomía ya se identifica como tal, en el Artículo 80 literal c, que manifiesta:

“Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones

culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

c) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general reconocen como propias

También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes” (Instituto Nacional de Patrimonio Cultura, 2016).

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

Para el desarrollo de esta investigación se aplicó particularmente el método inductivo, complementado con el empleo de técnicas cualitativas de investigación.

En el primer caso, el estudio de los agentes culinarios que ofician en la cocina manabita en el cantón Portoviejo permitió extraer, a partir del examen de casos particulares (la cocina tradicional en la cocina del cantón Portoviejo) algunas conclusiones generales para contribuir a caracterizar la cocina manabita y determinar su estrecha relación con el empleo del maní como ingrediente.

En el segundo caso, con el empleo de técnicas cualitativas, se obtuvo una visión general sobre el problema investigado, y en especial sobre el comportamiento y la percepción de los agentes culinarios manabitas, y su opinión sobre el uso del maní en su cocina. Esta parte se realizó utilizando técnicas de observación directa, juntamente con el uso de otras técnicas de recopilación de información, con el fin de inferir algunas conclusiones que permitieron demostrar la importancia que tiene el maní como ingrediente en la cocina tradicional de Manabí. Con tal propósito se empleó, en primer lugar, la visita de campo. Se hizo un recorrido general de las parroquias urbanas y rurales para hacer una primera selección de los lugares donde se concentró la investigación. Se seleccionó dos parroquias rurales y dos urbanas representativas de la cocina del cantón Portoviejo. Una vez seleccionadas las parroquias, se visitó sus mercados públicos, y se tomó contacto con los probables informantes: vendedores de maní, procesadores artesanales de maní, cocineras populares asociadas al mercado. Se indagó también sobre la existencia de centros de acopio de maní y de venta al mayor del producto. Igualmente se visitó los principales restaurantes existentes en cada lugar, estableciendo los primeros contactos con los cocineros profesionales y los emprendedores de pequeñas y medianas empresas que realizan actividades gastronómicas. En esa visita se contactó y se seleccionó a los agentes culinarios que se iba a entrevistar, pactando la fecha de las entrevistas que luego se las realizó.

Una vez que se definió, al inicio, qué tipo de técnica cualitativa aplicar y a qué personas entrevistar, se elaboró un plan de acción, estableciendo las preguntas claves para la aplicación de

las entrevistas semiestructuradas (Arias, 2012; Hernández, *et al*, 2014). En algunos casos, cuando la ocasión lo permitió, se aplicó la técnica del grupo focal (o *focus group*). Se realizó con algunas cocineras, vendedores y procesadores de maní que laboran en los mercados, principalmente en la plaza de mercado principal de la ciudad de Portoviejo. Para dejar constancia de las actividades de preparación de los alimentos, de su transformación agroindustrial, así como de los ingredientes y preparaciones, y principalmente de los agentes productivos, se emplearon diarios de campo, cámaras de video, fotográficas y grabadoras.

Complementando la recopilación de información con la selección y entrevistas abiertas y semiestructuradas, dependiendo del caso, realizadas en su domicilio a algunas amas de casa mayores de 60 años, y también con la visita de campo y entrevista a algunos pequeños productores de maní ubicados en el cantón Portoviejo.

La información obtenida de las entrevistas se analizó mediante la herramienta “Atlas. Ti”, donde permitió procesar e identificar similitudes entre las cocineras tradiciones tanto en los productos utilizados, preparaciones y procesos de elaboración.

El marco teórico definido para esta investigación fue elaborado en base a una amplia investigación documental, que incluyó el examen de libros, artículos científicos e informes técnicos sobre el tema. Esta documentación se refiere principalmente a los aspectos relacionados con el manejo agronómico y el procesamiento agroindustrial de la planta y el grano de maní, y algunos, muy pocos, dan cuenta de los aspectos socioeconómicos relacionados con los pequeños productores de maní y el consumo de maní en sus familias.

Para estudiar los aspectos culinarios del maní en la cocina local no se contó, infortunadamente, con recetarios de cocina sobre la cocina manabita en general, o del uso de maní en particular. Por lo que esta investigación tendió a ser de tipo exploratorio, por carecer de estudios relacionados, y descriptiva, porque debió detallar las características y comportamientos de las personas, grupos y comunidades involucradas en los procesos investigados. De allí que esa debilidad inicial se convirtió, forzosa y paradójicamente, en una de las principales fortalezas de este trabajo: aportar información primaria sobre el uso del maní en la cocina manabita, y contribuir a la creación de un corpus teórico sobre el maní y su uso en la cocina, que pudiera ser útil a posteriores investigadores.

En este trabajo de investigación se presentó, como uno de los resultados principales, un inventario de las preparaciones de la cocina manabita que utilizan el maní como ingrediente.

Para fortalecer las investigaciones relacionadas con los aspectos culinarios del maní, se sugiere a otros investigadores la elaboración de dos productos investigativos complementarios que serán de gran utilidad para promocionar, aún más, el uso del maní en la cocina manabita: 1) un recetario de los principales platos tradicionales de la cocina manabita que usan el maní, y 2) un glosario de términos relacionados con el uso del maní en la cocina manabita.

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El objetivo principal de esta investigación es determinar la influencia del maní en la cocina tradicional del cantón Portoviejo. Para ello, se debe caracterizar, en primer lugar, al maní como ingrediente de la cocina, independientemente del tipo de cocina de que se trate. Y luego, insertarlo en la estructura de la cocina manabita para comprender y describir su importancia en las preparaciones en las que intervienen.

4.1. Consideraciones sobre el ingrediente

El término ingrediente proviene, etimológicamente, de *ingrediens*, participio del verbo latino *ingredi*, que significa ir adentro, “entrar en”(Definiciona, n.d.). Los ingredientes culinarios, relacionados con la cocina, constituyen un conjunto o grupo de sustancias, o elementos, que entran en una preparación culinaria, comida o bebida, en una proporción específica, dependiendo del grado de precisión de la receta. En las preparaciones de las cocinas tradicionales, en las que prevalecen las recetas de cocina orales sobre las escritas, se atiende más a la lista de los ingredientes que se usan, a la importancia de cada uno dentro del conjunto, y a la manera cómo estos se van incorporando en la preparación que se reproduce.

En la cocina tradicional se observan mayores resistencias al cambio, y las cocineras populares muestran un comportamiento más ortodoxo a la sustitución del ingrediente; al contrario de lo que sucede en el caso de los cocineros profesionales, más inclinados al cambio de ingredientes en sus recetas y a la innovación técnica en los procedimientos y en los equipos utilizados.

Una receta, oral o escrita, es una anotación en la que se indican los ingredientes necesarios para una preparación. En las recetas más completas se señalan, además de los ingredientes, las dosis, y se ofrece información sobre la manera de prepararla y los tiempos de cocción. En los recetarios modernos se presenta información útil para facilitar la actividad culinaria, tales como los ingredientes y sus dosis, la forma de cocción, los utensilios a utilizar, el tiempo de preparación previa y de cocción, el rango de costo de la preparación, y el grado de dificultad de su elaboración, el valor nutricional del plato o bebida, las contraindicaciones nutricionales, la manera de

conservación, las guarniciones recomendables para su servicio, su forma de emplatado o decoración del plato, la temperatura de servicio, una breve historia del plato y su fotografía, indicando el proceso de elaboración paso a paso, y algunos *tips* o trucos culinarios para facilitar la tarea.

Los ingredientes se clasifican de muchas maneras. En esta investigación se clasificará para los ingredientes:

- 1) De acuerdo con su origen biológico: en ingredientes de origen animal, vegetal y mineral.
- 2) De acuerdo con su proveniencia territorial: en ingredientes locales o provenientes del entorno inmediato, y en ingredientes externos o provenientes del entorno mediano.
- 3) De acuerdo con su importancia en la preparación: en principales y secundarios o complementarios. Los ingredientes principales son imprescindibles en las comidas tradicionales, vinculadas a una tradición y a un territorio.

Cada cocina presenta un grupo de ingredientes fundamentales, que constituyen la base de la elaboración de los principales platos y bebidas. Esos ingredientes reflejan la diversidad biológica y cultural existente en el territorio. Es decir, la biodiversidad y los usos y tradiciones locales, el nivel de desarrollo de su economía y de su comercio interior y exterior, así como la influencia de los distintos grupos migratorios que se han instalado en la zona, convirtiéndose en parte integrante de la cultura regional.

A pesar de que se cuenta con muy pocas investigaciones sobre los elementos que conforman la estructura de la cocina manabita, se puede afirmar que sus principales ingredientes, de procedencia local o regional, son:

Entre los ingredientes de origen animal, responsables principalmente de la proteína y de las grasas, figuran las carnes de res, cerdo, aves de corral (principalmente gallina criolla, criada domésticamente con granos, insectos y desperdicios orgánicos, y el pollo de granja), los pescados, los mariscos (especialmente crustáceos, como los cangrejos, las conchas bivalvas y los camarones), y los derivados de productos animales, como la leche, el queso y los huevos. El consumo de carne de chivo es importante en algunas parroquias de los cantones manabitas de Jipijapa y Montecristi, donde es tradicional la preparación de seco de chivo.

Entre los ingredientes de origen vegetal, que proveen principalmente el grupo de los carbohidratos, se encuentra el maíz duro, el maíz tierno o choclo, el plátano, principalmente verde, la yuca, el camote, el zapallo, el arroz, el frijol, el maní, el aguacate, el achiote. Entre las frutas, generalmente la materia prima para elaborar jugos o para comer en crudo, directamente, sobresalen la naranja, la mandarina, el limón, el guineo o banano, la sandía, el mamey, la naranjilla, el maracuyá, el tomate de árbol, el tamarindo y el mango.

Entre los ingredientes de origen mineral, son, como sucede corrientemente en la cocina, el agua y la sal.

En cuanto a su procedencia, se menciona solo los ingredientes tradicionales de la cocina manabita, vinculados al territorio de la provincia de Manabí, y que son, básicamente, los ingredientes producidos en el entorno inmediato:

En el entorno local o inmediato, derivados de la producción propia, sobresalen el maíz, el plátano, la yuca, el arroz, el maní, el zapallo, el achiote, el cilantro, las carnes de res y de cerdo, el queso y los huevos. Entre las frutas destacan el aguacate, los cítricos, la sandía, el guineo, la naranjilla, el tomate de árbol, el maracuyá, la piña, el mamey y el mango.

Por último, se cree conveniente diferenciar entre los ingredientes alimentarios que tienen su centro primario de origen o de domesticación en América, y los originados y domesticados fuera del continente americano, y que fueron introducidos desde otros continentes (Europa, Asia y África y Oceanía).

Entre los ingredientes de origen vegetal de la cocina manabita con centro primario de origen en el continente americano destacan el maíz, la yuca, el camote, el maní, el tomate, la achocha, el aguacate, la piña, la naranjilla, el maracuyá, el mamey, el achiote, el ají, el pimiento. La papa, la mashua, la oca, el amaranto o la quinua, también ingredientes de origen americano, pertenecen más bien a la tradición alimentaria de la cocina regional serrana o andina.

Entre los ingredientes tradicionales de la cocina manabita, pero originados o domesticados fuera del continente americano, desde al menos varias generaciones humanas, sobresalen el plátano, el banano, el mango, los cítricos, el arroz, la sandía, el ajo, la cebolla, el cilantro, el perejil, el comino. Algunos productos de origen vegetal muy familiares para los manabitas, como son el

plátano, el arroz, el mango, la sandía, el melón, el tamarindo, los cítricos, el comino, o el cilantro, son, sin embargo, originarios de Asia o de Europa. Esos productos llegaron al Ecuador, en diferentes períodos, a partir de la colonización hispánica, entre inicios del siglo XVI y el primer tercio del siglo XIX.

Así sucedió también con, por ejemplo, algunos productos de origen animal, como la vaca, el cerdo, el chivo, la gallina. La única ave de corral originaria de América es el pavo. Como fuentes de proteína de origen animal fueron, principalmente, el pescado y los mariscos, tanto de mar como de río, y los animales silvestres o “del monte”.

Esa diferenciación que se hizo de los ingredientes es importante por varias razones. De una manera general, porque los ingredientes de la cocina tradicional manabita, procedentes de la producción en el entorno local o regional, abastecen los mercados regionales. De una manera particular, porque permitió, en el caso del maní, trazar una línea evolutiva del ingrediente culinario para determinar su importancia histórica y su influencia en la cocina manabita, en un lapso tan largo que se extiende hasta los regímenes alimentarios prehispánicos.

La aplicación de estos criterios permitió identificar unos pocos alimentos, como el maíz, el maní, el camote, la yuca, el ají, que han estado presentes tanto en la dieta actual como en la dieta indígena precolombina. Otros, como la achira, la quinua, la coca, y probablemente el cuy, que fueron consumidos en la costa en tiempos precolombinos, fueron perdiendo importancia con el paso del tiempo hasta desaparecer de la dieta actual manabita. El hecho de que el maní haya estado presente en la dieta humana de los pobladores de la costa ecuatoriana por más de 5.000 años, lo convierte en uno de los ingredientes fundamentales en la alimentación de nuestra región y en uno de los principales soportes de la cocina manabita.

4.2. Un inventario del corpus culinario de la cocina manabita

Una de las grandes limitaciones que se tiene cuando se hace un inventario de la cocina tradicional manabita es que no se cuenta usualmente con la información necesaria, que se encuentra generalmente en diccionarios, recetarios de cocina, y en glosarios de términos referidos a esta cocina. Muchos documentos (libros, artículos, informes técnicos, trabajos de grado) mencionan platos y bebidas que componen el corpus culinario manabita, pero, por lo general, se limitan a repetirlos, desconociendo muchas veces los ingredientes que los componen y sus

orígenes. Ese desconocimiento constituye una grave limitación a la hora de inventariar las preparaciones en las que participa un ingrediente determinado, como el maní, para definir su importancia dentro del corpus culinario del que forma parte, que, en este caso, es la cocina tradicional del cantón Portoviejo.

Se procede, entonces, en primer lugar, a esclarecer la importancia que tiene el maní en la cocina tradicional de Portoviejo. Con ese propósito, se cumplió con cuatro etapas sucesivas, que fueron aumentando gradualmente en complejidad.

En primer lugar, se elaboró una lista, lo más amplia posible, de los ingredientes usuales de la cocina tradicional de Manabí. (ver Anexo 1, Tabla. 8)

En segundo lugar, se estructuró una lista del corpus culinario portovejense, es decir el inventario de sus preparaciones, señalando, para cada platillo o plato, sus principales ingredientes. (ver Anexo 2 Tabla. 9)

En tercer lugar, a partir de esa segunda lista, se identificó la presencia del maní como ingrediente en cada plato en el caso de que lo hubiere. (ver Tabla 2)

En cuarto lugar, se identificó la importancia que tiene el maní en la composición de cada plato, bien sea como ingrediente principal o como ingrediente complementario o secundario, dentro de la cocina tradicional portovejense. (ver Tabla 2)

Se es consciente de que la simple enumeración de los ingredientes que componen un plato específico de la cocina tradicional no explica por completo cada plato de la cocina de la que forma parte. Un ingrediente es tan solo uno de los componentes de una cocina. La cocina es, en realidad, mucho más que un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas para la preparación de una comida. Somos lo que comemos, y de esta manera la comida se inscribe en el seno de una cultura y de un imaginario o representación mental de cada individuo y de cada grupo: uno ingiere alimentos que nutren el cuerpo, y nos aseguran la sobrevivencia, pero también se consumen símbolos, significados culturales, que nos fortalecen la identidad y nos transmiten un sentimiento de pertenencia, insertándonos en el seno de una cultura determinada. El alimento, en este caso, sirve como un elemento de cohesión y unificación del grupo, y también como un elemento que permite diferenciarse de otros grupos. De tal manera que cualquier cocina y, en esta investigación,

la cocina portovejense, es un espacio particular de la cultura donde, aparte de los ingredientes y las técnicas que utiliza, se encuentra el acervo de unas ciertas representaciones mentales, de unas creencias y de unas prácticas sociales relacionadas con los saberes culinarios, que son transmitidas inter generacionalmente por la tradición para ser compartidas por los individuos que forman parte de una cultura, o de un grupo determinado dentro de esa cultura. De esta forma, los grupos humanos intentan asegurarse su sobrevivencia social (Fischler, 1995).

El inventario de los ingredientes empleados usualmente en la cocina tradicional del cantón Portoviejo arrojó un número de 135 ingredientes, que se identificó con su nombre común y su nombre científico.(ver Anexo 1 Tabla. 8). Ellos constituyen la base sobre la cual se construye actualmente el corpus culinario, o sea, la estructura de comidas y bebidas que compone la cocina tradicional de Portoviejo. Esa cocina es una destacada cocina regional que la UNESCO elevó a la categoría de ciudad creativa gastronómica, en el año 2019. Una distinción que solo la ostenta en el país la cocina de la ciudad de Portoviejo, cabecera cantonal y capital de la provincia de Manabí.En esa lista que se presenta, el maní se destaca como uno de sus principales ingredientes culinarios.No obstante, se tuvo que demostrar esa afirmación.

El siguiente paso, consistió en inventariar, y presentar en orden alfabético, las principales preparaciones de la cocina tradicional portovejense, señalando, en cada caso, los ingredientes que entran en su composición, excepto el agua, que entra, directa o indirectamente, en todas las preparaciones culinarias. (ver Anexo 2 Tabla. 9)

Para responder a esa segunda parte, se empleó los resultados de las numerosas entrevistas semiestructuradas y abiertas que se aplicó a los diferentes agentes sociales de la colectividad estudiada (que incluyeron cocineras populares, matronas, funcionarios públicos, y los distintos integrantes de la cadena productiva del maní en el cantón Portoviejo: productores, acopiadores del grano, procesadores artesanales, transportistas, vendedores y consumidores). Esa información se complementó con la investigación documental. En este caso fue muy útil la investigación, aún inédita, de los profesores Rafael Cartay, *et al*, titulada “Diccionario de la cocina manabita”, cuya consulta fue facilitada gentilmente por los autores. Esa información se complementó con las publicaciones especializadas de recetas de cocina manabita, realizadas por Giler de Loor (1982), ULEAM (2005) y Regalado Espinoza (2019).

