



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ESTUDIO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE
CALCETA EN LA PROVINCIA DE MANABÍ

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de Licenciada gastronómica

Profesora guía:

Msc. Pérez Carolina

Autora:

Ángela Estefanía Espín Zambrano

Año:

2016

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.

Carolina Pérez

Msc. Comunicación de Cultura Gastronómica

1718653585

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.

Ángela Estefanía Espín Zambrano

1722702196

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi madre quién a pesar de no entender mi pasión siempre me ha apoyado en cada paso que he dado a mi padre y hermanos por estar ahí cuando los necesité.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres y hermanos por estar siempre tomándome de la mano para que siga adelante.

Una dedicación especial a la ciudad de Calceta y sus habitantes que a pesar del infortunio del terremoto de abril 2016 me abrieron las puertas de sus hogares y con su ayuda y colaboración esta investigación se pudo llevar a cabo.

RESUMEN

La presente investigación de la ciudad de Calceta tiene como objetivo realizar un documento que sirva de base para el desarrollo turístico y preservación de sus saberes. Para lograrlo, fue necesario recolectar toda la información existente y posteriormente viajar a la ciudad para levantar información con respecto a su gastronomía ancestral, productos, festividades y tradiciones, la misma que no ha sido documentada previamente. Se encontró que en Calceta no solamente existen dulces como se evidencia en el fundamento teórico sino que tiene una gran variedad de productos y preparaciones que se han realizado durante generaciones. Además, se analiza el gran potencial turístico de la ciudad. La gastronomía de Calceta es evidentemente parecida a la de la provincia de Manabí pero cuenta con características únicas que se demuestran en el documento. Como conclusiones, se presentan análisis sobre el adecuado aprovechamiento del potencial gastronómico y turístico para dinamizar la economía de la ciudad.

ABSTRACT

This research about the city of *Calceta* aims to generate a base document for tourism development and preservation of their knowledge. To accomplish this, it was necessary to collect all the information and then travel to the city to gather information, which has not been previously documented, about their ancestral gastronomy, products, festivities and traditions. It was found that the city *Calceta* does not only produce sweets, but it has variety of products and preparations that have been made for generations. Also, there is a great tourist potential. *Calceta's* gastronomy is clearly similar to the one from the province of *Manabí*, however, *Calceta* has unique features that are demonstrated in this document. As conclusions, this paper presents reflections about the better use of this gastronomic and tourist potential to boost the economy of the city.

ÍNDICE

CAPÍTULO I	1
INTRODUCCIÓN	1
I. PROBLEMA	1
1.1. CARACTERIZACIÓN DEL PROBLEMA.....	1
1.2. ENUNCIADO DEL PROBLEMA	2
II. JUSTIFICACIÓN	2
III. HIPÓTESIS	4
IV. OBJETIVOS	4
4.1. GENERAL	4
4.2. ESPECÍFICOS.....	5
CAPÍTULO II	6
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	6
I. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	6
II. DELIMITACIÓN DE LA MUESTRA	7
III. TEMAS DE INVESTIGACIÓN	8
IV. INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	9
4.1. DISEÑO DE ENTREVISTA	9

4.2. FICHA DE OBSERVACIÓN	10
CAPÍTULO III	11
FUNDAMENTO TEÓRICO	11
I. ECUADOR	13
1.1. ETAPAS DE LA COCINA ECUATORIANA	14
II. MANABÍ	18
2.1. PRODUCTOS	19
2.2. PREPARACIONES	20
2.3. MONTUBIOS	21
III. CALCETA	33
3.1. DULCES	33
CAPÍTULO IV	35
ANÁLISIS DE RESULTADOS	35
I. GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE CALCETA	35
1.1. PRODUCTOS E INGREDIENTES	36
1.2. RECETAS Y PREPARACIONES TRADICIONALES	39
1.3. PRODUCTOS ELABORADOS	46
1.4. PRODUCTOS LÁCTEOS	47
1.5. UTENSILIOS Y TÉCNICAS TRADICIONALES	47
1.6. GASTRONOMÍA FESTIVA DE CALCETA	50
II. LUGARES TURÍSTICOS REPRESENTATIVOS	52

2.1. MERCADO	52
2.2. MUSEO MUNICIPAL "LUÍS FÉLIX LÓPEZ"	55
2.3. PLATANALES	56
2.4. PRESA LA ESPERANZA	57
2.5. COLINAS DEL SOL	57
III. POSIBLES INICIATIVAS PARA LA PRESERVACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA	58
3.1. UNIVERSIDAD ESPAM	59
CAPÍTULO V	60
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	60
I. CONCLUSIONES	60
II. RECOMENDACIONES	61
REFERENCIAS	63
ANEXOS	66

ÍNDICE TABLAS

Tabla 1: <i>Métodos y técnicas de investigación</i>.....	6
Tabla 2: <i>Formato de ficha de observación</i>.....	10
Tabla 3: <i>Artesanías Montubias</i>.....	23
Tabla 4: <i>Objetos Montubios</i>	26
Tabla 5: <i>Preparaciones Montubias</i>	27
Tabla 6: <i>Postres y bocados Montubios</i>.....	30
Tabla 7: <i>Bebidas típicas Montubias</i>.....	31

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

I. PROBLEMA

1.1. CARACTERIZACIÓN DEL PROBLEMA

Al pasar de los años se ha evidenciado que cada vez existen menos lugares donde se consume preparaciones tradicionales de Calceta, más allá del encebollado, cebiches y los almuerzos que incluyen seco de gallina. Incluso los famosos dulces, producto por el cual se conoce a Calceta, ya no se encuentran frecuentemente y en varios lugares. Al revisar libros de gastronomía ecuatoriana, se encuentran solamente ciertos platos de Manabí en general y específicamente los dulces de Calceta, más no algún plato o preparación propia de la ciudad. También se carece de historia documentada y recetas tradicionales.

Según el Catastro del MINTUR (Ministerio del Turismo, 2016), en el cantón Bolívar, al que pertenece Calceta, se demuestran registrados solamente 9 establecimientos de alimentos y bebidas entre restaurantes y fuentes de Soda. Los cuales son:

- CHOCO CHIP´S
- CHAVITO
- LOS CEIBO
- EL ROCÍO
- EL CHE
- MAMMA GINA
- DIANA ANYULI

- ASADOS YESSENIA
- CHIFA HUAN TIAN

A simple vista, se puede evidenciar que la mayoría de estos establecimientos no se dedica a la venta de comida tradicional del cantón. Al contrario, sus nombres indican denominaciones extranjeras. Además, estos establecimientos pertenecen a todo el cantón y no específicamente a Calceta. Se puede deducir que no solamente existe una carencia de una oferta gastronómica con identidad dentro del cantón sino que no existe un desarrollo turístico en torno a su gastronomía. Por este motivo, no se encuentra un registro de establecimientos pertenecientes a Calceta, los cuales pudieran ser promocionados como atractivos turísticos gastronómicos.

1.2. ENUNCIADO DEL PROBLEMA

¿Cuál es la base de la gastronomía local de la ciudad de Calceta?

¿Cuáles son las recetas tradicionales que utilizan los recursos locales?

¿Cuál ha sido la evolución de las prácticas culinarias y el consumo de la gastronomía local?

II. JUSTIFICACIÓN

Es importante difundir las raíces gastronómicas y culturales de la ciudad de Calceta; como sabemos la gastronomía es parte importante y fundamental de toda cultura ya que a través de ésta plasmamos nuestros gustos, evolución, conocimiento ancestral, emociones e identidad.

Al realizar una investigación sobre el patrimonio gastronómico de la ciudad de Calceta se busca proporcionar información clave para el desarrollo de una oferta turística gastronómica auténtica e incentivar la preparación y consumo de la gastronomía local. Según la OMT en el Ecuador para el tercer trimestre del 2015 el gasto turístico de los no residentes representa un 1,6 % del PIB y de los residentes representa el 1% del PIB (Organización Mundial del Turismo, 2015) activando así la economía del país por lo tanto cuando se incrementa el consumo y la movilización turística, se contribuye al desarrollo económico y social de toda la cadena de valor alimentaria de una localidad: productores, agricultores, emprendedores y el sector de alimentos y bebidas en general. De este modo se beneficia claramente a la ciudad y sus habitantes, ubicándola en el mapa gastronómico y al mismo tiempo evitando la pérdida de su cultura gastronómica. Además, se beneficia a la sociedad ecuatoriana ya que podrán contar con información actualizada y despertar en ellos el interés por la gastronomía local.

Según el Inventario Nacional de Patrimonio Cultural levantado por el Ministerio Coordinador de Patrimonio del Ecuador, se tiene 760 registros de conocimientos ancestrales de gastronomía y 153 de agrobiodiversidad. Es así que se evidencia el gran potencial que tiene el país en utilizar estos recursos para poder generar un turismo gastronómico sostenible que ayude a la consolidación de la identidad del país. (Ministerio Coordinador de Patrimonio del Ecuador, 2011)

Adicionalmente, según el estudio realizado por el Ministerio de Turismo a través de encuestas realizadas en los puntos de acceso migratorio, el 62,3% de los turistas afirmó haber realizado actividades de turismo gastronómico dentro de sus actividades secundarias. Aunque no es la motivación principal para realizar los viajes, existe un interés grande que puede ser aprovechado realizando una correcta investigación y difusión. (Ministerio de Turismo, 2012)

El turismo a nivel mundial dejó en 2013 1.4 billones en ingresos, donde se incluye alojamiento, gastronomía, espectáculos y compras. Concretamente en las Américas dejó un ingreso de 229.000 millones de dólares; lo que es un incremento del 6% en ingresos gracias al turismo. Gracias a esto se reitera el hecho de que el turismo gastronómico es una excelente fuente de ingresos y progreso para el país. (Organización Mundial del Turismo, 2014)

En cuanto al Ecuador tenemos que el 32.4% de los turistas viajan por cuestión de ocio o entretenimiento; de los cuales el 13.06% prefieren como destino Manabí. A pesar de esto, entre las 15 ciudades principales que el turista elige como destino no se encuentra la ciudad de Calceta. (Dirección de investigación, 2012) Por esto, es importante que el turista conozca y tenga interés por los lugares turísticos y la gastronomía que Calceta ofrece.

III. HIPÓTESIS

Las investigaciones teóricas de la ciudad demuestran registros sobre los dulces que se realizan en Calceta, sin embargo, los platos tradicionales y ancestrales así como productos propios de la ciudad, se deben levantar de otras fuentes de investigación. La gastronomía de Calceta tendrá una base similar a la gastronomía manabita, sin embargo, existen recetas y técnicas autóctonas que deben ser investigadas y documentadas.