El resultado de esta búsqueda se concretó en una lista de las principales preparaciones de la cocina manabita, que se presenta a continuación, en orden alfabético, señalando brevemente sus ingredientes y la participación del maní como ingrediente principal o secundario:

Tabla 2.

Preparaciones con Maní de la Cocina Manabita

N°	Preparación	Carácter	Descripción
1	Ají con maní	Principal	salsa con ají, maní, cebolla blanca, culantro, comino y sal.
2	Albóndiga de verde	Secundario	masa con plátano verde, rellena con carne, pescado, o queso, o maní molido.
3	Bola de verde	Secundario	plátano verde, cebolla, sal, mantequilla. Se suele acompañar con maní, queso, chicharrón y cilantro.
4	Bolitas de maní acarameladas	Principal	maní, azúcar morena.
5	Bollo de maní	Principal	plátano verde, maní, carne o pescado, envuelto en hojas de plátano.
6	Bollo de maní con chancho	Principal	plátano verde, guineo verde, carne, cuero de chancho, maní, achiote, cebolla colorada, cebolla verde, cilantro, oreganón, comino, oreganito, sal, envuelto en hojas de plátano.
7	Bollo de pescado	Secundario	plátano verde, refrito, maní, pescado, envuelto en hojas de plátano.
8	Bollo de plátano	Secundario	plátano verde, maní, carne de chancho, ajo, cebolla blanca, pimienta, sal, achiote, envuelto en hojas de plátano.
9	Bollo de plátano con maní	Principal	plátano verde, maní, cebolla colorada, cebolla blanca, pimienta verde, ajo, hierbabuena, cilantro, orégano, achiote, caldo y filete de pescado, orégano, sal, pimienta, sobre hoja de plátano.

10	Bolón de plátano con maní	Principal	plátano verde o maduro, maní, sal, mantequilla.
11	Bomba manaba	Secundario	plato de bolón de verde servido con huevo frito, sal prieta y jugo.
12	Caldo de bola	Secundario	caldo con carne, huesos y rabo de vaca, yuca, choclo, maní, cebolla, pimiento, cilantro, con bolas de plátano verde, queso o carne.
13	Caldo de bola relleno	Secundario	caldo con carne, plátano verde, pasas, huevo, maní, choclo, zanahoria, yuca, zapallo, refrito. La bola se hace con plátano verde, sal y se rellenan con cebolla blanca, achiote, mantequilla, maní, pasas, huevo duro y carne.
14	Caldo puchero	Secundario	caldo con carnes de res y chanco, plátano verde, verdura, zapallo, camote, yuca, zanahoria, choclo, col, plátano maduro con cáscara, cilantro, maní molido.
15	Carne con maní	Principal	carne de chanco, maní molido, yuca
16	Cazuela de cerdo	Secundario	plátano verde, carne y cuero de cerdo, ajo, comino, orégano, pimiento, cebolla, maní.
17	Cazuela de pescado	Secundario	plátano verde, pescado, maní, cebolla blanca, cebolla colorada, pimiento, ajo, achiote, cilantro.
18	Cazuela de verde	Secundario	corvina, maní, plátano verde, cebolla, tomate, pimiento, sal, achiote, pimienta, orégano.
19	Ceviche con maní	Principal	pescado, maní, cebolla colorada, tomate, pimiento verde y rojo, limón, cilantro, sal.
20	Cocada de maní	Principal	coco, agua de coco, azúcar, maní.
21	Corviche	Principal	plátano verde, maní, refrito, sal, achiote, pimienta, con trozos de pescado, camarón o chanco.
22	Empanada de yuca	Secundario	masa de harina de yuca, rellena de carne de res o de pollo, pimiento, cebolla, cebolla blanca, ajo, pimienta, comino, maní en pasta, sal, aceite achiotado.

23	Encanutado	Secundario	preparación de pescado, cebolla, tomate, pimiento, pimienta, cebolla, cebolla blanca, maní, y envuelto en hoja de plátano.
24	Entomatado, entomatillado	Secundario	salsa con maní, tomate, gallina o pollo, tomatillo silvestre.
25	Greñoso	Secundario	maíz tierno, maní, hilachas o greñas de pollo, refrito, huevos, pasas, ajo, cebolla colorada, cebolla verde, pimiento, cilantro, oreganito, sal, pimienta. Una variación, en Jipijapa, lleva carne de res, chanco, pollo.
26	Guatita	Secundario	panza de res o mondongo, jugo de limón, maní molido o mantequilla de maní, yuca, maduro, refrito, ajo, cebolla, cilantro, sal.
27	Hayaca, ayaca	Secundario	gallina criolla, maíz, maní, huevo, aceituna, cebolla blanca, pimiento, cilantro, aceite achiotado.
28	Hornado de cabeza de chanco	Secundario	cabeza de chanco, cebolla colorada, ajo, comino, orégano, pimienta, pimiento, yuca, achiote, maduro. Algunos le agregan maní molido.
29	Hornado de pata de res	Secundario	pata de res, plátano verde, maní.
30	Hornado de pescado	Secundario	pescado, camote, plátano maduro, cebolla colorada, yuca, maní, pimiento, tomate, ajo, achiote, sal.
31	Maduro asado	Secundario	plátano maduro asado, o hornado, queso, mantequilla, servido con salprieda o maní quebrado.
32	Majada	Secundario	torta de maíz, panela, huevo, maní, mantequilla, frutas confitadas, pasas, currincho.
33	Maní confitado o maní garrapiñado	Principal	maní, azúcar.
34	Mantequilla, crema o pasta de maní	Principal	maní, azúcar, aceite hidrogenado.
35	Miga de arroz con maní	Principal	arroz, maní licuado, pasta de maní, cebolla, cilantro, tomate, ajo, sal, pimienta.

36	Muchín de yuca fermentada con maní y carne de chanco	Principal	yuca fermentada, maní, carne de chanco y aliño.
37	Pescado con maní	Principal	pescado, pasta de maní, plátano verde, pimienta, cebolla, culantro, ajo, pimienta, sal, aceite.
38	Pollo con maní	Principal	pollo, maní o mantequilla de maní, cebolla, cilantro.
39	Sal prieta	Principal	maíz amarillo, maní, hierbas y especias.
40	Sango con maní	Principal	sopa con plátano verde, maní. Hay variaciones: yuca, camarón, zapallo, con la particularidad de que todas llevan maní.
41	Tamal criollo manaba	Secundario	empanada con un relleno en el que figura el maní.
42	Tamal de concha negra	Secundario	plátano verde, refrito, orégano, maní, manteca de chanco, sal, hojas de plátano como envoltura
43	Tamal de maíz	Secundario	maíz, carne de pollo o res, maní, que se envuelve en hojas.
44	Tonga	Secundario	gallina criolla, arroz, maní, ajo, sal, comino, cebolla, pimienta, achiote, yuca, plátano maduro, cebolla verde, orégano, oreganito, envuelto en hojas de plátano.
45	Torta de maní con chanco	Principal	plátano verde, guineo, maní, achiote, cebolla colorada, ajo, pimienta, cebolla verde, cilantro, oreganón, sal,
46	Torta de plátano con maní	Principal	plátano verde, maní, condimentos.
47	Turrón con maní	Principal	maní, clara de huevo, azúcar, leche, manteca.
48	Viche de pescado o camarón	Principal	sopa de pescado o camarón, yuca, choclo, zapallo, camote, achocha, habas verdes, frejol largo, plátano maduro, maní, achiote, comino, pimienta, cebolla colorada, cebolla verde, orégano, sal. Las distintas versiones de viche llevan maní.
49	Yuca horneada con maní	Principal	yuca, maní, cebolla, pimienta, comino, pimienta, orégano, sal.

Notas: Fuente: Regalado Espinoza, 2019; Giler de Loor, 1982; ULEAM, 2005; Cartay, R. 2022. Elaboración Propia

El inventario que se realizó de los platos principales de la cocina manabita alcanzó un total de 143 preparaciones culinarias. Un número que, como se sabe, no es fijo en ninguna cocina, y que resulta difícil considerar que se trate de una cifra pequeña o grande, pues depende de la biodiversidad existente en un territorio y de la inventiva de los grupos sociales que lo ocupan. En la práctica, ese número corresponde a una cierta cantidad de platos que se preparan con una frecuencia relativa en una cocina determinada, y que se producen, se sirven y se consumen en distintos espacios o contextos de la vida social: lo cotidiano, lo festivo, lo conmemorativo y lo ritual. En las posibilidades reales de una cocina hay muchas más preparaciones que ese número. En la cocina mexicana, por ejemplo, una sola preparación emblemática como el tamal, presenta más de 400 variaciones, que, siendo básicamente la misma, es decir, sin dejar de ser tamal (que, en náhuatl, significa “envuelto”, en este caso en hojas vegetales, de maíz principalmente), se diferencian en la forma, el tamaño, los ingredientes, los tipos de relleno, el sabor, los tipos de envoltura vegetal, dependiendo de las distintas cocinas regionales que existen en el extenso territorio mexicano, que se beneficia de una gran diversidad biológica y sociocultural. (Cid Jurado, 2011)

Esa amplia variabilidad presente en las preparaciones se refleja en la riqueza de los corpus culinarios de algunas cocinas, como la mexicana. Es lo que los antropólogos de la alimentación consideran que constituye una respuesta estratégica cultural que se inscribe en la llamada “paradoja de la incertidumbre”, propia de la condición omnívora del ser humano, que, a diferencia de los comensales especializados (como la vaca-pasto o el tigre-carne o el oso hormiguero-insecto) depende de un mínimo de variedad de fuentes alimentarias que le aportan macronutrientes (carbohidratos, grasas, proteína), micronutrientes (vitaminas, minerales), además de la fibra alimentaria y agua que necesita obtener para asegurar una buena alimentación (Fischler, 1995).

La respuesta humana a esa paradoja a la que se enfrenta el ser humano, y en la que el individuo arriesga su existencia, obedece a una estrategia cultural de sobrevivencia, que se da en el seno del grupo en que vive, es decir, en su cultura. Esta distinción es importante para esta investigación, pues obliga a esclarecer qué tipo de ingrediente resulta el maní en la estructura de la cocina portovejense, además de los símbolos alimentarios que condicionan

el comportamiento del individuo como comensal. Es decir, obliga a preguntarse sí, ¿es importante el maní como ingrediente en la cocina tradicional de Portoviejo?

Tabla 3.

Preparaciones Culinarias Inventariadas

Preparaciones con maní	49	34,27%
Preparaciones sin maní	94	65,73%
Total	143	100%

Notas: Fuente: Elaboración propia



Ilustración 8. Gráfico de las preparaciones culinarias.
Fuente: Elaboración propia

Del total de las 143 preparaciones culinarias que inventariamos como las preparaciones de base de la cocina manabita, el maní, que apenas es solo uno de los 135 ingredientes principales del corpus alimentario estudiado, termina, sin embargo, incorporado en 49 preparaciones. Es decir, representa el 34,27 % del total del corpus (49 preparaciones, en un total de 143). Lo que equivale a afirmar que un poco más de tres preparaciones, de cada diez preparaciones de la cocina tradicional manabita, emplea al maní como ingrediente.

Tabla 4.

El Maní como Ingrediente Principal y Secundario.

Ingrediente principal	23	46,94%
Ingrediente secundario	26	53,06%
Total	49	100%

Notas. Fuente: Elaboración propia.

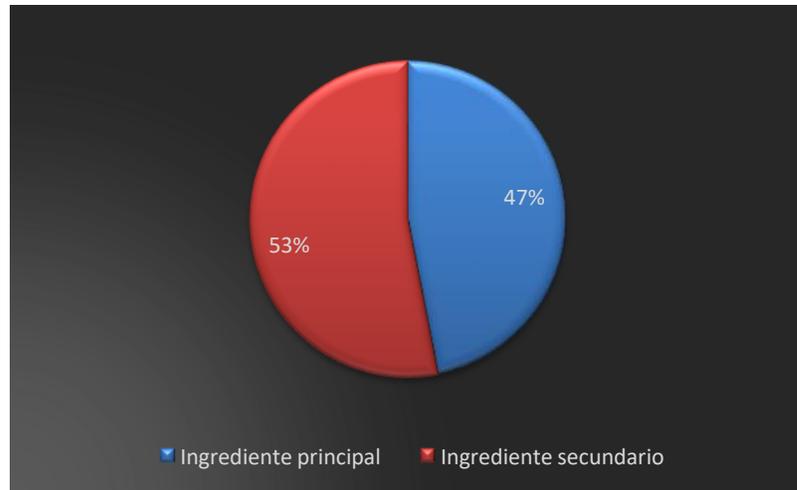


Ilustración 9. Gráfico maní como ingrediente principal y secundario
Fuente: Elaboración propia

La intervención del maní como ingrediente en la cocina manabita no es casual, porque tiene un largo tiempo actuando como tal. Y, además, no interviene igual en esas 49 preparaciones. El maní participa, en la práctica, en la comida tradicional portovejense de dos maneras distintas: como ingrediente principal, en 23 preparaciones (46,94 % del total de 49), o como ingrediente secundario o complementario, en 26 preparaciones (un 53,06 %). Pero ¿qué entendemos cómo ingrediente principal y qué cómo ingrediente secundario?

Se han utilizado varios criterios para distinguir la importancia del ingrediente en las preparaciones culinarias. Se puede distinguir entre ingredientes principales e ingredientes secundarios. Los primeros no admiten sustitución y son imprescindibles en una preparación. Hasta el punto de que, si se les cambia, la preparación se altera y pierde su esencia. Por ejemplo, el maní en la sal prieta. O la eliminación de la envoltura de hoja de plátano en la tonga, pues esa envoltura cumple varias funciones en la significación cultural, y presenta una

función simbólica en la tonga. Los ingredientes secundarios, son intercambiables y admiten sustitución en la estructura del plato. Por ejemplo, el pescado en un ceviche puede ser de albacora o de picudo: dependiendo del tipo de pescado cambia un poco la textura y el sabor de la preparación, pero no deja de ser una variación del cebiche manabita. Si se introducen más cambios como, por ejemplo, en el tiempo y en el agente de maceración, en su presentación y en sus acompañantes, deja de ser ceviche de Manabí y empezará a ser otro ceviche: de Acapulco, o, de otra parte. El simple cambio del acompañante chifle a canguil lo vuelve otra cosa. Y lo convierte, al menos en apariencia, de una preparación de la Costa a una de la Sierra.

En este trabajo, se definió como ingrediente principal el que es imprescindible en la confección de un plato. Por eso toma su nombre, como sucede, por ejemplo, con el turrón con maní, o lo caracteriza o marca, como sucede con el viche, donde el maní es uno de los ingredientes responsables en la definición del sabor y de la textura del plato, aunque su nombre no aparezca directamente en la preparación.

4.3. La importancia del maní como ingrediente de una comida

El maní interviene como ingrediente en la preparación del 34,27 % del total de un inventario realizado a la cocina tradicional básica. Eso muestra su importancia, pero ¿por qué el maní es tan usado en la cocina tradicional manabita, y en particular de la cocina portovejense? ¿A qué se debe esa importancia que tiene? ¿Vale la pena?

El maní, visto desde el punto de vista semiológico, se asocia, según Cartay (2022, comunicación personal), a dos lecturas: a una lectura denotativa, que encontramos en los diccionarios, y a una lectura connotativa, cuya interpretación está oculta, por su condición simbólica, y hay que descifrarla, para entender la base de su simbología. El maní es muy usado como ingrediente en muchas culturas culinarias del mundo, y en particular de la cocina manabita. Participa, además, como ingrediente en la cocina tradicional, transmitida como un legado que vale la pena, que es recibido como herencia y es el soporte intangible de una identidad cultural. El maní forma parte de la memoria gustativa de los manabitas, desde la infancia, por la intermediación de algunas preparaciones como la sopita de maní con arroz y la sal prieta.

El maní es importante en la cocina manabita por varias razones, principalmente históricas, económicas y nutricionales.

4.3.1. Por razones históricas.

El maní ha intervenido como ingrediente en la cocina de los pobladores de ese territorio que hoy conocemos como Manabí, y en general de las provincias de la Costa ecuatoriana, desde hace, al menos, unos 3.500 años, y probablemente desde mucho tiempo antes, según las dataciones de los hallazgos arqueológicos en la región. Antes, mucho antes de que se constituyera Manabí, ya el maní figuraba como un alimento importante en la dieta de las comunidades indígenas que poblaron la costa del Pacífico en tiempos prehispánicos.

(Holm,1982) señala, por ejemplo, que en Jocay, el emplazamiento inicial de la ciudad de Manta en la época de la cultura manteña (500-1532 d.C.), y en algunos poblados cercanos (hoy Jaramijó y Camiloa), los indígenas se alimentaban de alimentos del mar y del campo. Entre los de la tierra estaban el maíz, el fréjol, el zapallo, el camote, el maní, el aguacate, la piña y otros más. Y utilizaban también algunos productos como el tabaco y el algodón.

No hay muchas evidencias arqueológicas que lo sustenten, pero se sabe que la dieta alimentaria prehispánica en las costas del Pacífico carecía de fuentes de grasa de origen animal, salvo la de los peces que capturaban, y consumían muchos productos crudos (Troncoso Pantoja, 2019).

4.3.2. Por razones económicas.

El maní es materia prima para obtener muchos subproductos, y es muy versátil como rubro alimentario. De él se pueden elaborar panes y otros productos de panadería fortificados, como aderezos, frituras, bocadillos, productos cárnicos, leches extendidas y productos de tipo queso y cuajada. Sus productos son muy utilizados en el mundo: como maní hervido, tostado, enteros o parcialmente desgrasados, mantequilla de maní, sémolas y harinas, y productos desgrasados, concentrados de proteína o aislados de proteína (Montero Torres, 2020). El maní se emplea en panadería y confitería, por su utilidad como harina. Se usa también en la elaboración de ciertas cervezas y bebidas no alcohólicas (Akhtar *et al*, 2014). Se consume como snack o aperitivo, etc. De él se puede producir jabón y productos cosméticos, como cremas antiarrugas, etc.

4.3.3. Por razones nutricionales.

El grano de maní contiene, según: (Montero Torres, 2020):

Grasa: del 38 al 60 % de grasa.

Proteína: del 24 al 36 % .

Carbohidratos: del 10 al 23 %.

Aparte de minerales y componentes bioactivos como vitaminas, polifenoles, fitoesteroles, polícarbohidratos activos, fosfolípidos y fibra dietética.

El maní, comparativamente con la soya, la más conocida de las leguminosas empleadas en la nutrición humana, contiene más grasa que la soya (del 44 al 54 %), aunque menos proteína. El contenido de la soya es de 45 a 54 %, mientras que el del maní va de 24 al 36 %. Igual sucede con el contenido de carbohidratos: la soya, del 18 al 30 %, mientras que el del maní va del 10 al 24 %.

Wang (2016) comprara los valores nutricionales del maní y la soya, en porcentaje. En esta comparación es clara la ventaja del maní, con respecto a la soya, en cuanto al contenido en grasa.

Tabla 5.

Comparación de los Valores Nutricionales de Maní y Soya (en %).

Cultivo	Grasa	Proteína	Carbohidratos	Fibra cruda	Agua
Maní	44,2/53,9	23,9/36,3	9,9/23,6	2,7/6,4	5,3/9,2
Soya	14,9/22,1	45,2/53,6	17,8/30,5	4,2/6,4	5,7/12,5

Notas: Fuente: Wang, (2016). Elaboración propia.

4.4. La cadena alimentaria del maní en la provincia de Manabí, y en particular del cantón Portoviejo

Una cadena alimentaria está integrada por una serie de eslabones, desde el que van desde la producción hasta el consumo final. Se inician cuando el productor hace la siembra la planta hasta que cosecha el fruto. Después continúan otras actividades que incluyen la transformación del producto (cuando el producto no es consumido en fresco, de manera directa, es sometido a una serie de operaciones que tienen como propósito cambiar sus características, permitiendo la obtención del producto principal y de los subproductos), el almacenamiento (que implica el depósito temporal de los alimentos antes de la distribución), la distribución (que pone los alimentos a disposición de los consumidores) y, finalmente, el consumo (que es el destino final de los alimentos, requeridos por los hogares, los restaurantes y los distintos comedores especializados: populares, escolares, industriales, institucionales, etc.). De esa manera, los alimentos pasan por las diferentes etapas comprendidas entre la producción hasta llegar a la instancia del consumo final. A lo largo de la cadena alimentaria, los productores y los consumidores se vinculan, gracias a las actividades de transporte.

4.4.1. La etapa de la producción del maní

En este caso se entrevistó en octubre de 2022 a dos productores, ambos con edades comprendidas dentro del rango de 60 a 70, que siembran maní en la parroquia de Calderón, del cantón Portoviejo.

El primer productor entrevistado fue Isidro Cedeño, de 69 años, nacido en Portoviejo, que acompañaba a su padre en la siembra de maní, desde que contaba con 12 años, hacia el año 1965, pero no recuerda qué variedad de maní sembraba su padre. En su propia parcela, él siembra las variedades de maní caramelo y rosita, al igual que muchos otros agricultores en la zona. Dice que siembra el maní desde el mes de enero en adelante, a la llegada del invierno. Y empieza a cosechar unos tres meses después. Siembra dos cuadras. La cuadra es una vieja medida de longitud que equivale a 6.400 m², es decir, de 80 x 80. Una cuadra por cada variedad. En total, sumadas, un poco más que una hectárea. Su cosecha la divide en dos partes: una para el uso de la familia, y la otra, “para hacer la platita”. Señala que el maní que recoge lo procesa en su casa. Allí lo tuesta y lo muele, para venderlo en el mercado, aunque

dice que también llegan a su casa los compradores. La parte que dejan para el consumo de la familia, la comen de varias formas: como maní quebrado o molido para elaborar sal prieta, que la consumen mucho acompañada con verde, o en algunas preparaciones como viche, gordo de maní, menestra de verde con maní y entomatado. Dice que el plato que prefieren en su casa es el gordo de maní, que consiste en maní tostado y molido, que lleva un aliño hecho con ajo, cebolla, cilantro, pimiento, verde y sal.

De lo anterior, se puede concluir que a) que el cultivo se realiza en pequeñas unidades de producción agrícola campesina; c) que cada variedad de maní es destinada para varios usos.

En el Ecuador se utilizan principalmente dos variedades de maní: INIAP 381, o rosita, e INIAP 382, desarrolladas por el INIAP en sus centros de investigación (Zambrano Arias 2020).

Cada una de las variedades mencionadas tiene sus características distintivas (Mamirosal 2013; Guamán, 2014; Caiza Puma, 2015; Acaro Imaicela, 2021).

INIAP 380, o morado. Procede de material genético recolectado en Perú. Es de alto rendimiento y resistente al hongo *Cercospora asapargi*. Su ciclo vegetativo de siembra varía de 100 a 110 días. En cada vaina presenta de tres a cuatro semillas.



Ilustración 10. Maní morado o INIAP 380
Fuente: Elaboración propia

INIAP 381, o rosita. Planta precoz, que pertenece al grupo botánico Valencia. Fue introducida a Loja, y de allí al valle del río Portoviejo, en Santa Ana, en 1999. Contiene de tres a cinco semillas por vaina, y de 15 a 20 vainas por planta. Su ciclo vegetativo varía entre 90 a 100 días.



Ilustración 11. Maní rosita o INIAP 381
Fuente: Sudouest, 2018

INIAP 382, o caramelo. Proviene de cultivares de Córdoba, Argentina. Es una variedad perteneciente al grupo botánico Runner. De alto rendimiento. Introducida inicialmente en el valle de Casanga, en Loja, por lo que se le llamó caramelo Loja (Guamán, 2010).



Ilustración 12. Maní caramelo o INIAP 382
Fuente: INIAP, 2010

INIAP 383, o pintado. Procede de cultivares de Estados Unidos, que fueron introducidos en el Ecuador, inicialmente en Loja, y luego difundidos a Manabí, Los Ríos, Santa Elena y Guayas. Se trata de una variedad de alto rendimiento, resistente a plagas y de un grano de alta calidad.



Ilustración 13. Maní pintado o INIAP 383
Fuente: INIAP, 2014

4.4.2. La etapa del procesamiento de maní

El producto cosechado mundialmente tiene, básicamente, dos destinos: el mercado interno, para la producción de aceite, harina y ser usado en confitería, y el mercado externo, para la exportación como maní en cáscara o en grano, o como productos terminados con maní, es decir, con un cierto valor agregado.

Los especialistas distinguen entre el maní en la caja o con cáscara, y el maní descascarado. El maní descascarado se clasifica, a su vez, en cuatro clases: a) el maní de selección para industria de alimentos, en especial para producir el maní confitado; b) el maní para la industria aceitera, destinado para la extracción de aceites y de algunos subproductos; c) el maní tipo confitería, para el consumo humano, para elaborar confituras, golosinas, etc. El mayor volumen comercializado a nivel mundial se relaciona con este tipo de maní, junto con el maní salado; d) el maní partido, destinado también al consumo humano, pero que se presenta partido en la mitad del grano.

En casi todos los países productores, en áreas de bajo nivel de desarrollo económico y social, una parte variable, aunque relativamente pequeña, se destina al autoconsumo familiar a nivel de la unidad de producción para complementar la dieta alimentaria familiar, y otra, también pequeña, es procesada en pequeños emprendimientos artesanales para comercializarla localmente como productos derivados sencillos.

El procesamiento agroindustrial se hace de manera artesanal o de manera industrial, en las grandes plantas procesadoras. El proceso que se describe a continuación es el que ocurre en las plantas procesadoras medianas y grandes.

La transformación agroindustrial del maní comienza con la recepción del grano en la planta, para proceder luego a su limpieza, eliminando las materias extrañas, como piedritas, tierra, palos, etc. Después sigue la operación de descascarado, que se hace con una desvainadora o con una máquina de discos por fricción, para continuar con la selección y calibrado de los granos por tamaño y calidad. Después se empaca los granos en sacos y se almacenan en depósitos adecuados. (IICA-JICA-HAG, 2004)

En esas operaciones se produce el proceso de “blancheado”, cuando el grano es despojado de su piel o tegumento, que representa cerca del 3 % del peso total del grano (Hostench, *et al*, 2019), que contiene sustancias antioxidantes naturales como el resveratrol. El grano es sometido a diferentes procesos térmicos para asegurar su conservación y hacerlo más apto para el consumo humano, pero en esos procesos (pre-tostado, tostado y torrefacción) se producen pérdidas en sus componentes nutricionales (Riascos Morales, 2017).



Ilustración 14. Tostadora de maní
Fuente: Elaboración propia



Ilustración 15. Molino de maní
Fuente: Elaboración propia

El grano es procesado, artesanal o artesanalmente, para producir varios subproductos que corresponden a varios usos.

En Manabí, los principales subproductos son: maní tostado, maní quebrado, mantequilla de maní y salprieda.

Tabla 6.

Subproductos del Maní

N°	Subproductos	Descripción
1	Maní tostado	Se usa en mezclas, dulces, galletas y helados.
2	Maní quebrado	Se elabora moliendo los granos tostados, pero no hasta formar la pasta.
3	Pasta de maní	Es una sustancia de consistencia cremosa hecha a base de la mezcla de granos tostados, despojados de su cáscara y tegumento, con la adición de sal, grasa hidrogenada y azúcares.
4	Salprieda	Elaborada a base de harina de maíz y pasta de maní con una relación de 40/60, ciertos lugares le agregan comino, sal, cilantro.

Nota: Fuente: Cartay, R. 2022. Elaboración propia



Ilustración 16. Subproductos del maní
Fuente: Elaboración propia

Para esta investigación se entrevistó a cinco procesadores de maní: dos grandes acopiadores y procesadores de maní, ambos localizados en la ciudad de Tosagua, y tres pequeños procesadores artesanales de maní que operan dentro de las instalaciones de la Plaza Central del Mercado Municipal de la ciudad de Portoviejo.

Los dos mayores acopiadores privados de maní en la provincia de Manabí son Felipe Cedeño y Leonardo Rodríguez.

Felipe Cedeño es el propietario de La Casa del Maní, en la ciudad de Tosagua, que creó en 2002. Su empresa tiene una larga trayectoria en el negocio, aunque sus instalaciones son relativamente modestas. El señor Cedeño, de 48 años, nació en Rocafuerte, donde se inició muy joven como comerciante en la compra y venta de diversos productos, hasta que se dedicó enteramente al negocio del maní, hace ya unos veinte años. Su oficio abarca las actividades de acopio, procesamiento y vendedor de diversos subproductos del maní, como salprietá, maní quebrado, maní garrapiñado, pasta de maní, melcocha, etc. Compra las distintas variedades de maní que se siembran en la región: rosita, caramelo y charapoto, y los procesa para la venta. Señala que compra solamente el maní producido en la zona, que es el de mayor calidad. Compra maní a unos doscientos productores de Tosagua, que dicen no utilizar químicos. El maní importado lo traen algunos de contrabando, no es de buena calidad, pero es más barato. Lo llaman maní ladrillo, porque es muy seco. Los subproductos los comercializa mayormente con unos 50 clientes al por mayor, ubicados en las ciudades de Quito, Ambato, Santo Domingo y Galápagos. El subproducto que más vende es la pasta de maní, que es la base para muchas preparaciones culinarias, como viche, guatita, bolas de maní. Señala que hay ciertos usos específicos por variedad. Por ejemplo, el maní caramelo se utiliza principalmente en la confitería.

Leonardo Rodríguez, de unos 50 años, nació en la ciudad de Portoviejo. Muy joven se dedicó al negocio del maní, donde ya tiene unos 25 años de actividad. Sus comienzos fueron muy modestos. Compraba al principio cantidades muy pequeñas, hasta crecer y llegar a comprar unos 1.000 quintales. Ahora compra, procesa y comercializa el grano tostado, y algunos subproductos. La empresa del Sr. Rodríguez funciona en dos ubicaciones, ambas situadas en la ciudad de Tosagua: una, en el centro de la ciudad, en su domicilio, en la que compra el grano crudo y lo vende procesado. En este establecimiento se procesa inicialmente

el grano, procediendo a la limpieza, la selección y el tostado del grano. La otra sede de la empresa está en las afueras de la ciudad. Allí se limpia el grano, quitándole la capa roja del grano o tegumento, usando grandes ventiladores que producen mucho polvo y desperdicios de cáscara, que venden como fertilizante. Señala que tiene muchos clientes a nivel nacional, situados Guayaquil, Quito, Santo Domingo y la parroquia Calderón, donde van a adquirirlo. Algunos clientes compran directamente el maní crudo, tostado, pelado o molido en las propias instalaciones de la empresa. Asegura comprar todas las variedades de maní, que se ofrecen en la zona, en especial el llamado maíz negro o charapoto, que originalmente se llamaba tarapoto. Dice que compra las variedades de maní caramelo, rosita y charapoto, y señala que para él todas las variedades son iguales. Señala que su mayor mercado es en la región de la Sierra, especialmente Ambato, Latacunga, Río Bamba y Quito. No vende en Cuenca, porque allí no tiene distribuidores. Al preguntársele si en la Sierra prefieren alguna variedad en especial, contestó que “Cada variedad tiene un proceso, un producto”, señalando que, en Alluriquín, por ejemplo, buscan el grano más grande y grueso para elaborar el maní confitado, mientras que el tarapoto o charapoto lo usan para hacer maní tostado, molido, quebrado y pasta. Venden también sal prieta, pero no la elaboran, sino que la compran. El Sr. Rodríguez presta, complementariamente, algunos servicios a los productores de maní, tal como el alquiler de maquinarias, adquiridas en China, que se encargan del arrancado y limpieza inicial de la planta de maní en el campo.

En la investigación se entrevistó, además, a tres pequeños procesadores del grano de maní que operan en las instalaciones del mercado público de la ciudad de Portoviejo. Se trata Carlos A. Cedeño, Marco A. Moreira y Eddy Vásquez.

Carlos Alfredo Cedeño, de 51 años, nació en Santa Ana-Vuelta Larga. Desde hace 27 años se dedica a la venta de los subproductos del maní, que ha sido su única actividad económica durante todo ese tiempo. Dice que él es un procesador, pero lo que es básicamente es un revendedor. Compra el maní en la parroquia de Abdón Calderón, porque es el que prefiere y tiene mejor precio. Lo compra ya tostado y procesado. Y mayormente lo que hace es vender en el mercado los subproductos del maní: sal prieta, maní quebrado, maní molido, pasta de maní. Esta última es muy buscada para preparar el viche y la guata o guatita.

Marco Antonio Moreira, de 50 años, nació en Portoviejo. Tiene cerca de 25 años en el negocio del maní, actuando como procesador y vendedor de subproductos de maní: sal prieta, maní quebrado, pasta de maní. Maní garrapiñado. Dice que el tipo de maní más buscado por la clientela de su negocio es el maní charapoto o Tarapoto, y es el que más se vende. Señala que compra su maní generalmente en Lodana, cerca de la ciudad de Portoviejo, pero que hay ventas de maní en muchos puntos: Lodana, Santa Ana, Tosagua, Calderón, Olmedo. Dice que en el Mercado Público funcionan unos seis vendedores de maní, que, en su mayoría, muelen el maní que venden. Señala que sus clientes buscan la pasta de maní para preparar viche, torta de verde, majada, bollo, corviche, guata, y hasta seco de pescado.

Eddy Vásquez, de 47 años, nació en Rocafuerte. Tiene un poco más de 25 años dedicado al negocio del maní. Compra el maní en granos, al menos un quintal (100 libras) semanalmente. Lo adquiere en grano, y lo procesa en su casa, donde tiene un tostador. Y luego de tostarlo, pelarlo y resquebrajarlo, lo trae al mercado para molerlo, y vender su producto lo más fresco posible. Allí vende varios subproductos de maní: maní molido, quebrado, sal prieta, alfeñique (que es una mezcla con panela). Dice que los clientes buscan el producto dependiendo de las preparaciones que van a hacer. Por ejemplo, compran maní molido para la guatita y el viche; maní quebrado para comer con arroz, o con verde o con maduro asado, al igual que la sal prieta. La sal prieta también la comen con cocolón (que es la costra crujiente de arroz que se queda pegada en el fondo del caldero donde se cuece). También hay gente que mete en el café el grano tostado entero, junto con panela. Otros lo comen con un poquito de limón. Dice que vende también el maní con achiote, mezclándolo con la pasta de achiote. Se usa para preparar viche, guatita, corviche, bolitas de maní. Dice que elabora también sal prieta, mezclando harina de maíz amarillo con maní, agregándole hierbitas y ajo para que tenga más sabor.

4.4.3. La etapa del consumo final

En el Ecuador, y mayormente en la región de la Costa, el maní es usado como ingrediente en muchas preparaciones de la cocina manabita. Hasta el punto de que muchos piensan que sin el concurso del maní y del plátano verde resultaría difícil imaginarse la gran variedad y el característico sabor de la comida manabita.

En un interesante estudio sobre el folklore nutricional ecuatoriano, de Irene Paredes (1950), se indica que el maní (en salsa, tostado o como sal prieta), el verde asado, el arroz cocido y la yuca se encuentran entre los principales componentes de la dieta alimentaria manabita. Detalla la dieta cotidiana del poblador montubio que residía en la parroquia La Unión, del cantón Santa Ana, de Manabí, hacia 1950. En el desayuno se acostumbraba a comer arroz seco, maní tostado, verde asado y café. En el almuerzo se comía sopa de yuca, arroz seco y se tomaba chocolate. Y para la merienda (cena) se servía en las casas arroz seco, verde asado y café.