IV. OBJETIVOS

4.1. GENERAL

- Desarrollar una investigación sobre la cultura gastronómica de Calceta, provincia de Manabí, a través de un proceso investigativo de campo y teórico, con el fin de generar un documento que sirva de base para el desarrollo turístico de la ciudad y la preservación de sus saberes.

4.2. ESPECÍFICOS

- Levantar información detallada con respecto a la gastronomía ancestral de la Ciudad de Calceta.
- Determinar la situación actual y la evolución de la gastronomía en la ciudad de Calceta.
- Recopilar información turística sobre los lugares más representativos de Calceta que aun presenten una oferta gastronómica representativa de la ciudad.
- Generar un documento base para el sector turístico con información clave y actualizada sobre la gastronomía de Calceta.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

I. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Los tipos de investigación que se utilizarán en el estudio son:

- Histórica: levantamiento de información que demuestre la evolución histórica y su relación con el presente.
- Exploratoria: se recopilará información que no se encuentra documentada o estudiada en profundidad. Si bien existe bibliografía sobre la cultura Manabita y su gastronomía local, no se ha realizado un énfasis investigativo sobre la cocina tradicional de Calceta.

Con estos antecedentes, será necesario realizar una investigación de campo, tomando en cuenta que ésta se encuentra a 8 horas de Quito. Se cuenta con rutas de fácil acceso a través de transporte público y privado. Por otro lado se encuentran familias que han vivido ahí por generaciones y que conocen a profundidad las preparaciones, productos elaborados y semielaborados tradicionales de la ciudad.

Tabla 1: *Métodos y técnicas de investigación*

Métodos y técnica			
Actividades	Métodos	Técnicas	Instrumentos
Planteamiento y diagnóstico del problema	Observación científica		
Visitas y levantamiento de información en lugares turísticos	Científico	Documental	Libros, registros museo.
Recopilación de datos	Histórico	Entrevistas	Cámaras, grabadoras.
Procesamiento y análisis de datos	Inducción científica / dialéctico		

II. DELIMITACIÓN DE LA MUESTRA

La muestra estudiada está localizada en la ciudad de Calceta específicamente. Se han definido varios puntos de estudio bajo los siguientes criterios:

1. Familias locales: Las familias que se entrevistarán son Álava y Félix López. Éstas fueron escogidas por ser las fundadoras de la ciudad de Calceta; han vivido toda su vida en la ciudad, han hecho proyectos importantes y sus descendientes continúan viviendo en la localidad. Por este motivo, han experimentado toda la transformación y evolución de la ciudad, su cultura y gastronomía.
2. Experto historiador Eumeny Candelario Álava Párraga. El experto ha realizado investigaciones y publicaciones con respecto a la gastronomía, cultura, costumbres, tradiciones, sus raíces y su evolución histórica de Manabí. De esta forma, se proporcionará una visión más clara sobre las tendencias culinarias de la provincia y la ciudad.
3. Museo Municipal "Luís Félix López": fundado en 1982 contiene información importante sobre la ciudad de Calceta. Se encuentra ubicado en el centro histórico y es un lugar donde se pueden obtener datos importantes históricos, culturales y sociales.
4. Mercado Centro Comercial Calceta: cuenta con una antigüedad de más de 50 años. En el mercado se encuentra gran variedad de preparaciones culinarias así como productos que se consumen diariamente en Calceta.

5. Establecimientos de alimentos y bebidas de la zona. Estos restaurantes son un reflejo de la oferta gastronómica actual de la ciudad. Con ésta, se pueden analizar los productos utilizados, las recetas empleadas o preservadas y sobre todo, la disponibilidad de las mismas hacia el mercado local e internacional.
 - a. La presa la Esperanza: uno de los mayores proyectos que se ha llevado a cabo en la ciudad y es un importante lugar turístico, con un excelente paisaje. Lleva más de 20 años de funcionamiento. Ubicado en Quiroga.
 - b. Colinas del Sol: es una quinta cerca de la ciudad de Calceta dónde se pueden encontrar actividades culinarias a lo largo del año, incluso tiene un museo con objetos que se utilizaban para distintos propósitos. Saliendo de Calceta por el Barrio las Mercedes en el Sitio Bejuncal cerca a la Escuela Federico Gonzales Suarez.

III. TEMAS DE INVESTIGACIÓN

- Historia de cocina tradicional de Calceta.
- Influencias de la gastronomía de Calceta.
- Productos tradicionales.
- Materia prima.
- Plantaciones y productividad de la tierra.
- Preparaciones típicas, recetas y formas de preparación.
- Utensilios y métodos de cocción.
- Festividades y tradiciones (gastronomía festiva).
- Evolución y gastronomía actual de Calceta.
- Disponibilidad y oferta de la gastronomía tradicional en la actualidad.