Anteriormente se demostró que el maní estaba presente en el 34,27 % del corpus culinario de la cocina manabita. En la práctica, la cocina manabita está muy difundida en todo el país, probablemente a consecuencia de las migraciones internas de los manabitas a los principales centros urbanos ecuatorianos, y con ella va aparejado el uso del maní. Y no solo en la cocina, sino también, aunque en menor medida, en la repostería y la confitería.

El maní se usa tanto en el ámbito de la cocina popular como en el de la cocina profesional. No obstante, el uso del maní es más notable en la cocina popular. Allí se utiliza en muchas preparaciones tradicionales, tal como se ha mencionado, hasta el punto de que lo llamaban “carne vegetal”. No solo se utilizaba el maní entre las cocineras populares, que perciben un ingreso económico derivado de la práctica del oficio, aunque sea pequeño, sino también entre las cocineras domésticas o amas de casa, que se encargan de alimentar y cuidar a los miembros de sus familias, sin recibir ninguna remuneración.

Establecimientos que ofrecen comida manabita hay prácticamente en todas las regiones del Ecuador, promoviendo, directa o indirectamente, las bondades de esa cocina. No se sabe cuántos son, pero se les ve por todas partes, y gozan de buena reputación por sus sabrosas preparaciones.

En cada establecimiento se reproducen los platillos de la cocina manabita, con algunas modificaciones y hasta a veces con ciertas reservas de algunos de los propios oferentes. María Mercedes Vera Vera, una cocinera popular nacida en el cantón Pichincha de la provincia de Manabí, le contó a la periodista Kerly Torres (El Telégrafo, 2016) que, tras mudarse de Manabí, se instaló con su esposo en el cantón Pallatanga, de la provincia de

Chimborazo. Allí establecieron un restaurante de cocina manabita. Pero su esposo se oponía a ofrecer, dentro del menú algunos platillos, como el “raspado de verde”, una preparación muy sencilla porque le daba vergüenza con los clientes, a pesar, dice la Sra. Mercedes, que se trata de un tradicional “plato montuvio, que es algo nutritivo y delicioso”. Ella ofrecía, además, un plato de su propia creación, el tamal del patriarca, compuesto de maíz, carne de gallina criolla, maní, y que luego se envuelve en hoja de plátano. Una preparación que se asemeja, con algunas variantes, a la tonga y al greñoso que se elabora en Jipijapa, Vinces y 24 de Mayo.

Esas modificaciones mencionadas reflejan, en cierta manera, algunos cambios en las preparaciones tradicionales, lo que para muchos es una tendencia indeseable, porque contradice la esencia de la cocina tradicional, que debería ser invariable en el tiempo, manteniendo los ingredientes, las recetas y las técnicas, para preservar una tradición y una identidad lo más fielmente posible.

La gente olvida, sin embargo, que los ingredientes, las técnicas y los métodos de conservación, así sean tradicionales, cambian, aunque lo hacen de una manera lenta y progresiva, tal como planteaba el historiador francés Fernand Braudel, mencionado anteriormente.

Se sabe que el cambio es constante en todas las cosas, pero los cambios que ocurren en la larga duración, y que afectan a la estructura, son casi imperceptibles a la escala de una generación humana, y parece que no se dieran, de tal manera que nos cuesta entender que los platos de la cocina tradicional puedan estar sometidos a modificaciones. No obstante, algunos cambios se producen, tal como se los ha mencionado. El restaurante de cocina tradicional que opera en un mercado muy competitivo se ve prácticamente obligado a ir ajustando la oferta de sus platos a los gustos de la clientela para poder sobrevivir económicamente. Esa situación fue estudiada por (Matta & de Suremain, 2019) en una investigación comparativa de varios restaurantes en Lima, en la que se registraron modificaciones de la cocina tradicional, impulsadas por la necesidad de sobrevivir en mercados gastronómicos muy competitivos. Los cambios en el uso de algunos ingredientes, o en su manera de preparación, o de presentación, también ocurren cuando los cocineros se mudan de su tierra natal a otro lugar donde ciertas prácticas tradicionales que no conocen no se acostumbran. Es el caso, por

ejemplo, de la Sra. Mendoza, una cocinera popular de 75 años, que al mudarse a Guayaquil perdió varias de las tradiciones alimentarias de su recinto El Daular, situado en la vía a la costa, porque allí no se acostumbraba a tostar el maní o el café (Torres, El Telégrafo, 2016).

La cocina tradicional, aunque se notan pequeños cambios y flexibilidad en la cocina manabita, se ha mantenido, sin embargo, su estructura básica. Se puede decir que, en el caso de la cocina manabita, a lo largo de unos cincuenta años, que se observa una cierta estabilidad en sus componentes: sus principales ingredientes, platillos y técnicas se han mantenido. Una estabilidad que ha sido reconocida en la declaratoria hecha por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador y del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), en octubre de 2018, que nombró a la cocina manabita como Patrimonio Inmaterial del Ecuador.

Los investigadores (Alvarado Toala, *et al*, 2021) seleccionaron diez platos de la cocina manabita para examinar sus componentes característicos y sus técnicas de cocción, con el propósito de evaluar la densidad energética de los platillos y su aporte de nutrientes a la dieta humana. Encontraron en su investigación, que los principales ingredientes empleados eran: plátano, maní, maíz seco, choclo o maíz tierno, yuca, queso, gallina, pescado, mariscos. Con esos ingredientes se prepararon, según ellos, los principales platos de la cocina manabita. A saber, humita, ceviche de pescado, corviche, bollo, tortilla de maíz, empanada de plátano, tonga, seco de gallina, viche y caldo de gallina criolla. En esas preparaciones se utilizaron principalmente tres métodos de cocción: frituras (en, por ejemplo, empanadas y chifles), estofado (en tonga y seco de gallina) y hervido (en viche y caldo de gallina). Luego compararon el aporte calórico de cada uno de ellos. Concluyeron que, de una manera particular, la tonga presentó el mayor valor energético, con 2.793 kcal (muy alto, en comparación con los dos platos más cercanos: bollo, con 1.047 kcal, y corviche, con 843 kcal, y un aporte superior incluso al índice recomendado de 2.352 para la dieta diaria). De una manera general, encontraron, además, que la mayoría de los platos seleccionados y examinados resultaron hipercalóricos, por su elevado contenido de carbohidratos y grasas. E igualmente observaron un desequilibrio en los micronutrientes (unfuerte déficit en vitamina A, hierro y zinc), lo que afecta la calidad nutricional de los platos seleccionados.

Esas características observadas por (Alvarado *et al*, 2021), tales como ingredientes, platillos, técnicas y densidad energética, conforman una estructura culinaria en la cocina manabita que se ha mantenido prácticamente inalterable desde mediados del siglo XX, desde hace casi un siglo. Hablamos en este caso de “estructura básica”, porque, al profundizar en el examen, encontramos, sin embargo, que se han producido cambios en algunos de los elementos que conforman la estructura, como, por ejemplo, las variedades de los ingredientes utilizados, a consecuencia de los avances experimentados en la investigación agrícola. Antes, para el cultivo del maní se empleaban variedades de maní como Rojo Grande, Chiraillo o Paisano, pero, a partir de inicios del siglo XXI, se introdujeron los cultivares del INIAP, entre ellos el INIAP 380 o rosita y el INIAP 381 o caramelo. En ese período se introdujeron también algunos cambios en el método de selección, tostado y molido del grano, así como en las labores en el campo, con la utilización de algunas maquinarias para el arrancado de la planta.

Para mostrar la manera cómo desarrollan su actividad los cocineros populares manabitas, vinculados directamente con el tema de la cocina tradicional del cantón Portoviejo, se realizó entrevistas, en su residencia, a varias cocineras populares manabitas. Se empleó, en este caso, la técnica de entrevistas semiestructuradas. El propósito fue de indagar sobre la manera cómo ellas se incorporaron al oficio culinario y cuáles son los platillos que ordinariamente preparan con maní. Más tarde, para comparar la diferencia de comportamiento entre cocineros populares y cocineros profesionales manabitas, se entrevistó también a algunos cocineros profesionales sobre las mismas cuestiones.

Para guardar el anonimato de los entrevistados, se ha decidido omitir el nombre de las cocineras populares que aportaron en este trabajo identificándolas solo con un número, señalando que, en la mayoría de los casos, las cocineras entrevistadas cumplen su labor en las parroquias rurales o urbanas que integran el cantón Portoviejo. Se incluyeron también algunas cocineras de otros cantones manabitas como Tosagua y Jipijapa, para usarlas como un elemento comparativo en el análisis.

Cocinera 1. Nacida en Tosagua, de 72 años. Su mamá le enseñó a cocinar cuando era niña. Entre los platos que ofrece en su pequeño emprendimiento, elaborados con maní, figuran el viche, en diferentes versiones: de albacora, de chame, de guariche; así como bolón,

guatita y torta de maní con pescado. En algunas ocasiones elabora también el turrón de maní con panela, asegurando que el maní con la panela es una combinación muy rica. Señala que en su casa siempre se ha comido maní, en grano y en crudo. Para ella el maní “vale” para muchas comidas. En especial la sal prieta, que se come acompañada con plátano verde o maduro asado. Al solicitársele que indicara cinco importantes platos elaborados con maní, señaló los siguientes: la guatita, el viche, el hornado de chanco, la torta de maní y el bolón de maní. La torta de maní es su platillo preferido, e insistió en darnos la receta. La receta es la siguiente: se ralla el plátano y se le agrega el maní. Aconseja poner un poco más de maní molido si el plátano es poco verde. La mezcla de plátano con maní se amasa, y se le agrega achiote para que no se ponga morada. Se agrega agua y se amasa hasta que la masa no esté muy apretada ni muy floja. Si se hace la torta con pescado, éste se sancocha aparte con todos los aliños licuados: ajo, cebolla colorada, cebolla blanca, comino, pimienta, achiote, una tasa de agua. Cuando el pescado esté sancochado, se le agrega a la masa, que se pone a hornear cerca de una hora. Para saber si la torta está lista. Se le mete un cuchillo, y si sale seco es porque la torta ya está lista. Esta torta se come acompañada con café.

Cocinera 2. Nacida en Chirijos. Cuenta con 62 años. Cuando tenía diez años su mamá le enseñó a cocinar, hasta el punto de que confiesa que “Todo lo que yo sé de cocina lo aprendí de ella”. Siembra maní, y ella utiliza en la cocina el maní que cosecha. El maní se siembra en el invierno, y se cosecha en el verano. Todo el maní se queda en la casa, porque ella lo utiliza para hacer bollos y majada que vende los fines de semana. Señala que los platillos con maní más conocidos son la majada, el bollo y la tonga. No conoce ninguna bebida con maní. La majada la elabora en dos partes, de un día para otro. Señala que el recuerdo más temprano que tiene de una comida de maní en su infancia es la sopita de arroz, que su mamá le ponía maní, en vez de queso. A veces le agregaba pescado seco con sal, que le llevaba el papá. Dice que antes, cuando ella era niña, en su comunidad no había luz, y se cocinaba con leña. Considera que los cinco productos más importantes para los manabitas son el verde, el maní, la yuca, el arroz y el maíz. Dice que, si el maní no existiera, sería un golpe bajo para los manabitas.

Cocinera 3. Nacida en La Boca. Su mamá la enseñó a cocinar cuando apenas era una niña. Ella sabe hacer varios platos con maní: el viche, el sango de camarón, la cazuela de

pescado y el manisado con pescado. Al preguntársele cómo se hace el manisado, explicó que se hace primero un refrito, que lleva cebolla blanca, cebolla colorada, achiote y ajo. Ese refrito se le pone al pescado aliñado y se le agrega un poquito de agua. Luego se le agrega el maní desaguado, y se deja calentar hasta que espese. Se le agrega hierbitas y ya está listo.

Cocinera 4. Nacida en La Boca. En la comuna en la que vive todavía se utiliza el trueque de productos. Ella hace varias preparaciones con maní, que utiliza en pasta. Entre esas preparaciones está el viche, la cazuela, el corviche, el pescado hornado, el ají con maní. Su esposo es pescador, y ella consigue el maní cambiándolo por pescado. Dice que el ají con maní es una salsa picante que lleva ají, maní, cebolla blanca, culantro, comino, sal y agua. Algunos le agregan tomatillo silvestre, que abunda en algunos lugares del cantón Portoviejo.

Cocinera 5. Nacida en la provincia de Esmeraldas. Tiene 62 años. Vive desde hace muchos años en el cantón Portoviejo. Aprendió a cocinar con su mamá. Ahora su familia siembra maní rosita y caramelo. Lo que recogen lo usan para la comida de la casa y para el negocio de comida que tiene. En su comunidad sigue habiendo trueque. A veces utilizan el maní para el trueque, por algo que necesiten. En su negocio de comida ofrecen para la venta varios platos con maní, como sudado de pescado con maní, corviche, sopa de coco y cebiche con maní.

Cocinera 6. Nacida en el cantón Junín, pero más tarde su familia se traslada a la parroquia rural San Plácido, del cantón Portoviejo. En Junín, su lugar natal, se comía mucho maní, yuca y maíz, y se hacía mucho natilla, suero blanco, mote de zapallo y panela, mientras que en San Plácido se come más pescado, plátano y guineo. Ella dice que usa mucho el maní en sus preparaciones, tales como bollo, corviche, viche, entomatado, que prepara en horno manabita y vende en su negocio de comida. En San Plácido se come mucho la sal prieta en el desayuno y la merienda (la cena) acompañada con maduro o verde, y café. Dice que ella misma prepara la sal prieta que vende. La sal prieta lleva un 60 % de maní molido y un 40 % de maíz amarillo molido.

Cocinera 7. Nacida en el cantón Jipijapa. Tiene 56 años. Su mamá le enseñó a cocinar. El maní es muy usado en Jipijapa para elaborar preparaciones como ceviche con maní, bollo, greñoso, bollo, hornado de cabeza de choncho. Dice que en Jipijapa hay mucha producción

de maní, y toda la producción que se recoge se lleva al mercado local para la venta. El greñoso es un plato típico de Jipijapa. Su elaboración es demorada. Por esa razón se sirve en ocasiones especiales como reuniones sociales, fiestas familiares y velorios. Es un plato que lleva maíz tierno molido, maní molido refrito, huevos, pasas, ajo, cebolla colorada, cebolla verde, ají pimiento cilantro, oreganito, sal, pimienta, y greñas o hebras de pollo con su jugo, que se ha previamente estofado.

Cocinera 8. Nacida en Portoviejo. Tiene 48 años, y empezó a cocinar a los quince años, dirigida por su mamá. Sabe hacer muchas preparaciones con maní. Entre ellas, viche, corviche, menestras de maní, torta de maní con pescado o cuero, bolón de maní, majada, sopa de maní con hilachados de carne o pollo, de maní con arroz. Pero las que prefieren en su casa son bolón, viche, corviche y la torta de maní con cuero. La más complicada de las preparaciones con maní es la majada. Para hacerla se ralla el verde y se colocan los aliños, que son cebolla, pimienta, ajo, hierbitas, achiote y maní en pasta. Aparte se hierve el cuero o el pescado aliñado con sal, pimienta y comino. Así se forma una masa. Se amasa hasta que quede suave. Para que quede más suave se utiliza el guineo verde. Luego todo se coloca en una cacerola, se la tapa con hojas de verde y se le deja toda la noche cocinando en el horno manabita. A los niños se les daba una sopa, la sopita de maní con arroz, que se hace poniendo a hervir el arroz. Cuando esté blandito, se le agrega el refrito con achiote, cebolla colorada, cebolla blanca, pimienta, cilantro, sal, comino y pimienta. Se le agrega la pasta de maní disuelta en agua y se deja hervir. Esa comida se les sirve a los niños en el desayuno y en la merienda. A veces se acompaña con verde asado o huevo frito. Otras veces a los niños se les daba en el desayuno bolón de maní que lo sopeaban con café.

Cocinera 9. Nacida en San Plácido, hace 55 años. La enseñó su mamá, cuando era niña. Cocina en su casa para la familia y hace comida para vender los fines de semana. Sabe hacer varias preparaciones con maní, como corviche, viche, menestra de maní, entomatado, bollo, tonga, sal prieta, maní quebrado con plátano asado. Sabe preparar varias sopas con maní con arroz, carne, pollo, mariscos, camarón. Dice que el plato que más vende es la tonga: “Mi tonga la cocino con la manteca de choncho, que la utilizo para el estofado. Le pongo chillangua, oreganito que siembro, cilantro, pollo criollo, y lo principal el gordo maní, la

hoja de verde, el maduro que le pongo encima y el arroz”. Dice que el mejor postre es panela con maní.

En la cocina manabita tradicional uno de los productos imprescindibles es la sal prieta. Se sirve generalmente como entrada de la comida en muchas casas, y hasta en los restaurantes locales. Se sirve acompañada con plátano verde o maduro asado u horneado, y café negro pasado. La sal prieta se consume en prácticamente toda la provincia de Manabí, en especial en los cantones de Portoviejo, Rocafuerte, Bolívar (Calceta), Chone. Se elabora mezclando maíz amarillo molido con maní molido, en una proporción usualmente de 40: 60, respectivamente, y se le agrega algunos elementos saborizantes como cebolla blanca, ajo molido, sal, pimienta, achiote y cilantro finamente picado. Una vez que se ha realizado la mezcla se cocina sobre un comal a fuego lento durante unos pocos minutos. En algunas partes se elabora la sal prieta con los frutos molidos de la palma de tagua (*Thylophas aequatorialis*), que se mezclan con maní molido, y se aliña.