IV. INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

El instrumento utilizado para el levantamiento de información es una entrevista bajo el siguiente formato:

4.1. DISEÑO DE ENTREVISTA

1. ¿Conoce usted acerca de la historia de la cocina tradicional de Calceta? ¿De dónde proviene, sus raíces, sus influencias?
2. ¿Existe alguna persona local que se la recuerde o conozca por ser una/un gran cocinero/a?
3. ¿Qué productos recuerda usted que se utilizaban frecuentemente en las preparaciones que se realizaban para el consumo diario?
4. ¿Cuáles de esos productos se siguen consumiendo actualmente?
5. ¿Qué preparaciones eran más consumidas durante su infancia?
6. ¿Cómo se preparaban estos platos? Especificar ingredientes, métodos y tiempos)
7. ¿Existe algún registro de las recetas de estas preparaciones?
8. ¿Con qué utensilios tradicionales se preparaban estas recetas? ¿Aún se utilizan?
9. ¿Cuáles son los métodos más antiguos o tradicionales para preparar las recetas?
10. ¿Qué tradiciones familiares o festividades giran en torno a la comida tradicional?
11. ¿Cuál es la comida festiva, es decir que se consume en las fiestas locales?

12. ¿Existen productos elaborados tradicionales como dulces, quesos, vinos, etc.?
13. ¿Qué cree usted que hace a la gastronomía de Calceta diferente y única?
14. ¿Los miembros más jóvenes de su familia saben realizar estas preparaciones?
15. ¿Qué cambios ha podido observar en la ciudad y su gastronomía?
16. ¿En qué consiste la alimentación actual de Calceta?
17. ¿Tiene o tuvo alguna plantación de productos? ¿Podría describirme el proceso y tiempos para la siembra y cosecha? ¿Por qué sembrar estos productos?
18. ¿Dónde se pueden encontrar o consumir los productos y los platos tradicionales en la actualidad?

4.2. FICHA DE OBSERVACIÓN

Para las visitas al museo, mercado y establecimientos turísticos se utilizará la siguiente herramienta de observación:

Tabla 2: *Formato de ficha de observación*

FICHA DE OBSERVACIÓN	
FICHA N°	Fecha y duración:
ELABORA:	
LUGAR:	
PALABRAS CLAVE:	
LO OBSERVADO	REGISTRO

CAPÍTULO III

FUNDAMENTO TEÓRICO

Se tiene la idea de que la gastronomía está ligada únicamente a la comida, pero debemos saber que encierra un conjunto de aspectos tanto culinarios como culturales. Es por esto que la gastronomía no solo se limita a técnicas de cocción sino a la relación con el medio donde se encuentran los recursos alimenticios, la sociedad y los fenómenos culturales que envuelven a las preparaciones culinarias y su consumo. (Definición ABC, 2015)

La característica principal de la gastronomía es ser particular y única dependiendo de su región y origen. Por tal razón algunas preparaciones pueden llegar a ser completamente diferentes de un país a otro; aunque se pueden dar diferencias incluso dentro de un mismo país dependiendo de los recursos que se dispongan. La gastronomía tiene una relación directa con los recursos naturales y potencial productivo de la tierra al igual que con aspectos geográficos, históricos, sociológicos, antropológicos y filosóficos de cada región. Muchos piensan que incluso se puede comprender a la gastronomía en ciertos casos desde el punto de la física, la matemática o química dependiendo de los fenómenos y hechos que se presentan en cada evento culinario. (Definición ABC, 2015)

Otro factor que determina la autenticidad de la gastronomía local es el *terroir*, definido como el espacio de tierra que cuenta con particularidades específicas para el cultivo y que hace que los productos que crecen en este espacio posean características organolépticas únicas. Por este motivo, es esencial comprender el territorio de un lugar para conocer y promocionar su gastronomía. (Vine to wine circle, 2016)

En el mundo podemos encontrar diversos tipos de gastronomía, aunque algunas son más difundidas y conocidas que otras. Es por esto que es importante impulsar el turismo gastronómico ya que mediante este viaje se pueden conocer nuevas preparaciones e incluso aprender a realizarlas uno mismo. De esta forma, se extiende el conocimiento de cada país a nuevos lugares y personas. (Chio, 2016)

El turismo gastronómico está estrechamente ligado al patrimonio alimentario de cada país o región; entendiéndose por patrimonio alimentario a toda cultura alimentaria (cómo, por qué, qué, dónde, cuándo se consume un determinado producto o preparación en una sociedad) que ya está considerada como una tradición. (Espeitx, 2004)

Mientras que para las artes culinarias el rol de cocinero es de gran importancia, para la gastronomía no lo es tanto, sino que tal lugar lo ocupa el gourmet. El gourmet es alguien que, además de contar con las técnicas y herramientas para cocinar, también cuenta con capacitación cultural e intelectual relativa a la producción de platos y su vínculo con la cultura o medio en el cual se elaboran. El gourmet no repite recetas si no que busca relaciones entre el uso de ciertos ingredientes, sus sabores, sus métodos de cocción y las situaciones sociales en las que tales comidas se disfrutan. (Definición ABC, 2015)

En el tema de esta investigación se utiliza la expresión “cultura gastronómica”. Para entender a qué se refiere debemos saber qué significa el concepto cultura ya que este término tiene diferentes acepciones. La definición que se emplea es: “Cultura significa el conjunto de costumbres y realizaciones de una época o de un pueblo y, por otra parte, se refiere a las artes, la erudición y demás manifestaciones complejas del intelecto y la sensibilidad humana, consideradas en conjunto.” (Chiavenato, 2008, pág. 176)

Por lo tanto, conociendo el significado tanto de gastronomía como de cultura, la expresión “cultura gastronómica”, no solo se refiere a las preparaciones culinarias, sino a todo el entorno, historia, influencias, productos y lo que envuelve el desarrollo de un pueblo: su esencia.