Una de las cocineras de profesión entrevistada es Fanny Vergara, nacida hace 44 años, en Tosagua, donde tiene un restaurante llamado Manishagua. Fanny es una cocinera tradicional y una dedicada investigadora de la cocina manabita, en especial de la sal prieta, por la que lucha para obtener una denominación de origen o alguna otra indicación geográfica de reconocimiento para el producto. Considera que la sal prieta es como el sinónimo del manabita. Dice que no se elabora en otra parte y es un producto que está en el ADN manabita: “Es el producto que más arraigo tiene entre nosotros. Nos conecta con la memoria, y comer sal prieta nos recuerda el hogar o la casa”. Señala que el mercado de la sal prieta se está expandiendo poco a poco, y ya se está consumiendo en Guayaquil, Cuenca y Quito. La sal prieta se combina con todos los carbohidratos que los manabitas consumimos: plátano, yuca, maíz, camote, arroz. Se utiliza además en la preparación de estofados o guisos. También en repostería, postres, pastas. Hay personas que le colocan sal prieta al rompopo. Hace poco comimos una hamburguesa con sal prieta en una feria en Cuenca. Con maní se hacen muchas preparaciones, como el viche, el corviche, la torta de maní, el carapacho de guariche relleno con plátano y maní, el entomatillado, las bolitas de maní, la guatita, y una preparación que llaman pato blanco, que se hace con yuca, maní, tomatillo, hierbas de temporada. Luego lo dejan en el horno de leña toda la noche, y lo sirven acompañado con arroz y verde asado y

una taza de café. Se le preguntó si conoce alguna bebida hecha con maní, y nos informa que oyó que una señora que vive en la Manga del Cura hace una bebida refrescante con maní, pero que no tiene constancia directa de eso.

El consumo del maní se diferencia, en la práctica, de acuerdo con las diferentes variedades utilizadas.

Tabla 7.

Similitudes de las Entrevistas a las Cocineras Tradicionales

N°	Producto Coincidencias	N° veces
1	Maní	61
2	Sal	19
3	Plátano	14
4	Pescado	11
5	Arroz	9
6	Cebolla	9
7	Viche	9
8	Corviche	7
9	Achiote	6
10	Maíz	6
11	Café	5
12	Bollo	4
13	Yuca	4

Notas: Fuente: Elaboración propia

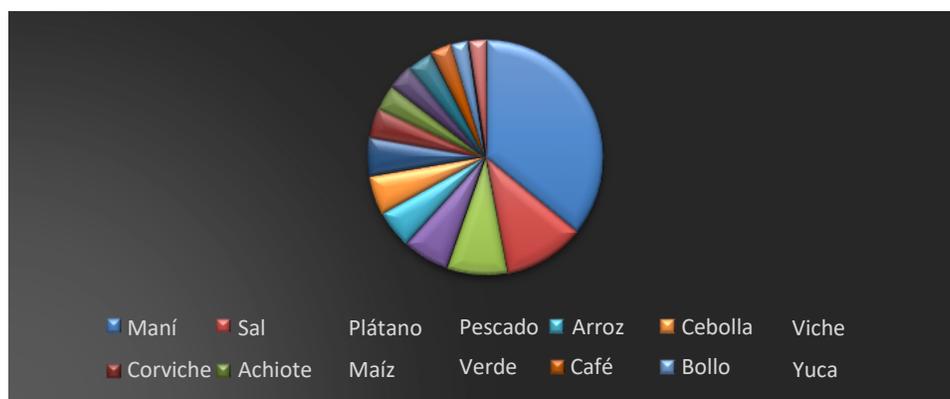


Ilustración 17. Gráfica de las similitudes de las Cocineras Tradicionales

Fuente: Elaboración propia

Una vez tabulada la información, se puede observar en la gráfica, que el producto con un número mayor de similitudes entre las cocineras tradicionales es el maní; por lo que se

puede interpretar que este ingrediente es muy usado en la cocina manabita. Así mismo, sucede con el pescado y el plátano que son productos que combinan perfectamente con el maní y por tal razón existen muchas preparaciones que incluyen estos ingredientes; como el Viche que es el más nombrado por las entrevistadas.

4.5. Algunas estrategias para impulsar la cocina tradicional en el cantón Portoviejo, en especial del uso del maní

En el curso de esta investigación se caracterizó la influencia del ingrediente maní en la conformación de la cocina tradicional del cantón Portoviejo, abordando dos de los objetivos específicos planteados: a) la identificación de las preparaciones culinarias tradicionales que se elaboran con maní en la cocina tradicional portovejense, y b) la caracterización del papel cumplido por el maní en el desarrollo de la cocina del cantón estudiado. Ahora, y a continuación, se aborda el diseño de algunas estrategias de marketing digital que contribuyan a la promoción o al rescate de la cocina tradicional cantonal a base del maní, lo que corresponde al tercer objetivo específico formulado.

El marketing digital corresponde a estrategias empleadas para identificar y promocionar un producto, un servicio o una marca para establecer, aumentar y consolidar ese producto, servicio o marca específica en un mercado competitivo con el propósito de visibilizarlo, y obtener una ventaja competitiva sustentable, e incorporarlo en un plan de negocios. Esa promoción, en el campo del marketing digital, se hace, básicamente, a través de internet, usando canales e instrumentos adecuados relacionados con las redes sociales. Se trata de herramientas asociadas al marketing de contenidos, la Big Data y el marketing móvil (Bricio Samaniego, *et al*, 2018; Lozano Torres, *et al*, 2021).

En ese campo existen algunas aplicaciones muy conocidas: LinkedIn, Facebook, Twitter, Youtube, Google, Slide share, Instagram, Pinterest. Algunos de esos programas tienen mayor penetración que otros, no obstante, los que operan marketing digital combinan varias aplicaciones al mismo tiempo. Esas técnicas pueden ser aplicadas para visibilizar la cocina tradicional portovejense.

El producto que se va a promocionar es la cocina manabita, tal como se practica, o se practicaba, en las distintas parroquias que conforman el cantón de Portoviejo.

Para la caracterización de la cocina manabita se guió, principalmente, por dos fuentes: por un folleto de divulgación, muy didáctico, elaborado por la nutricionista (Michelle O. Fried, n.d.) y por las publicaciones de la historiadora Libertad Regalado Espinoza, en especial por su imprescindible libro “Manabí y su comida milenaria” (2019).

La cocina manabita es una cocina reputada en el Ecuador por la excelencia de su sazón y sabor, derivados del uso de ingredientes frescos, naturales, producidos localmente, es decir, en el propio territorio manabita. Se trata de ingredientes a los que resulta relativamente fácil de identificar su trazabilidad, pues se trata de productos, cuya producción viene principalmente de algunos cantones, y que es comercializada por intermediarios que la colocan en los principales puntos de abastecimiento de alimentos del cantón. El ciudadano portovejense conoce, más o menos, el origen geográfico del producto alimentario que compra y consume de ordinario.

La cocina manabita es una cocina que emplea técnicas de cocción saludables, principalmente el horneado u “hornado” (con el empleo del horno manabita), el sancochado y el asado, la plancha o parrilla, que han sido muy importantes en la cocina manabita, al menos hasta la década de los 90, cuando se produjo un notable cambio en las variables demográficas, tanto a nivel nacional como provincial, y cambió de manera sustancial la esencia del régimen alimentario, en especial el de la provincia de Portoviejo, que se urbanizó muy rápidamente. El proceso de urbanización trajo consigo el aumento del consumo de preparaciones fritas, con el aceite como intermediario en la cocción, en sustitución de la cocina “hornada”, o ahumada, alimentada por la leña como combustible.

La población de la provincia de Manabí alcanzó en 2020 a 1.395.000, como resultado de un fuerte crecimiento demográfico a partir de 1990, Algo similar sucedió en todo el Ecuador, cuando el país se urbanizó a una tasa de un 19 % de aumento con respecto a los años anteriores. En poco tiempo el país dejó de ser rural y se convirtió en urbano. En 1950 el país era mayoritariamente rural, con un 81,3 %, y la población rural era apenas de 18,7 %. Ese cambio poblacional a una tasa tan rápida y en tan poco tiempo, trajo como consecuencia fuertes modificaciones en los estilos de vida, en las costumbres sociales y en los regímenes alimentarios. El uso de la leña como combustible para la cocción de alimentos, la calefacción de la vivienda (en las zonas frías) y para hervir el agua para consumo humano fue sustituido

por el uso de la energía eléctrica y los combustibles fósiles no renovables. Lo que se vio, en aquel tiempo, como un avance en la defensa del medio ambiente, pues se redujo la tasa de deforestación de los bosques cercanos a las grandes ciudades, pues ya casi no se necesitaba la leña como combustible. La reducción en el uso de la leña como combustible doméstico y como fuente de energía primaria es uno de los indicadores más notables de la sustitución mencionada. El uso de la leña se asocia a las formas de vida rural y a la importancia relativa de la población rural en un territorio, y depende de muchos factores tales como el clima local, los hábitos culinarios, las formas de vida, el tipo y la disponibilidad de leña, etc. (Ghilardi *et al.*, 2007; Arias, 2002; Quiroz-Carranza y Orellana, 2010).

En la cocina manabita no era usual el consumo de alimentos refinados y procesados industrialmente, ni elaborados empleando conservantes y colorantes artificiales. Era una comida sencilla, que se “aliñaba” con condimentos naturales, como achote, ajo, cebolla, pimienta, oreganón, oreganito y la tradicional “hierbita” o “yerbita”, constituida básicamente por cilantro (*Coriandrum sativum*), y, en general, por un grupo de hierbas aromáticas, que incluye, además del cilantro, la hierbabuena, la albahaca y el orégano. Los condimentos eran frescos, y se cultivaban en las eras y en los patios de las casas. Era común que la “yerbita” se incorporaba a la preparación en el último momento de la cocción, lo que constituía una buena práctica para evitar la pérdida de algunas vitaminas, en particular las termosolubles.

La acelerada urbanización de la provincia de Manabí produjo un “vacío” demográfico: el campo se vació, a costa del rápido crecimiento de la población de las principales ciudades provinciales: Manta, Portoviejo, Chone, Montecristi, Rocafuerte, El Carmen, Calderón, Tosagua, etc. Lo mismo ocurrió en el ámbito del cantón Portoviejo, y la ciudad de Portoviejo y sus poblaciones periféricas crecieron.

El plato manabita portovejense se modificó, y se produjeron cambios notables en su cocina tradicional.

En poco tiempo, en menos de dos generaciones, el plato manabita se llenó de arroz. Disminuyó el consumo de hortalizas y frutas locales. Se redujo el consumo de peces y mariscos de río. Aumentó el consumo de camarones cultivados en piscinas y se destruyeron muchas zonas de manglares. Se impusieron las frituras, junto con la venta de comida en la

calle, y el uso de aceites vegetales de grasa saturada desplazó al de la manteca de choncho. Aumentaron las comidas callejeras, y el uso de alimentos refinados, “blancos”, “vacíos” y menos nutritivos, como el azúcar, la sal y la harina. Se hizo frecuente el uso de grasas como la margarina y la mayonesa, y el empleo de salsas industriales y de cubitos maggi. Creció el consumo de bebidas gaseosas y de snacks. Aumentó el consumo de enlatados y de pastas industriales. Se redujo el consumo del maíz amarillo integral, la yuca y el camote, reemplazados en gran parte por la harina refinada de trigo, reduciendo el aporte de fibra dietaria en la comida. Disminuyó el consumo de granos de leguminosas. El café pasado fue sustituido por el café instantáneo, y se redujo el consumo de chocolate caliente en taza.

Se produjeron muchos cambios, algunos buenos: como la dotación y la calidad de los servicios públicos, gracias a la mejora en el suministro de agua potable y la red de alcantarillados, y de los servicios básicos de servicios de educación, salud y vivienda. Aumentó la cobertura de los servicios de atención social. Mejoraron los sistemas de comunicación de personas y de transporte de mercancías, así como la disponibilidad, la distribución y la inocuidad de alimentos. Pero, no obstante, muchos de esos cambios, en especial los relacionados con nuestra dieta alimentaria, han resultado perjudiciales para la salud ciudadana, aumentando los índices de sobrepeso, obesidad, diabetes y desnutrición infantil, desmejorando la calidad de vida de la población residente en Manabí, con graves implicaciones en el mal uso de los recursos naturales, la contaminación ambiental del agua y del suelo, mientras se aumentaba el ritmo de destrucción de los bosques y de la fauna silvestre.

Algunos de esos cambios fueron muy perjudiciales, como el hábito de comer fuera del hogar de manera frecuente una comida altamente calórica, con un predominio de carbohidratos simples y de grasas saturadas, acompañados por el consumo abundante de alimentos procesados o fritos y de bebidas gaseosas, así como la exagerada ingesta de alimentos azucarados. Esos comportamientos indeseables del comensal se observan por todas partes, incitados por el proceso urbanizador (Popkin, Ramos, *et al*, 2012; Anigstein, 2013). Con ciertos impactos en 1993; nativos sobre el desarrollo de las cocinas tradicionales, la seguridad alimentaria y los procesos de identidad cultural (Susano García, 2018).

Tratando de revertir, parcial o totalmente, los efectos negativos sobre las sociedades receptoras, algunos autores han propuesto algunas medidas, en el corto y el largo plazo, para armar una estrategia que pudiera contribuir a la preservación de la identidad cultural, mientras se procuraba el fortalecimiento de las cocinas tradicionales regionales. La experiencia mexicana es muy interesante al respecto, y ofrece una guía valiosa para acciones de este tipo.

Núñez Reyes (2019) hace referencia a la creación en las zonas rurales de asociaciones de mujeres con el propósito de reafirmar el sentimiento de pertenencia a una comunidad, y fortalecer su soberanía alimentaria y su identidad cultural. Tal como se realizó en la comunidad Sola de Vega, en Oaxaca, México. Allí se creó un grupo focal formado por veintiuna cocineras tradicionales de la comunidad. En su programación se destaca el establecimiento de varios eventos culturales que tienen como objetivo la promoción de las cocinas tradicionales, así como la creación de una memoria colectiva de esas cocinas en la comunidad, inscribiendo tal acción como una modalidad de intervención en el largo plazo.

Esas acciones se relacionan estrechamente con el modelo aplicado para la declaratoria del reconocimiento a una cocina, y la cultura asociada, como patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad, distinción que solo ostentan cuatro cocinas: la mexicana, desde 2010, y las cocinas francesa, japonesa y mediterránea, desde 2013. Ese modelo de reconocimiento definió un marco normativo de la declaratoria que comprende a muchas manifestaciones culturales, vinculándolas orgánicamente como un todo, en el cual la comida es una de las expresiones claves, pero que toma también en cuenta las manifestaciones ancestrales ligadas a la creación y el fortalecimiento de la identidad, así como diversas manifestaciones culturales de gran repercusión pública, como las fiestas populares, los rituales, la música, la danza, y otras expresiones del patrimonio cultural inmaterial.

El reconocimiento otorgado por la UNESCO a la cocina mexicana en 2010, centrado en la comida tradicional de Michoacán, definió un modelo completo, que comprende desde actividades en el agro y la artesanía rural, pasando por prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitario ancestrales. Un modelo que solo puede ser aplicado con la participación de las comunidades populares a lo largo de toda la cadena productiva tradicional: desde la siembra, pasando por

la cosecha, el transporte y el procesamiento del producto, hasta la preparación culinaria y el disfrute de los manjares (UNESCO, 2010). La organización de la parte mexicana fue dirigida por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), una organización civil creada con el objetivo de preservar, rescatar, salvaguardar y promocionar los usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes asociados a la alimentación (CCGM, 2018)

En el estado mexicano de Oaxaca se desarrolló entre 2014 y 2015 el Programa Social “Empoderando la Alimentación”, financiado por la Unión Europea, que se propuso aumentar la participación de las comunidades marginadas en las políticas públicas relacionadas con la seguridad alimentaria, con especial énfasis en el Programa de Comedores en Cocinas Comunitarias del DIF Oaxaca. Más tarde, en 2017, el gobierno de Oaxaca apoyó la realización del Primer y Segundo Encuentro de Cocineras Tradicionales de Oaxaca, promoviendo la difusión de la cocina tradicional oaxaqueña, con actividades como la degustación de platillos tradicionales y conferencias sobre la cocina tradicional para presentar a las cocineras tradicionales de la región como herederas, promotoras y guardianas del acervo culinario oaxaqueño. En 2018 se publicó y difundió el libro “Oaxaca y sus cocineras”, en el que se recopilaron los corpus culinarios de las ocho regiones del estado. En la intervención se promocionó la cocina tradicional local, y se dio a los residentes la posibilidad de conocer su historia a través de las prácticas tradicionales, con la participación de la comunidad, y en particular de las cocineras tradicionales. Fue una participación desde la perspectiva de género, revalorizando a la cocinera tradicional como portadora y transmisora de los saberes y conocimientos tradicionales de la comunidad (Núñez Reyes, 2019).

En esta estrategia promocional se realizaron en Oaxaca muchas actividades. Tales como:

1. Las intervenciones puntuales que perseguían mostrar las habilidades y saberes de las cocineras tradicionales en demostraciones de sus competencias. Con ese propósito se realizaron actividades ligadas a los procesos de elaboración, utensilios tradicionalmente empleados, los ingredientes y los principios de condimentación tradicionales.

2. La creación de grupos focales de cocineras tradicionales para estimular la riqueza culinaria regional con sus historias de vida. La historia de vida es un importante instrumento para crear el sentimiento de pertenencia a una comunidad (Bonilla-Jiménez y Escobar, 2017).

3. La celebración de un concurso de memorias colectivas de la cocina tradicional de Oaxaca. La creación de una memoria colectiva fortalece el sentimiento de pertenencia e identidad cultural desde la tradición (Halbwachs, 1950).

4. Se creó un evento cultural, de frecuencia anual, para la promoción constante de la identidad local, centrado en la cocina tradicional.

La experiencia de promoción de la cocina tradicional aplicada en México en los estados de Michoacán y Oaxaca, se han difundido a otros escenarios dentro y fuera de México. Por ejemplo, en el estado mexicano de Coahuila, en el norte, se creó el grupo de cocineras tradicionales para su empoderamiento (Salas-Carlés y Sánchez-Maldonado, 2019). En este caso, como en los otros reseñados, las cocineras tradicionales son identificadas en su entorno como protectoras del patrimonio cultural. Apoyándose en esa condición, han conseguido recursos económicos para financiar sus programas, porque el patrimonio cultural funciona como “un recurso de resiliencia económica que vincula la tradición y el sustento familiar” (Álvarez, 2016).