I. ECUADOR

La Historia del Ecuador es un conjunto de sucesos en el tiempo, en el cual los territorios que actualmente pertenecen a la República del Ecuador cambian en su aspecto físico y forma de gobierno. La historia de la República puede dividirse en cuatro etapas: Etapa Prehispánica, Etapa Hispánica (Conquista, colonización y Colonia), Independencia y República. El comienzo de la Historia de Ecuador se da a partir de las organizaciones prehispánicas que terminan con la Invasión Incaica, luego de esto surge la Conquista Española para luego con las fundaciones de San Francisco de Quito, San Gregorio de Portoviejo y Santiago de Guayaquil empezar una nueva era político-administrativa española que duraría hasta la época de la independencias cuando surge la nación colombiana de Simón Bolívar y luego al dividirse formaría lo que hoy se llama República del Ecuador. (Educar, 2015)

Ecuador cuenta con 4 regiones y 24 provincias con una gran diversidad de recursos y climas.

Como nos hemos dado cuenta la gastronomía está influenciada por la época, diferentes culturas y países que se van encontrando a través de los años y se van mezclando. La de Ecuador no es la excepción ya que forma parte de ella la influencia de otras culturas que llegaron en la época de la conquista y de otras que llegaron en el siglo XIX y XX. (Admin, 2010)

1.1. ETAPAS DE LA COCINA ECUATORIANA

PREHISPÁNICA

Los pueblos del Ecuador estuvieron en constante intercambio de productos, como debían recorrer grandes distancias utilizaron métodos de preservación para que los productos lleguen a su destino. Se contaba con productos como yuca, maíz, papas, quinua, frutas silvestres como el mortiño y la uvilla, camote, papa dulce, cacao, chocos, zambos, zapallos, aguacates, ají, maní, ente otros. Muchos de estos productos al principio ayudaban a la subsistencia pero al crecer el número de personas en un grupo, (se organizaron, formaron núcleos y religiones) se vieron en la necesidad de intercambiar productos con otros pueblos. Los Incas no borraron estas costumbres sino que las adaptaron para el funcionamiento complejo del Tahuantinsuyo. Aun así esta cocina fue influenciada cuando llegaron los españoles y la gastronomía actual es en gran parte mestiza. (Freire, 2011)

COLONIAL

Las costumbres alimenticias de los pueblos indígenas se vieron transformadas en cierta medida por los conquistadores ya que ellos se impusieron con sus costumbres y productos como por ejemplo la introducción del ganado vacuno, cerdos, pollos, diversas verduras y especias. Por otro lado las costumbres

africanas también se mimetizaron con las de los indígenas especialmente en la parte costera. (Admin, 2010)

Algunos de los productos que se introdujeron en esta etapa son por ejemplo: cebada, mostaza, avena, anís, trigo, centeno, limón, mandarina, naranja, toronja y lima.

Entre los productos introducidos más importantes y que han tenido gran influencia se encuentra la caña de azúcar que viene del sureste asiático, llegó a Europa y posteriormente fue traída a América. De igual manera, el arroz que es el segundo cereal producido a nivel mundial, no se sabe a ciencia cierta su origen pero se presume que es de India o China. La lenteja es otro producto que fue introducido por los españoles y ahora forma parte de varios de los platos nacionales criollos (menstras, sopas). Asimismo, la Zanahoria, probablemente es originaria de Irán, ahora gracias a los españoles es parte de gran parte la comida local (guisos, estofados, refritos, ensaladas). Por otro lado, el ganado ovino, porcino, equino, caprino y gallinas han sido especies que han marcado la gastronomía criolla ya que surgió del mestizaje de las recetas de platos tradicionales con el uso de la carne y los derivados de estos animales (huevos, queso, leche, mantequilla, grasa, manteca). No hay que olvidar que también se utilizaba su cuero y lana para el arado y transporte. (Guzmán, 2014)

Muchos de estos productos se encuentran en la cocina Manabita, como resultado de la colonización y la creación de la cocina “Criolla”. Los lácteos, el arroz, las aves, los cárnicos son ingredientes clave en muchas preparaciones locales.

REPUBLICANA

Para el siglo XIX llegó la influencia francesa e inglesa debido a la necesidad de conocer nuevas tendencias y el interés por éstas; convirtiéndose en la tercera etapa que duraría hasta el año de 1941. (Admin, 2010)

Durante el Boom Cacaotero (1820 – 1930), las familias más opulentas que dominaban el mercado, los cultivos y la exportación, viajaban constantemente a Francia y Londres con el fin de concretar y abrir nuevos negocios. Por este motivo, introdujeron la moda francesa, la arquitectura y sobre todo la gastronomía. Vinces, en la provincia de Los Ríos, llegó a ser conocida como “Paris Chiquito” debido a que la mayoría de exportadores de cacao habitaban en esta ciudad e incluso se llegó a construir una imitación miniatura de la Torre Eiffel. La gastronomía de esta ciudad se formó con la influencia Europea, llegando a combinar sabores dulces y salados en sus preparaciones. La introducción de nuevos productos elaborados continuó durante esta época, expandiéndose por el resto de la costa y el país en general. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012). Panes, pastas, dulces, frituras y recetas internacionales se vivían en las casas de los locales.