El gobierno mexicano ha impulsado varios programas de promoción de las cocinas tradicionales, aparte de lo que ha apoyado en los estados de Michoacán y Oaxaca. Ha celebrado acuerdos multinacionales, como el de Ibercocinas, tradición e innovación. El programa Ibercocinas fue creado en 2014, en el marco de la XXIV Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobiernos, celebrada en Veracruz, México. A ese programa pertenecen varios países: México, Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, Panamá, Perú, y la Sociedad General Iberoamericana.

El gobierno mexicano aplica desde el 2011 el Acuerdo General para el Turismo que tiene como objetivos: 1. La promoción de productos turísticos de la cocina mexicana; 2. La creación y fomento de diez rutas turísticas a través del programa de Rutas de México, creado en el 2010; 3. Elaborar un inventario gastronómico nacional para preservar las tradiciones y la cultura alimentaria mexicana.

El gobierno mexicano ha impulsado también el proyecto “Sabores auténticos de México”, que ha desarrollado la Secretaría de Turismo Federal desde el 2009. En ese programa se han realizado campañas publicitarias, festivales gastronómicos en el país, ferias internacionales de patrimonio alimentario y de la gastronomía nacional, promoción de la adquisición de productos originarios del campo mexicano en los mercados extranjeros, y el otorgamiento de certificados a los restaurantes que empleen productos representativos de la cocina tradicional mexicana.

La Secretaría de Cultura Federal, a través de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas (DGCPIU), compila y edita materiales relacionados con las culturas culinarias tradicionales, como el cuadernillo titulado “Cartografía de Sabores. Las semillas que nos dieron patria”, que reúne información sobre hierbas y semillas, con el fin de recuperar el uso y consumo de plantas endémicas que forman parte de la dieta mesoamericana y nacional.

El programa mayor de consolidación de cocinas regionales en México, y en América Latina, es el de las cocineras tradicionales de Michoacán, apoyado por el Conservatorio (CCGM). Ese programa, patrocinado por la Secretaría de Turismo de Michoacán, opera bajo los principios de sustentabilidad, innovación social, equidad de género, gobernanza y competitividad turística. Sus objetivos son: 1. Consolidar a Michoacán como destino turístico; 2. Construir un modelo organizativo para las cocineras tradicionales; 3. Mejorar la rentabilidad del negocio de restauración gastronómica, y 4. Apoyar la conservación y puesta en valor de la cocina tradicional michoacana.

Una de las formas más sofisticadas de intervención consiste en la patrimonialización de las cocinas tradicionales, poniéndolas en valor y conectándolas con políticas públicas y actividades relacionadas con el turismo cultural y gastronómico (Zúñiga-Bravo, 2020). La propuesta de patrimonialización ha permitido la transformación o re-significación de la cocina tradicional como un producto delicado o gourmet (González, 2018), lo que actúa como un factor de segmentación del mercado turístico (Brambilla, *et al*, 2018), que a veces se convierte en un souvenir o recuerdo (Hitchcock, 2005) o en un elemento de marketing cultural en el contexto de festivales, concursos y eventos masivos (Richard y Ruiz, 2017). Algo parecido sucede con la academización, al volverse la cocina un objeto de análisis,

cuando es tomado como un objeto de estudio en la realización de trabajos de grado universitario. Incluso, ahora con mayor frecuencia, el tema ha sido aprovechado como estrategia de instrumentalización política y factor de desarrollo local, al convertir a las cocinas tradicionales en patrimonio cultural intangible estatal, provincial o cantonal (Camacho, 2016).

Al lado de estas medidas más institucionales, se han aplicado acciones puntuales para la promoción de las cocinas tradicionales como:

1. La compilación y publicación de recetarios, diccionarios de cocina y glosarios de términos relacionados.
2. La realización de festivales y ferias alimentarias.
3. La organización de concursos y encuentros gastronómicos sobre las cocinas locales o algún plato o ingrediente en particular.
4. La creación de rutas turísticas temáticas: gastronómicas, alimentarias, agroalimentarias, agro-artesanales.

Se ha avanzado mucho en las políticas que tienden a visibilizar las cocinas tradicionales regionales. Si esquematizáremos el procedimiento aplicado, encontraríamos tres etapas o pasos (Salas-Carlés y Sánchez –Maldonado, 2019):

1. Se comienza con la resignificación de la cocina tradicional.
2. Se pasa luego a la patrimonialización de la cocina tradicional.
3. Y posteriormente a la mercantilización de la cocina tradicional como recurso turístico. Lo que algunos llaman “turistificación”.

La cocina tradicional se refiere a un territorio y a una tradición cultural, y se asocia a una identidad. Al transformarse en un referente identitario ligado a un territorio (territorialidad), adquiere de por sí un carácter de patrimonio para todos aquellos que se identifican con ellas. El sentido de cocina “tradicional” le otorga un reconocimiento e identificación social de lo que le es “propio”, de lo que le pertenece, que se desarrolló en el pasado y que llega hasta el presente, gracias a que es reproducida por las diferentes generaciones, y hereda una historia, una forma de ser y hacer, que se aplica también a los ingredientes, a los utensilios, a las tecnologías usadas, a los períodos y fechas de consumo, a

las formas de celebración y conmemoración mediadas por el consumo del alimento, a las maneras de preparar, presentar y servir las comidas, a las propiedades organolépticas (sabor, olor, color y textura de los alimentos) y, en general, a las formas de ver y concebir el alimento (Hernández, 2018).

Bak Geller, Matta y Suremain (2019) señalan que el proceso de patrimonialización ha convertido a lo alimentario, y en especial a la cocina tradicional, en un nuevo fenómeno económico, político, social y cultural patrimonial. La valorización del patrimonio, es decir, su patrimonialización, ha aumentado la capacidad de la cocina tradicional para generar ingresos a las cocineras tradicionales y producir nuevos componentes patrimoniales (Linck, 2011; Camacho, 2016). Para validar el procedimiento, en algunas regiones mexicanas se otorgan certificaciones a las cocineras tradicionales, lo que les permite concursar anualmente en encuentros gastronómicos estatales y nacionales.

Las cocinas regionales son muy importantes en México, en cuanto a la generación de empleo, pues son responsables de más de cinco millones de empleos directos e indirectos, y es muy elevada su contribución al producto interno bruto (PIB) , representando el 2 % del total del PIB de la república mexicana. Solo la derrama económica por concepto de la actividad gastronómica es responsable del 30 % del gasto turístico total del país.

Esas razones justifican por sí mismo el enorme interés que le dedica el gobierno mexicano a la preservación y desarrollo de sus cocinas tradicionales regionales.

En este trabajo de investigación se ha considerado aleccionador el esfuerzo mexicano por la consolidación de sus cocinas, un modelo digno de ser imitado por nuestras políticas públicas, de menor desarrollo y alcance, relacionadas con el turismo y las cocinas tradicionales.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

El maní es un ingrediente culinario muy importante en la cocina tradicional manabita, y en particular del cantón Portoviejo.

La importancia del cultivo del maní en la economía de la costa ecuatoriana, y en especial en la provincia de Manabí, se debe a que el cultivo se adapta fácilmente a las condiciones naturales predominantes en la región, tales como altitud, estructura del suelo, precipitación, luminosidad y otras condiciones ambientales. La producción del maní se beneficia de la facilidad de su cultivo y su adaptación a la pequeña agricultura campesina, así como a su gran contribución a la dieta familiar de los pequeños productores, que subsisten en su actividad, a pesar de no contar con asistencia técnica ni financiera, y a los bajos rendimientos del cultivo, los bajos precios y a la existencia de muchos intermediarios que agravan la rentabilidad del cultivo al nivel del productor.

A pesar de la importancia, el maní en la economía campesina y en la complementación de la ha sido poco estudiado en los aspectos relacionados con sus implicaciones socioeconómicas, en sus impactos sobre el desarrollo local y en su contribución a la cocina manabita tradicional.

En esta investigación se definió la importancia del maní en el desarrollo de la cocina tradicional manabita, haciendo algunas consideraciones relacionadas con la planta, el producto, la cocina como proceso, el tipo o modalidad de cocina en el que el maní es utilizado, el contexto geográfico de análisis y en la influencia del maní como ingrediente en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, lo que constituye la problemática abordada en esta investigación.

Uno de los principales aportes de esta investigación es la elaboración de un inventario del corpus culinario tradicional de la cocina portovejense. Con tal fin, se procede a realizar dos inventarios: el de los ingredientes empleados y el de las preparaciones culinarias resultantes. Valiéndonos de esas dos listas, identificamos la presencia del maní como ingrediente en cada plato inventariado, para definir la importancia que tiene el maní como ingrediente, principal o secundario, en la cocina estudiada.

El inventario realizado permitió identificar 143 preparaciones culinarias tradicionales. En ellas, el maní, que constituye solo uno de los 135 ingredientes inventariados, interviene como ingrediente en 49 preparaciones, lo que representa el 34,27 % del total de las preparaciones registradas. De las 49 preparaciones en las que interviene el maní como ingrediente, en 23 platos (46,94%) aparece como ingrediente principal, y en 26 platos (53,06 %) interviene como ingrediente secundario.

Esa notable participación del maní como ingrediente en la cocina tradicional manabita, mostrada por su intervención en el inventario realizado, se corresponde con las razones históricas, económicas y su importancia como alimento de primerísima importancia nutricional.

RECOMENDACIONES

Tal importancia debería ser visibilizada, y promovida, convirtiendo al maní en un componente de primer orden en la cocina tradicional portovejense, más todavía cuando la cocina tradicional manabita es el fundamento de la declaratoria de la UNESCO para Portoviejo como ciudad creativa gastronómica para el mundo. En este sentido, la cocina tradicional portovejense debería ser objeto de un fuerte proceso de patrimonialización de sus principales ingredientes, como el maní, y de sus principales preparaciones con este producto, como el viche, el corviche, la tonga, la sal prieta, etc., para aumentar la visibilización y la consolidación de la cocina manabita en el escenario culinario nacional e internacional. Un objetivo deseable, pero en el que se carece de experiencia en la región.

La patrimonialización de la cocina tradicional portovejense debe ser el resultado de la aplicación de una estrategia integral, en la que figuren acciones de marketing digital, junto con medidas de promoción y salvaguarda para hacer visible una cocina tradicional y sus oficientes, al resto del país y del mundo. No obstante, tales medidas no han sido consideradas en su totalidad en el contexto de la cocina tradicional portovejense. Por ejemplo, creemos que es necesario realizar algunas acciones urgentes, tales como la edición de un recetario de cocina tradicional regional y de un diccionario de términos de la cocina manabita, así como la creación de un observatorio de la cocina manabita, o de un conservatorio de la cocina manabita, a la manera del Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México (CCGM).

Por la razón anteriormente expuesta, se cree conveniente estudiar con un cierto detalle la experiencia mexicana en la patrimonialización de la cocina michoacana, y presentar sus acciones como medidas que pudieran ser consideradas en nuestros programas de patrimonialización, y que sirvan de guía de acción para los organismos públicos y privados, nacionales, regionales, y cantonales, involucrados en la toma de decisiones en relación con la promoción del desarrollo de la cocina tradicional portovejense, teniendo en cuenta que tales medidas pueden contribuir al fomento del turismo regional, y en particular del turismo gastronómico en el cantón Portoviejo.

La experiencia del CCGM es digna de ser estudiada e imitada, tal como lo están haciendo otras cocinas tradicionales regionales de México, como las de los estados de

Durango y Guerrero. El CCGM es una organización civil que propone la preservación, rescate, salvaguardia y promoción de los valores de la gastronomía tradicional regional mexicana, desde las actividades agropecuarias hasta las ocasiones de su consumo, ligados a la fiesta y la conmemoración de los elementos principales de la cultura mexicana, con el fin de aumentar la presencia de la cocina tradicional mexicana en el contexto global. Por iniciativa del CCGM se han realizado en México intercambios de saberes culinarios ancestrales, exposición de productores agropecuarios, mesas de negocios, programas culturales, muestras de arte y artesanías ligadas a la alimentación regional, etc.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acaro Imaicela, J. D. (2021). *La costa ecuatoriana y el maní*, USFQ. Tesis de grado, licenciatura en gastronomía. Quito.
- Ackermann, B. (2006). *MANI ARGENTINO: OPORTUNIDADES Y DESAFIOS*. Obtenido de [http://www.ciacabrera.com.ar/docs/JORNADA 21/4-Trabajo Beatriz Ackermann - CAM.pdf](http://www.ciacabrera.com.ar/docs/JORNADA_21/4-Trabajo_Beatriz_Ackermann-CAM.pdf)
- Adria, F. (2019). *Qué es cocinar? La acción: Cocinar EL resultado: Cocina*. España: Bullipedia.
- Aguilar Sandy, D. (2019). La nueva clasificación subfamiliar de las leguminosas. La referencia, https://www.lareferencia.info/vufind/Record/CR_4925fdb0644832749363645e6ccf9c09/Description#tabnav
- Akhtar, S; Khalid, N; Ahmed I, Shahzad, A.; Rasul Suleria, H. (2014) Características fisicoquímicas, propiedades funcionales y beneficios nutricionales del aceite de maní: una revisión, *Revisión crítica en ciencia de los alimentos y nutrición*, 54: 12, 1562-1575, DOI: 10.1080 / 10408398.2011.644353
- Álvarez M. (2002). Cultura y Turismo. blog.pucp.edu.pe/blog/wp-content/uploads/sites/119/2008/07/cultura-y-turismo.
- Álvarez M.L, Stefano, M. L., & Davis, P. (2016). *Strengthening the dough, 268 – 281: The Routledge companion to intangible cultural heritage*. Londres: Routledge.
- Anigstein, M. S. (2013). Alimentación de estudiantes de pregrado chilenos en el contexto de la modernidad alimentaria. Universidad de Chile – FACSO. *Revista chilena de nutrición*, 40(3), 243-249.
- Arias, C.H. (2002). Disponibilidad y uso de leña en 3 micro-regiones del trópico México, 79-99, en: Silvia del Amo(Coord). *La Leña*. México: Plaza y Valdés.
- Asamblea Constituyente. (2008). Constitución de la República del Ecuador. *Registro Oficial*, 20 de Octubre, 173. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Bak Geller S, Matta R, y Suremain C.E.de. (2019). “Introducción”, 17-29, en: S. Bak Geller, R. Matta, y C.E de Suremain (coord.). *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y sanciones*. México: Colegio de San Luis. IRD.
- Baldessari, J. J. (2017). Mejoramiento genético del maní (*Arachis hypogaea* L.). en: E.M.Fernandez y O. Gyayetto. *El cultivo de maní en Córdoba*. Universidad Nacional del Río. Cuarta Facultad de Agronomía y Veterinaria, Córdoba, Argentina.
- Beneficios-de. (n.d.). Beneficios del maní - *Beneficios para la salud de la actividad física y la dieta*. Retrieved January 3, 2023, from <https://www.beneficios-de.com/beneficios-del-mani/>
- Bertioli, D. J., Cannon, S. B., Froenicke, L., Huang, G., Farmer, A. D., Cannon, E. K., ... & Ozias-Akins, P. (2016). The genome sequences of *Arachis duranensis* and *Arachis*

ipaensis, the diploid ancestors of cultivated peanut. *Nature genetics*, 48(4), 438-446.
<https://www.nature.com/articles/ng.3517>

- Bonilla-Jiménez, F. I., & Escobar, J. (2017). Grupos focales: una guía conceptual y metodológica.
- Bottero, J. (2005). *La cocina más antigua del mundo*. País: Tusquets.
- Brambilla, A. et al. (2018). Alimentacao e Turismo: Oferta e segmentos turísticos, Universidad e Federal do Estado Rio de Janeiro. Grupo de cultura y estudios en turismo.
- Braudel, F. (1953). El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II. México. Fondo de cultura económica.
- Bravo, F. G. Z. (2020). Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor. *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, N° 36 (2), 177-196.
- Bricio Samaniego, K., Calle Mejía, J., & Zambrano Paladines, M. (2018). El marketing digital como herramienta en el desempeño laboral en el entorno ecuatoriano: estudio de caso de los egresados de la Universidad de Guayaquil. *Revista Universidad y Sociedad*, 10(4), 103-109
- Butterworth J., y Wu, X. (2004). Semillas oleaginosas y producción en el sector maní dela República Popular de China. USDA. Foreign Agriculture Service. Gain Report.
- Cabrera Cantos, L., Pacheco Gil, H., & Villacreses Viteri, C. (18 de 12 de 2020). El patrimonio cultural: Su influencia en los emprendimientos gastronómicos. *Polo del conocimiento*.
- Caiza Puma, J. C. (2015). *Adaptabilidad y producción de dos variedades de maní (Arachis hypogaea l.) con dos abonos orgánicos en la parroquia Moraspungo*. Tesis de grado ingeniero agrónomo. Universidad Técnica de Cotopaxi. Latacunga, Ecuador.
- Camacho, J. (2016). “Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario”. En M. Chávez, et al (comp). *El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Cardoza Valle, C. Y., & Rubí Jirón , K. (2010). *Elaboración de productos derivados del maní: maní garrapiñado, maní frito con chile y mantequilla de maní (cooperativa 19 de enero, 2008)*. Obtenido de <http://riul.unanleon.edu.ni:8080/jspui/handle/123456789/3152>
- Cartay, R. (1992). Historia de Alimentación del Nuevo Mundo. San Cristóbal: Editorial Futuro.
- Cattalano, E; Montenegro, R; Palacios, T. R.; Potes, L. B (2015). Blanchado de maní, alto oleico en hornos microondas, en: VIII CAIQ2015 y 3JASP, Argentina.
- Cevallos Ruales, F. (2017). La cultura montubia, patrimonio inmaterial del Ecuador una oportunidad para el turismo cultural. Universidad ECOTEC.
- Cid Jurado, A. T., (2011). *Tres preguntas acerca de los tamales*. deSignis, 18(), 149-152.

- Codepmoc. (2013). Consejo de Participación del pueblo montubio de los campesinos del conocimiento tradicional del Ecuador. Costa. www.codepmoc.gob.ec.
- Cosiansi, J., da Riva, D., Rindertsma, L., Riera, E., Alvarez, V., Hayipanteli, S., Granatelli, M., Paez, G., Cavallo, P., Alessio, C., Badaracco, M., Castillo, C., Druetta, M., & Aimar, B. (2013, March 11). *Producción de frutos y Granometría de maní en siembra con distribución homogénea* - Engormix. <https://www.engormix.com/agricultura/articulos/produccion-frutos-granometria-mani-t30066.htm>
- Definiciona. (n.d.). *Definición y etimología de ingrediente*. Retrieved January 5, 2023, from <https://definiciona.com/ingrediente/>
- Depositphotos. (n.d.). *Mapa de Manabí, Ecuador vector, gráfico vectorial* © sateda imagen #141611916. Retrieved January 3, 2023, from <https://sp.depositphotos.com/141611916/stock-illustration-map-of-manabi-ecuador.html>
- Ecuador en Cifras, (2021). Obtenido de: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/bibliotecas/fasciculos_censales/fasc_cantoniales/manabi/fasciculo_portoviejo.pdf
- Ecured. (n.d.). *Cantón Portoviejo (Ecuador)* - EcuRed. Retrieved January 3, 2023, from [https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Portoviejo_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Portoviejo_(Ecuador))
- FAO. (1994). Definition and classification of commodities: pulses and derived products. www.fao.org/3/y3557s/y3557sc8htm#topofpage.
- FAO. (2019). El estado mundial de la agricultura y la alimentación - 2019. <https://www.fao.org/state-of-food-agriculture/2019/en/>
- Farb, P., Armelagos, G.J., & Desmond, W. (1985). *Anthropologie des coutumes alimentaires*.
- Fernández, E. M., Giayetto, O. (2017). El cultivo del maní en Córdoba. Universidad Nacional de Río Cuarto. Facultad de Agronomía y veterinaria. Córdoba, Argentina.
- Fischler, C. (1995). *El [h] omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona: Anagrama.
- Fried, M. O. (n. d.). El placer de la rica y saca comida de Manabí. Giz, BMZ -Gob federal de Alemania.
- García, M., Castiñeiras, L., Shagarodsky, T., Barrios , O., Fuentes, V., Moreno, V., & Hernandez , F. (2005). *Conservación de la biodiversidad y uso de las plantas cultivadas en huertos caseros de algunas áreas rurales de Cuba*.
- Ghilardi, A., Guerrero, G., & Maser, O. (2007). Spatial analysis of residential fuelwood supply and demand patterns in Mexico using the WISDOM approach. *Biomass and Bioenergy*, 31, 475-491.
- Giler de Loor, R. (1982). *Recetas de cocina de Rosthé. Portoviejo: Imprenta y graficas Ramírez*.

- González, S. (2018). La gourmetización de las ciudades y los mercados de abasto. Reflexiones críticas sobre el origen del proceso, su evolución e impactos sociales. *Boten Eco* (43), 1-8.
- Granizo, L. R. (2012). Estudio de factibilidad para siembra de maní (*Plukenetia volubilis*), en el cantón Pedro Vicente Maldonado, Provincia de Pichincha, Ecuador. <https://bdigital.zamorano.edu/items/1b5bea22-d24a-4836-8635-a8363bc389>
- Guamán, R. (2010). INIAP 382. Caramelo: Variedad de Maní Tipo Runner para Zonas Semisecas del Ecuador. Obtenido de: http://repositorio_iniap.gob.ec/handle/41000.
- Guamán, R. (2014). INIAP 383. Pintado: Variedad de Maní Tipo Runner de alta productividad para Zonas Semisecas del Ecuador. Obtenido de: http://repositorio_iniap.gob.ec/bitstream/1998/1/iniap/sbd225.pdf.
- Guardia, S. B. (2016). Cocina peruana. Historia, cultura y sabores. Lima: USMP.
- Halbwachs, M. (1950). Fragmentos de la memoria colectiva. *Athenea digital: revista de pensamiento e investigación social*, (2), 103-113.
- Hammons, E. (1973). Early history and origin of the peanut. En: C.T. Wilson (Ed.). Peanuts. Culture and uses. American Peanut Research and Education Association. Stillwater, ok, 17-45
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176.
- Hernández-Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación*. México: McGrawHill.
- Hitchcock, M. (2005). Souvenirs: Autenticidad material e inmaterial (pp. 39-47). Cultura y Desarrollo: Oficina Regional de Cultura para América Latina y el Caribe de la UNESCO. Editorial Linotipia Bolívar y Cía. SA.
- Hobsbawm E.J. y Ranger, T. (2002). La invención de la tradición. Barcelona: Critica
- Hobsbawm, E. J., & Rozalen, V. S. (2001). Inventando tradiciones.
- Holm, O. (1982). Cultura Manteña Huancavilca. Guayaquil: Publicación del museo Antropológico y Pinacoteca del Banco Central del Ecuador.
- Hostench, C., Curatola, M., Sánchez, M., Álvarez, M., González, J., & Doménico, R. (2019). Estudio de la acción antimicrobiana de las sustancias bioactivas presentes en el tegumento de Maní. *Recuperado de <https://inta.gob.ar/documentos/estudio-de-la-accion-antimicrobiana-de-las-sustancias-bioactivas-presentes-en-el-tegumento-de-mani>*.
- IICA-JICA-NAG, (2004). Cadena Agroindustrial del Maní Nicaragua: IICA-JICA-MAG
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultura. (2016). LEY ORGANICA DE CULTURA. 3. www.lexis.com.ec

- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural . (18 de Octubre de 2018). *La Cocina Tradicional Manabita, recibe la certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador*. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/la-cocina-tradicional-manabita-recibe-la-certificacion-de-patrimonio-cultural-inmaterial-del-ecuador/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (28 de Enero de 2020). *Ciudades Creativas de la Gastronomía designadas por la UNESCO (Ecuador- Perú) realizan primer encuentro en Portoviejo*. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/ciudades->
- Izquierdo, J.; Rodríguez, M.; Duran M. (2007). Buenas prácticas agrícolas para la agricultura familiar. FAO, Antioquia, Colombia.
- Krapovickas, A. (2004). Consideraciones prehistóricas sobre el origen del maní cultivado. Universidad Nacional del noroeste-Corrientes-Facultad de Ciencias Agrarias, Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria. Tomo LVIII.
- Lee, R. E. (2018). Lessons of the longue durée: The legacy of Fernand Braudel. *Historia Crítica*, N° 69, July-September, 69-77.
- León, J. (1968). *Fundamentos botánicos de los cultivos tropicales*. San José de Costa Rica, IICA-OEA.
- Linck, T. (2011). Del patrimonio a la patrimonialización (refundar el campo epistemológico de la economía)(pp. 93-115). T. Linck, J. Moguel y A. Ramírez (Comps.), *Economía popular y procesos de patrimonialización. México: Fundación México Social Siglo XXI/Editor Juan Pablos*.
- López, Pl; Grosso, N; Olmedo, R.H. (2020). Percepción de productos de maní por parte de adquirentes y consumidores. *Nexo Argentino*, 8 (2), 118-125
- Lozano-Torres, B.V., Toro-Espinoza, M.F., & Calderón-Argoti, D.J. (2021). El marketing digital: herramientas y tendencias actuales. *Dominio de las Ciencias*, 7, 907-921.
- Mamirosal, A. (2013). Variedades del Maní. [Http://www.Book.god=dizaQHHMAAJ=mamirosalva](http://www.Book.god=dizaQHHMAAJ=mamirosalva).
- Martínez, J.B. (2001). El Cultivo del Maní. Obtenido de: <https://hdl.handle.net/11036/2928>.
- Martínez, M. (1981). *Historia de la Gastronomía Española*. Madrid: Editorial Nacional.
- Martínez, M.; Velázquez, R.; Coletto Martínez, J.M.G; El sector de los frutos secos. En: *La agricultura y la ganadería extremeñas en 2016*, 2016-06=el-sector-de-frutos-secos=i.pdf.unex.es/conoce-la-unex.
- Matta, R., & de Suremain, C.-E. (2019). ¿Patrimonios a la carta? Una aproximación a las cocinas patrimoniales desde cuatro restaurantes en Lima. *Revista Del CESLA. International Latin American Studies Review*, 24, 33-52. <https://doi.org/10.36551/2081-1160.2019.24.33-52>.

- Mayén, E. C. (2012). Un texto en tres duraciones: Braudel y El Mediterráneo. *Temas antropológicos: Revista científica de investigaciones regionales*, 34(2), 155-178.
- Mendoza, J. G., & Sanz Herráiz, C. (2010). De la biogeografía al paisaje en Humboldt: pisos de vegetación y paisajes andinos equinocciales. *Población y sociedad*, Revista regional de Estudios Sociales N°17, Tucumán, 29-57.
- Merino Medina, A. (2010). Introducción: Marco teórico para el estudio de la cocina popular tradicional en iberoamérica; Unigarro Solarte, (2010). p.29.
- Mincultura, Colombia. (2012). política para el conocimiento, las salvaguardias el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales. Bogotá: Mincultura.
- Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica. (1991). Aspectos técnicos sobre cuarenta y cinco agrícolas de Costa Rica. San José, Costa Rica.
- Ministerio de Turismo. (2019). Portoviejo, un destino gastronómico reconocido por el mundo. Obtenido de: <https://www.turismo.gob.ec/portoviejo-un-destino-gastronomico-reconocido-en-el-mundo>.
- Ministerio del Cultura del Ecuador, Pub. L. No. 1428, Decreto Ejecutivo 1428. Registro Oficial Suplemento 8 de 06-jun.-2017 42 (2017). www.lexis.com.ec
- Molina, G., Palma, M. P. V. P., & Chávez, M. O. T. (2018). Diagnóstico de la cultura alimentaria de la parroquia urbana de Portoviejo, Manabí, Ecuador. SIDE-CET.
- Montero Torres, J. (2020). Importancia nutricional y económica del maní (*Arachis hypogaea* L.),. *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales*, 7(2), 112–125.
- Núñez Reyes, Y. L. (2019). La contribución de la cocina tradicional a la identidad cultural y la soberanía alimentaria en Sola de Vega, México. Tesis de Maestría en gestión de proyectos, IPN-CIIDIR.Uniad, Oaxaca, México.
- Ochoa, R. (2018). Efecto del tiempo de almacenamiento en la viabilidad, germinación de semillas de maní (*Arachis hypogaea*, L). *Trabajo de titulación. Universidad Técnica de Machala*. Obtenido de: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/13260/DE00027TRABAJODETITULACION.pdf>
- Olivas Weston, R. (2010). Tradición sensorial. Cocinando Nuestras Culturas en: Memorias de IV Congreso de Cocinas Regionales Andinas, Quito: Ediciones de la PUCE
- Osorio, D. G., & Vásquez, J. J. C. (2021). Los útiles de las Cocinas tradicionales colombianas, una aproximación desde el diseño con enfoque sistémico. *Cuadernos del Centro de Estudios en Diseño y Comunicación. Ensayos*, (126), 85-93.
- Palomeque, C. P. (2012). *El Chigualo Manabita, La Fiesta Navideña Montubia, Picoaza 2010*. Tesis Magister Universidad de Cuenca, PUCE, Quito.
- Paredes, I. (1950). Folklore nutricional ecuatoriano. Quito: Concurso Científico del Instituto Leopoldo Izquierda Páez.

- Paulme, D. (1961). *Les civilisations africaines*. Paris: Presses Universitaires de France.
- Pazos Barrera, J. (2014). *La Cocina del Ecuador*.
- Pazos Carrillo, S. (Agosto de 2017). *Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el manual de cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el tratado de cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897)*. Obtenido de <https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/2.1permanencias-culturales-y-culinarias.pdf>
- Pazos Carrillo, S. M. (02 de 2019). *Patrimonio cultural culinario en Quito: pedos de nona, suspiros de monja o*. Obtenido de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/6669/4/PI-2019-02-Pazos-Patrimonio%20cultural.pdf>
- Popkin, B. M., Adair, L. S., & Ng, S. W. (2012). Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. *Nutrition reviews*, 70(1), 3-21.
- Quiroz-Carranza, J., & Orellana, R. (2010). Uso y manejo de leña combustible en viviendas de seis localidades de Yucatán, México. *Madera y bosques*, 16(2).
- Regalado Espinoza, L. (2019). *Manabí y su comida milenaria*. Manta: Ediciones ULEAM.
- Riascos, R.D. (2017). Influencia de los procesos de pretostado y torrefactado en las propiedades nutricionales del maní. Trabajo de Grado. Universidad Nacional Abierta u a Distancia UNAD. URL: <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/21036>.
- Richard, G. y Ruiz, A. (2017). Experiencias turísticas de festivales y eventos. Colección Pazos N°17. Tenerife.
- Rodríguez Díaz, E. (2013). La relación entre el tiempo largo y el tiempo corto. Un intento por revalorar a un pariente pobre de las Ciencias Sociales: la coyuntura. *Estudios políticos (México)*, (29), México.
- Sembramos. (n.d.). *Planta del maní*. Retrieved January 3, 2023, from <https://sembramos.com.co/planta-de-mani.html>
- Sudouest. (2018, August 20). *Soustons (40): connaissez-vous la cacahuète landaise?* <https://www.sudouest.fr/landes/soustons/soustons-40-connaissiez-vous-la-cacahuete-landaise-2983522.php>
- Susano García, J.L.(2018). La gastronomía Matehualense, una referencia turística para el Altiplano Potosino. *Revistas UAJT*. ENERO-ABRIL 2018. Año 24, Número 68. Págs. 164-176 .
- ThOI, H., Sfalaker, S., Burow, M. D., Dwivedi, Jonathan Cl, S. H., & Macc, E. S. (2004). *Genomics and Genetic Enhancement of Peanut Hybrid in India*.
- Toala, J. M. A., Pino, J. I. Z., & Pérez, M. A. G. (2021). Densidad energética nutricional de platos típicos manabitas. *QhaliKay. Revista de Ciencias de la Salud* ISSN: 2588-0608, 5(3), 66-74.
- Toala, J. M. A., Pino, J. I. Z., & Pérez, M. A. G. (2021). Densidad energética nutricional de platos típicos manabitas. *QhaliKay. Revista de Ciencias de la Salud* ISSN: 2588-0608, 5(3), 66-74.

- Torres, K. (2016). Diario El Telégrafo. 12.06.2016.
- Troncoso-Pantoja, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. 21, 105–114. <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>.
- ULEAM. (2005). Cultura Gastronómica Manabita, Proyecto de investigación. Manta: ULEAM.
- Ullaury, J., Guamán, R., & Álava, J. (2004). Guía del cultivo de maní para las zonas de Loja y El Oro. Obtenido de: <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/1994/1/iniaplsbd314.pdf>
- UNESCO, (2003). Resolución internacional en vigor relativo al patrimonio cultural y natural <https://ich.unesco.org/es/legislacion-00034>.
- UNESCO. (2010). Patrimonio Intangible. En línea. http://www.unesco.org/culture/heritage/intangible/html_sp.shtm/E/.
- Unigarro Solarte, C. (2010). patrimonio cultural alimentario. Quito: Fondo Editorial Ministerio de Cultural.
- Utedidacticaytenologiaeducativa. (n.d.). *PROVINCIAS DE LA REGION LITORAL DEL ECUADOR*. Retrieved January 3, 2023, from <http://ssom14utedidacticaytenologiaeducativa.blogspot.com/>
- Voyage et tourism. (2014, April 16). *Señor de Sipán, Perú: Viajes y Turismo en Perú*. <http://www.voyage-tourisme-au-perou.com/le-seigneur-de-sipan/>
- Wang, Q. (Ed.). (2016). *Peanuts: processing technology and product development*. Academic Press. London: United Kingdom. El sevier (ed): ISBN: 978-0-12-809595-9.
- White, H. P., & Gleave, M. B. (1971). An economic geography of West Africa. London: G. Bell & Sons Ltd.
- Zambrano-Arias, H.S. (2020). Educación de diferentes tipos de fertilizantes en la producción de dos variedades de maní (*Arachis hypogaea L*) en el cantón Palenque-Los Ríos. Trabajo de grado. Maestría, Administración de empresas. Universidad Politécnica Salesiana. Quito.
- Zukovski, P. M. (1950). Cultivated plants and their wild relatives. Moscow: Commonwealth Agricultural Bureaux.

ANEXOS

Anexo 1. Ingredientes usuales en la Cocina Tradicional Manabita

Tabla 8.