Posteriormente con la plantación del llamado oro verde (plátano verde), llega el inicio de las construcciones de hoteles, restaurantes, escuelas de gastronomía dónde se servía y se enseñaba cocina internacional más no la cocina ecuatoriana. (Gallardo De la Puente, Carlos Gallardo y el boom de la cocina ecuatoriana, 2014)

Por este motivo, la gastronomía Manabita se constituye principalmente de plátano verde junto a los productos nativos y aquellos que llegaron en la época Colonial.

CONTEMPORÁNEA

La cuarta etapa de la cocina ecuatoriana se ha dado en las últimas dos décadas donde ha sobresalido la importancia y significado de la cultura ecuatoriana. Se ha convertido en un patrimonio intangible que se interpreta de distintas maneras en cada región usando los diferentes productos característicos de nuestro país.

Varios investigadores, chefs, periodistas e historiadores han difundido el conocimiento con respecto a la gastronomía nacional, logrando que los ecuatorianos incrementen su consumo y el interés. Las universidades añadieron materias de cocina nacional y el proyecto el Rescate de Los Sabores Tradicionales del Ecuador de la Universidad de las Américas, levantó información sobre recetas, festividades y productos; logrando el conocimiento integral de sus estudiantes. Las ciudades grandes experimentaron la apertura de nuevos restaurantes, las recetas tradicionales tomaron formas contemporáneas y los productos ecuatorianos ganaron los primeros lugares en los ingresos de exportación (banano, camarón, cacao, atún y café). Por otro lado, el Gobierno ecuatoriano realiza varios proyectos a través de sus entidades formales, logrando levantar inventarios de patrimonio alimentario, ferias agroecológicas y huecas así como realizar eventos de difusión de platos tradicionales. En el caso de Manabí y particularmente Calceta, se destaca la historiadora Libertad Regalado que realizó investigaciones pertinentes y es docente de la Universidad Laica de Manabí.

Ecuador tiene un gran potencial como destino turístico y gastronómico, y es en lo que se ha trabajado los últimos años. Para lograr este objetivo es fundamental recuperar las tradiciones nacionales para que el país pueda proyectarse como un destino gastronómico, estandarizando los procesos pero sin perder la esencia de su tradición y origen cultural. (Armendaris, 2009)

II. MANABÍ

Es una de las provincias de la costa ecuatoriana, tiene aproximadamente 1'369.780 habitantes; tiene una temperatura promedio que va desde los 25°C a 36°C por lo cual tiene un clima tropical mega térmico húmedo a tropical mega térmico semiárido. La provincia cuenta con 22 cantones. Además, cuenta con varios afluentes entre otros el río Calceta que le da nombre a la ciudad que se asentó cerca al mismo. La gastronomía manabita viene de una herencia milenaria de las culturas Tolita y Valdivia (10.000 A.C.), las cuales eran cazadoras de animales de monte, aunque también se alimentaban de pescados, mariscos y aves acompañándolos con cacao, yuca, ají, café, maíz, sal, zapallo, plátano, maní, papaya, maracuyá entre otros. Después de la conquista, estos platillos sufrieron un mestizaje ya que se introdujo el queso, cerdo, res y gallina en las preparaciones. (Gallardo De la Puente, Ecuador Culinario, 2012)

La gastronomía de esta provincia tiene como ejes principales las haciendas, cazuelas y hornos de barro, piedras y ralladores de moler y la guadua. La base para la preparación de sus platos se constituye de ajo, pimiento, cilantro criollo o de pozo y cebolla, plátano verde, yuca, así como el maní. La hoja de plátano llamada “tonga”, se utiliza para envolver alimentos y cocinarlos en su interior; antes se utilizaba también para transportar alimentos. (Gallardo De la Puente, Ecuador Culinario, 2012)

Sus productos principales se encuentran en sus 3 regiones culinarias. En primer lugar la región cercana al mar, dónde se encuentra la capital Manta, conocida como la capital mundial del atún. Este nombre popular se debe a que el 70% de la población vive de este recurso natural. Además se pueden encontrar crustáceos y mariscos frescos a lo largo de todo el año. La segunda

y tercera zona son las que están cerca a amplios ríos, cascadas, cerros, lomas y montañas. Uno de los productos más representativos de estas zonas es el Chame, pescado de agua dulce, que se ha consumido en Tosagua y San Antonio de Chone durante los último 80 años. El Chame es un recurso importante para la economía sostenible de esta zona. (Gallardo De la Puente, Ecuador Culinario, 2012)

De igual manera, se encuentran varias preparaciones como son: el ají manaba, ceviche manaba (pescado, camarón, concha y pulpo), greñoso o ceñoso (gallina, maíz), estofado de murico, hornado de pescado, bolones de verde, majado, chicharrón de dorado, sal prieta, aguado de gallina criolla, viche, guatita, chucula, sopa de puerco asado, menestra de carne (“pásame al otro lado”), moro de haba seca con cabeza de bagre, ron pope, coladas de maíz, mistelas, refresco de badea, limonada, dulces, café y quesos. (Gallardo De la Puente, Ecuador Culinario, 2012)

2.1. PRODUCTOS

El café de Jipijapa que es de tipo arábico, ha logrado dar el nombre de “Sultana del café” a Jipijapa por su agradable aroma y sabor. (Ecuador costa aventura, 2011). Otro producto que es utilizado en las preparaciones manabitas como acompañante es la yuca. Es de suma importancia tanto así que en la Estación Experimental de Portoviejo se llevan a cabo importantes estudios para mantener el banco de germoplasma y obtener mejores variedades de esta raíz. En Manabí existen 6 mil hectáreas de plantaciones de yuca. (Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, 2016).

El plátano verde es un ingrediente clave y base para muchas preparaciones manabitas como el biche, corviche, empanadas, bolones y majado. El mayor

cultivo de este producto se encuentra en el Carmen con un 38% de la producción nacional. (PROEcuador, 2015).

El maní se planta en Tosagua, Portoviejo y Rocafuerte. Su domesticación empezó en Manabí según Regalado; ya que los estudios arqueológicos indican que se ha consumido este producto de forma continua e intensa en esta región. (El Comercio, 2015).

La mayor producción de Chame se encuentra en la zona norte de Manabí. En Chone, Tosagua y parte de Bolívar hay familias enteras que viven de la crianza y comercialización de este pez. (Manavisión, Imagen de Manabí, 2013)

2.2. PREPARACIONES

La sal prieta es una de las principales preparaciones en la cocina manabita, que acompaña a sus diversos platos, tanto cebiches, plátanos asados, tortillas de yuca, camotes, chifles, etc. Es una mezcla de maní con harina de maíz la cual se remonta a la Cultura Manteña (1500 A.C). (Ecuador costa aventura, 2011). El greñoso o ceñoso como se lo conoce en algunos lugares es consumido en la parte sur de Manabí especialmente en Jipijapa, Olmedo, Puerto López, 24 de Mayo, Paján. Esta preparación se la realiza con maní, carne que puede ser de cerdo, res o gallina pero siempre en hilachas y maíz. (Cumba, 2014).

Por otro lado, la tonga contiene pollo, maduro, arroz y salsa de maní. Se sirve envuelto en una hoja de plátano y hasta ahora se sigue degustando esta preparación. Esto nace de los trabajadores que iban se internaban en la jungla para extraer el caucho y llevaban sus almuerzos como la Tonga, envuelta en la hoja de plátano para que conserve sus sabores. (Tandazo, 2015).

Otra preparación es el Biche, que se prepara a base de verduras, maíz, maní, tubérculos y mariscos. Esta preparación se consume en los hogares manabitas y ha llegado a ser conocida de tal manera que se encuentra en restaurantes gourmet. (El Comercio, 2015).

El Corviche, se trata de una preparación de plátano verde majado y relleno de pescado y maní. Se lo puede encontrar en toda la provincia de Manabí desde el Carmen en el norte hasta Puerto López en el sur. (El Comercio, 2015).

Manabí cuenta también con la influencia de sus provincias vecinas como Los Ríos y Guayas, por lo cual se puede encontrar preparaciones similares, aunque también cuenta con la influencia de Esmeraldas y Pichincha debido a los comerciantes viajeros llamados Yumbos. (Gallardo De la Puente, Ecuador Culinario, 2012)

2.3. MONTUBIOS

El pueblo montubio tiene un sin número de creencias, tradiciones, gastronomía y costumbres que los representan. Algunas de estas han sido traídas a las ciudades por la migración aunque se han modificado con el tiempo.

CREENCIAS

Se puede encontrar una gran riqueza cultural en este pueblo, donde se evidencia el mestizaje que existe gracias a la conquista española. Por ejemplo: se cree que se puede *ojear* (síntomas como fiebre, mareos, dolores del cuerpo atribuidos a las malas energías) a las personas tanto niños como adultos; el

color rojo cuida a los niños pequeños de que los *ojeen*; cruzarse con un gato negro es signo de mal presagio; cuando a la novia se le cae la corona el día de su boda es porque ya no es pura; los milagros deben ser pedidos a los santos; los huesos y los testículos del *Cuchucho* (mamífero pequeño y omnívoro) son un gran afrodisíaco; si cae hollín encima de una persona es señal de duelo o mala suerte; cuando pica la mano es porque se va a recibir dinero; si se corta el cabello a los niños pequeños se les retrasará el habla; el maní y el aguacate son altamente afrodisíacos; y que si se pone a San Antonio de cabeza le conseguirá novio o novia o algún favor que se le pida. (Álava Párraga, 2013).

COSTUMBRES

Las costumbres se refieren a aquella huella ancestral la cual posee todo pueblo que pasa de generación en generación y se vuelve parte del diario vivir. Los montubios tienen varias creencias, algunas se han perdido y ya no se practican, otras están por ese mismo camino y algunas se las realiza hasta el día de hoy. Dentro de éstas se encuentran por ejemplo: el sereno, es decir la brisa de la noche, tiene influencia sobre la salud; el día de los santos no se trabaja los campos; se amarraba a los hermanos que peleaban barriga con barriga con una soga para fomentar la amistad y unión; se bañaban a las 12 de la noche el día de San Juan (24 de Junio) para no envejecer; realizaban las llamadas *mingas* del café para recoger el grano, sin embargo en la actualidad muchos de los agricultores prefirieron reemplazarlo por otros productos, motivo por el cual se encuentra en su mayoría solamente en Jipijapa; toman champú en el día de San Juan, bebida que contiene maíz criolla, plátanos maduros, harina, especias de dulce y azúcar; cuando muere alguien se reza por nueve días consecutivos el rosario pidiendo por el difunto a la “Virgen del Carmen”; se

toma chicha cuando se cumple años, bebida que se prepara con hojas de higo, maíz criollo, hierba luisa, naranja, limoncillo y especias; preparaban las comidas con *hueso gustador*, hueso largo de chanco o res del que se pensaba que agregaba buen sabor a las preparaciones. (Álava Párraga, 2013)

ARTESANÍAS Y OBJETOS DE USO MANABITA

Las artesanías son manualidades que se utilizaban para adornar, hacer trueques y usar en sus cuerpos. Algunos sirven de herramientas para facilitar de cierta forma las actividades que se debían realizar diariamente.