Ingredientes de la Cocina Tradicional Manabita

N°	Producto (nombre común)	Nombre científico
1	Aceite (ajonjolí, colza, girasol, maíz, soja, oliva, o una mezcla de ellos)	
2	Acelga	<i>Beta vulgaris, var ciclo</i>
3	Achiote, achote	<i>Bixa orellana</i>
4	Achogcha, achocha, caigua	<i>Cyclanthera pedata</i>
5	Aguacate, palta	<i>Persea americana</i>
6	Ají	<i>Capsicum spp.</i>
7	Albacora	<i>Thunnus albacares, t. Alalunga</i>
8	Algarrobo, guarango	<i>Prosopis juliflora, ceratonia silicua</i>
9	Almeja	<i>Ruditapes decussatus</i>
10	Anís estrellado	<i>Illicium anisatum, i. Verum</i>
11	Anona	<i>Annona squamosa</i>
12	Arracacha, zanahoria blanca	<i>Arracacia xanthorrhiza, a. Esculenta</i>
13	Arroz	<i>Oryza sativa</i>
14	Arveja, alverja	<i>Vicia sativa, pisum sativum</i>

15	Atún	<i>Thunnus spp</i>
16	Avena	<i>Avena sativa</i>
17	Babaco	<i>Carica pentagona</i>
18	Badea	<i>Passiflora quadrangularis</i>
19	Bagre	Nombre genérico que designa peces de la familia pimelodidae
20	Berenjena	<i>Solanum melongena</i>
21	Berro	<i>Nasturtium officinale</i>
22	Bocachico	<i>Prolochilodus nigricans, p. Magdalenae</i>
23	Cacaño, camarón de río	<i>Macrobrachium panamense</i>
24	Cacao	<i>Theobroma cacao</i>
25	Café	<i>Coffea spp</i>
26	Caimito	<i>Chrysophillum cainito</i>
27	Calabacín	<i>Cucurbita pepo</i>
28	Calamar	<i>Loligo sp.</i>
29	Camarón	<i>Penaeus spp.</i>
30	Camote	<i>Ipomoea batatas</i>
31	Camotillo	<i>Diplectrum máximum</i>
32	Canela	<i>Cinnamomum zeylanicum</i>

33	Cangrejo azul	<i>Cardisoma crassum</i>
34	Cangrejo de piedra, pagora	<i>Menippea frontalis</i>
35	Cangrejo perro	<i>Calappa convexa</i>
36	Caña de azúcar	<i>Saccharum officinarum</i>
37	Carita	<i>Selene oerstedii</i> , s. <i>Peruviana</i>
38	Cebolla	<i>Allium cepa</i>
39	Cebolla verde	<i>Allium fistulosum</i>
40	Chame	<i>Dormitator latifrons</i>
41	Chanco, cerdo	<i>Sus scropha</i>
42	Chillangua, cilantro de pozo	<i>Eryngium foetidum</i>
43	Chirimoya, chirimolla	<i>Annona cherimola</i>
44	Chivo	<i>Capra hircus</i>
45	Cidrilla, cidra, chayote	<i>Sechium edule</i>
46	Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i>
47	Clavo de olor	<i>Sizygium aromaticum</i> , <i>eugenia caryophyllus</i>
48	Coco	<i>Cocos nucifera</i>
49	Codorniz	<i>Coturnix coturnix</i>
50	Coliflor	<i>Brassica oleracea</i> var <i>botrytis</i>
51	Concha negra	<i>Anadara tuberculosa</i>

52	Corvina	<i>Cynoscion virescens</i>
53	Curcuma	<i>Curcuma longa</i>
54	Dorado	<i>Coryphaena hippurus</i>
55	Frejol de palo	Canamu cajan
56	Fruta china, carambola	<i>Averrhoa carambola</i>
57	Gallina	<i>Gallus gallinacea</i>
58	Granada	<i>Punica Granatum</i>
59	Guaba	<i>Inga spp.</i>
60	Guanábana	<i>Annona muricata</i>
61	Guariche, cangrejo rojo	<i>Uccides occidentalis</i>
62	Guayaba	<i>Psidium guajava</i>
63	Guineo	<i>Musa sapientum, musa aaa</i>
64	Haba	<i>Vicia fava</i>
65	Hierbabuena, yerbabuena	<i>Mentha spicata</i>
66	Huevo (de gallina, codorniz).	
67	Jaiba	<i>Collinectes sp.</i>
68	Jengibre	<i>Zingiber officinale</i>
69	Langosta	<i>Palinurus sp</i>
70	Langosta de río	<i>Cheros quadricarinatus</i>

71	Langostino	<i>Penaeus kerathurus</i> , p. <i>Vannamei</i>
72	Lechuga	<i>Latuca sativus</i>
73	Lenteja	<i>Lens culinaris</i> , l. <i>Esculenta</i>
74	Limón	<i>Citrus limon</i>
75	Lisa	<i>Mugil cephalus</i> , m. <i>Curema</i> , m. <i>Hospes</i>
76	Maíz	<i>Zea mays</i>
77	Mandarina	<i>Citrus reticulata</i>
78	Mango	<i>Mangifera indica</i>
79	Maní	<i>Arachis hypogaea</i>
80	Maracuyá	<i>Passiflora edulis</i>
81	Mejillón	<i>Mytilus edulis</i>
82	Melón	<i>Cucumis melo</i>
83	Mora	<i>Rubus ulmifolius</i> , r. <i>Glaucus</i>
84	Mostaza	<i>Brassica hirta</i> , b. <i>Alba</i> , b. <i>Nigra</i> .
85	Naranja	<i>Citrus sinensis</i>
86	Naranjilla	<i>Solanum quitoense</i>
87	Níspero	<i>Manilkara zapota</i> . <i>Achras zapota</i>
88	Obito, ovito, hobo, ciruela de la costa, ciruela de huesito	<i>Spondias purpurea</i>
89	Orégano	<i>Origanum vulgare</i>

90	Oreganón, orégano orejón	<i>Coleus aromaticus</i>
91	Papa	<i>Solanum tuberosum</i>
92	Papa china, malanga, ocumo	<i>Colocasia esculenta</i>
93	Papaya	<i>Carica papaya</i>
94	Pargo	<i>Lutjanus sp.</i>
95	Pavo	<i>Meleagris gallipavo</i>
96	Pechiche	<i>Vitex cymosa</i>
97	Pepino	<i>Cucumis sativus</i>
98	Perdiz	<i>Alectoris rufa</i>
99	Perejil	<i>Petroselinum crispum</i>
100	Picudo	<i>Isthioophorus spp.</i>
101	Pimiento, pimentón	<i>Capsicum sp</i>
102	Pimienta	<i>Piper nigrum</i>
103	Pimienta dulce	<i>Pimenta dioca</i>
104	Pinchagua	<i>Ophistonema spp.</i>
105	Piña	<i>Ananas comosus</i>
106	Piñuela	<i>Bromelia pinguin</i>
107	Pitahaya	<i>Acanthocereus pentagonus</i>
108	Plátano	<i>Musa acuminata x balbisiana abb</i>

109	Pollo	<i>Gallus gallus</i>
110	Pulpo	<i>Octopus vulgaris</i>
111	Queso	
112	Rábano	<i>Raphanus sativus</i>
113	Róbalo	<i>Centropomus armatus</i>
114	Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i>
115	Saíno	<i>Pecari tajacus</i>
116	Sal	
117	Sandía	<i>Citrillus lanatus</i>
118	Sardina	<i>Etrumeus teres</i>
119	Sierra, wahoo	<i>Acanthacybium solandri</i>
120	Soja, soya	<i>Glycine max</i>
121	Spondylus	<i>Spondylus princeps</i> , s. <i>Calcifer</i>
122	Tamarindo	<i>Tamarindus indica</i>
123	Tilapia	<i>Oreochromis sp.</i>
124	Tomate	<i>Lycopersicum esculentum</i>
125	Tomate de árbol, tamarillo	<i>Solanum betaceum</i>
126	Toronja	<i>Citrus máxima</i>
127	Vaca	<i>Bos taurus</i>

128	Vainilla	Vanilla planifolia, v. Fragans
129	Vinagre	
130	Vino	
131	Yogur	
132	Yuca	Manihot esculenta
133	Zanahoria	Daucus carota
134	Zapallo	Cucurbita máxima
135	Zapote	Colocarpum sapota

Nota: Fuente: Regalado Espinoza, 2019; Giler de Loor, 1982; ULEAM, 2005; Cartay, R. 2022. Elaboración Propia

Anexo 2. Lista del corpus culinario Portovejense

Tabla 9.

Preparaciones de la Cocina Tradicional Manabita

N°	Preparación	Descripción
1	Achocha rellena	carne, huevo y un refrito (cebolla, tomate, cilantro, aceite y sal).
2	Aguado de gallina	gallina o pollo, arroz y condimentos. Algunos le agregan papa.
3	Aguado de gallina con yuca	gallina, yuca, arroz, cebolla, pimiento, ajo, arvejas cocidas, zanahoria, aceite, achiote, orégano, cilantro, comino, pimienta y sal. Se sirve usualmente acompañado de plátano asado.
4	Agua loca	bebida alcohólica que lleva agua de coco y aguardiente currincho, vertida en una nuez de coco.
5	Ají de queso	salsa con queso desmenuzado, tomate y ají.
6	Ají manabita	salsa con ají, cebolla colorada, jugo de limón, cilantro y sal.
7	Albóndiga	bolitas de carne o pescado, pan rallado, huevo batido, especias.
8	Alfajor	harina o maicena, yemas, manteca, azúcar, esencia de vainilla y polvo de hornear. El relleno lleva leche, azúcar, cáscara de limón verde y canela.
9	Alfeñique	dulce hecho con jugo de caña hervido.
10	Amor con hambre	galleta con harina, panela, y azúcar granulado en la cobertura.
11	Arroz blanco	arroz, agua, aceite y sal.

12	Arroz colorado	arroz, verduras, pollo, res o chanco, embutidos, aceite y achiote.
13	Arroz con camarones:	arroz, camarones, refrito, hierbas (perejil y cilantro).
14	Arroz con cangrejo	arroz, cangrejo, tomate, pimiento, ajo, comino, vino blanco.
15	Arroz con gafas	arroz blanco, huevos fritos y tajadas de maduro fritas.
16	Arroz con leche	dulce con arroz, leche, azúcar, pasas, canela
17	Arroz con pollo	arroz, pollo, arveja, tomate, cebolla colorada, zanahoria, pimiento, mantequilla, cebolla blanca, salsa de tomate, salsa china.
18	Arroz marinero	arroz, camarones, mejillones, conchas, ajo, cebolla, pimiento, cilantro, sal, especias, achiote.
19	Arroz moro	arroz, lenteja, cebolla colorada y blanca, especias, sal.
20	Atún al horno	atún enlatado, tomate, pimiento, cebolla colorada, galleta salada, sal, pimienta.
21	Bala	dulce con plátano maduro cocinado, que se muele en piedra.
22	Besitos de coco y frambuesas	gelatina sabor frambuesa, azúcar, sal, clara de huevo, extracto de almendra y pulpa de coco.
23	Bizcocho	harina, manteca de cerdo, huevos y azúcar.
24	Bizcochuelo	huevos, azúcar, vainilla, harina y polvo de hornear.

25	Bocadillo	azúcar, pulpa de frutas.
26	Bolitas de camote	camote, azúcar, harina.
27	Bolitas de plátano	plátanos maduros, huevo, mantequilla, harina, queso rallado, aceite.
28	Bolitas de tamarindo	pulpa de tamarindo y azúcar.
29	Bolitas de yuca con coco	yuca, coco, canela, mantequilla, polvo de hornear, huevos, azúcar, vainilla.
30	Bollo blanco de choclo o humita	choclo o maíz tierno, huevo, queso, mantequilla, cilantro, sal
31	Bollo de canela y plátano	harina de plátano, polvo de hornear, sal, mantequilla, leche.
32	Bolón de chicharrón	plátano pintón, chicharrón.
33	Bolón de verde	plátano verde, manteca, carne de chanco, chicharrón, ajo, cebolla, sal, comino, pimienta.
34	Borroque	bebida con plátano maduro, leche, clavo de olor, canela.
35	Budín de yuca	yuca, huevos, leche, canela, pasas, panela, vainilla.
36	Buñuelo de plátano	harina de plátano, huevo, mantequilla, polvo de hornear.
37	Buñuelo de yuca	yuca, canela, panela, mantequilla, sal, esencia de vainilla.
38	Cachito	panecillo salado o dulce, elaborado con harina, huevo, mantequilla, sal o dulce.
39	Cake volteado de piña:	torta que consta de caramelo (jugo de piña, mantequilla, azúcar) y cake (harina, mantequilla, azúcar, polvo de hornear, huevos, canela, leche, esencia de piña, sal).

40	Caldo de albóndigas de carne	caldo con res o chanco, plátano verde, yuca, con albóndigas de carne de res o chanco, comino, ají pimiento, cebolla verde, cilantro, oreganito.
41	Caldo de albóndigas de queso	caldo con cebolla colorada, ajo, cebolla verde, cilantro, oreganito, y albóndigas (plátano verde, queso, leche y huevo).
42	Caldo de choclo	choclo, leche, papa, ajo, cilantro, cebolla blanca, sal.
43	Caldo de gallina criolla	caldo con gallina de campo, yuca, cebolla, pimienta, ajo, sal, comino, cilantro, cebolla verde.
44	Caldo de habas	caldo con habas tiernas, papa, queso, huevo, cebolla blanca, sal, nata o leche, cebolla verde, cilantro. Una variación lleva, además, carne y hueso de chanco. Otra, se le agrega mondongo, yuca, camote.
45	Caldo de manguera	caldo con morcilla, menudencias, plátano, cilantro.
46	Caldo de pan	caldo con queso, cebolla, pimienta, achiote, rodajas de pan y huevo.
47	Caldo de pata	caldo con patas de res, callo y tripa, zumo de limón, mote, garbanzo.
48	Caldo de pescado con yuca	caldo con pescado, yuca, cebolla, pimiento, ajo, cilantro.
49	Caldo de queso	caldo con queso, plátano verde, papa, fideos.
50	Caldo de tortas de plátano verde	caldo con tortitas de verde, refrito, sal, pimienta, huevos batidos, queso blanco.
51	Caldo de yuca con queso	caldo con yuca, leche, queso, refrito, mantequilla, cebolla verde y cilantro.
52	Capiruleta:	bebida elaborada con clara de huevo, azúcar y canela.

53	Carne punzada	carne de res, jugo de naranja, tomate, cebolla, ajo, pimienta roja, salsa inglesa, manteca con achiote, sal, pimienta, comino.
54	Caspiroleta	ponche con leche, huevos, canela, azúcar y un licor
55	Cazuela de mariscos	plátano verde, frutos de mar y un refrito.
56	Ceviche	pescado o camarón, jugo de limón o de naranja, cebolla colorada, pimienta, choclo, camote, ají.
57	Ceviche de pinchagua	pescado (pinchagua), limón, sal.
58	Chame estofado	chame, cebolla colorada, ajo, pimienta, comino, orégano, pimienta, sal.
59	Chifle	rodajas delgadas de plátano, o camote, o yuca, aceite o manteca, sal.
60	Chorizo	Carne de cerdo y/o res, cebolla, ajo, ají, pimienta, aceite.
61	Churrasco	carne de res, arroz blanco, lentejas, patacones o tajadas fritas de maduro, huevo frito.
62	Cocada	coco, leche, agua de coco, azúcar.
63	Colada	bebida con alimentos farináceos y frutas. Hay variaciones, pero ninguna lleva maní.
64	Colonche de camarones:	camarones, plátano verde, sal.
65	Dulce de frutas	variaciones de dulces de acuerdo con los ingredientes (grosella, guineo, higo, tagua o mococho, papaya, pechiche, o camote, leche) y azúcar o panela.
66	Emborrajado de maduro, maduro lampreado	plátano maduro, leche, huevo, harina, polvo de hornear, sal, aceite. Una versión conocida como gato encerrado lleva adicionalmente queso.

67	Empanada de masa de plátano, empanada de verde:	plátano verde, manteca de cerdo, sal (para la masa) y rellenos diversos y su aderezo.
68	Encebollado	caldo con pescado, yuca, pimiento, pimienta, cebolla, ajo, cilantro, jugo de limón, aceite.
69	Encocado de pescado o camarón	pescado o camarón, leche de coco, tomate, cebolla, hierbas aromáticas (entre ellas, chillangua).
70	Estofado	preparación con carne (res, gallina, pollo o cerdo), yuca, ajo, cebolla, cebolla colorada, pimiento, comino, sal.
71	Fritada	carne de chanco, comino, ajo, cebolla, pimienta, sal. Algunos agregan jugo de naranja.
72	Humita	maíz tierno o choclo, huevos, queso, leche, sal, azúcar, mantequilla, cebolla blanca, pimiento, cilantro.
73	Látigos de papaya verde o de sandía	papaya verde o sandía, azúcar, canela, clavo de olor, pimienta dulce.
74	Llampaco, ayampaco:	pescado de río, aliña, envuelto en hojas de plátano.
75	Llapingacho de yuca, tortilla frita:	yuca, huevo, queso, aceite.
76	Mantequilla	leche batida o crema.
77	Mazamorra	atol con guineo o plátano verde, leche, azúcar, canela en polvo, y a veces queso.
78	Menestra	guiso con muchas variaciones: verde, habichuela, papa, verde, yuca con queso

79	Morcilla	preparación embutida con sangre y carne de chanco, arroz, hierbas aromáticas, especias
80	Moro	arroz con lentejas o fréjoles, refrito.
81	Muchín	buñuelo con yuca u orito, canela, harina, mantequilla, huevo.
82	Natilla	crema de maíz, leche, panela, clavo dulce, anís, panela, canela
83	Pan seco, pan duro	maíz (o yuca), sal o azúcar (de acuerdo con la versión).
84	Pastelillo	harina de trigo o yuca (de acuerdo con la versión), aceite, relleno de pollo, gallina o queso, espolvoreados de azúcar.
85	Pata de burro, pata de mula	dulce hecho con plátano maduro (o yuca), canela, anís, azúcar.
86	Picadillo de carne con yuca y verduras	sopa con carne de res, zanahoria, frejol, ajo, cebolla, pimiento, refrito, cilantro, cebolla verde, sal.
87	Picante de yuca con pescado	yuca, pescado (generalmente atún o sardina), cebolla colorada, tomate, pimiento, limón, sal, pimienta, aceite.
88	Raspado de plátano	sopa con verde raspado, sal, aliños, a veces queso y huevo.
89	Rompoppe	bebida alcohólica con leche, azúcar, huevos, canela, vainilla, especias de dulce, caña manabita o ron. Hay variaciones de la bebida: camote.
90	Seco	guiso del cual hay variaciones: carne de res, chanco, chivo, gallina, pollo, pescado, con la particularidad de que ninguna lleva maní.
91	Tambor de yuca	postre de yuca, canela, mantequilla, panela, pasas, envuelto en hojas.
92	Tigrillo	plátano verde, queso, huevos, cilantro, cebolla blanca, sal. Algunos le ponen chicharrón.
93	Torta de choclo	choclo, huevos, queso, mantequilla, sal o azúcar (según sea la versión). Hay variaciones, con camote, guineo, yuca, maduro.

94

Troliche o huevo mollo

dulce con leche, yema de huevo, azúcar, canela, vainilla.

Notas: Fuente: Regalado Espinoza, 2019; Giler de Loor, 1982; ULEAM, 2005; Cartay, R. 2022. Elaboración Propia

Anexo 3. Fotografías de ciertos entrevistados que colaboraron con la investigación.