Tabla 3: *Artesanías Montubias*

NOMBRE DE LA ARTESANÍA	MATERIA PRIMA
SOMBREROS, PETATES, BOLSOS, TAPETES, TRENZAS Y OTROS.	PAJA MOCORA. Fibra natural extraída del cogollo de esta planta, que es una especie de palma alta y espinosa, crece en zonas montañosas.
SOMBREROS, TAPETES, LÁMPARAS, JUGUETES Y OTROS.	PAJA TOQUILLA. Cogollo de la toquilla, especie de palma pequeña, que no posee tronco grande, crece en las partes húmedas o montañosas de la costa y amazonía.
BANCOS, SILLAS, TABURETES, MESAS, MUEBLES Y OTROS.	MADERA. Diferentes tipos como: guachapelí, laurel, caoba, moral, amarillo. En Rocafuerte, con guayacán, elaboran sillas y perezosas.
SOMBREROS, SACOS Y CABESTROS.	CABUYA. Fibra de la mata de cabuya que crece en cualquier tipo de terreno, incluidos los áridos, preferentemente.
SOMBREROS, MUEBLES Y ADORNOS Y OTROS OBJETOS.	BEJUCO DE PIQUIGUA. Ahora se lo conoce como mimbre; crece en las partes montañosas bien húmedas, está en proceso de extinción por la depredación del ecosistema.
FRENOS, SECANTES Y OTROS APAREJOS PARA ACÉMILAS.	CUERO. Piel curtida de la vaca, llamada suela de cuero. En la parroquia urbana Colón, del cantón Portoviejo, están los más expertos talabarteros.
OLLAS, ALAMBIQUES, CAZUELAS, COMALES, FLOREROS Y OTROS.	BARRO O ARCILLA. Extraída de lomas o colinas donde existe este tipo de tierra arcillosa, de donde los sifareros (as) lo extraen. Son expertos en El Tambo de Tosagusa; Tierra Amarilla, de Rocafuerte; en Cabello, El Morro y Santa Lucía, de Calceta; y muchísimos otros.

ADORNOS Y BISUTERÍA.	TAGUA. Llamada ahora marfil vegetal. Se extrae del fruto de una especie de palma sin espinas llamado cadi, de las que son hembras, ya que los machos solo dan macetas de flores y hojas para hacer los pedazos de cadi para empajar la casas.
LÁMPARAS, FLOREROS, BISUTERÍA Y OTROS.	MATE. Fruto de este árbol, conocido en otros lugares como totuma, no son de tanta altura, los hay de diferentes formas y tamaños, se producen en cualquier parte de la costa ecuatoriana. Para usarlos tienen que estar maduros, limpios y secos. En Calceta los elabora Antonio Guzmán PILITONY.
LÁMPARAS, MUEBLES, SERVILLETOS, BISUTERÍA Y OTROS OBJETOS.	CAÑA GUADUA. En tiempo de cosecha y cortadas en la fase adecuada de la Luna; mucho mejor, si se la trata, para evitar que insectos como la polilla la ataquen y la destruyan. Crece en las partes montañosas y húmedas de toda la región costa.
HAMACAS Y ALFORJAS.	ALGODÓN. Fibra natural, producto de una planta de ciclo corto, de este mismo nombre, la cual cuando ya está de cosecha, forma capullos blancos, los que al hilarlos sirven para, en telares llamados macanas, tejer manualmente, las alforjas y las hamacas. En el recinto La Pitahaya, cerca de Tosagua y en la parroquia rural Río Chico, de Portoviejo, existieron expertas tejedoras de la fibra de algodón.

Tomado de: (Álava Párraga, 2013)

Tabla 4: *Objetos Montubios*

NOMBRE DEL OBJETO	USO	MATERIAL
GANCHO O GARABATO	Junto con el machete para ayudar a cortar malezas o montes.	Rama de madera.
MACHETE	Cortar malezas, caña, madera y otras faenas agropecuarias.	Hierro, cacha de cacho de vaca, madera o plástico.
CHALO DE ESPALDA	Cargar en la espalda diversos frutos.	Bejuco de piquigua o mimbre, ahora los hacen también con sintéticos.
ALFORJA	Cargar víveres, ropa y otros.	Algodón, tejidas en telares y sintéticos, ahora.
POADERA Y CAÑA	Coger cacao y otras frutas.	Metal, hierro y caña guadua.
BALANZAS	Pesar víveres, granos y otros.	Mate, piola, madera.
PLANCHA DE CALENTAR EN LOS FOGONES	Planchar ropa, trenzas y otras.	Hierro y trapo para agarrar la manigueta
PLANCHA DE CARBÓN "DE GALLITO"	Planchar ropa y otros.	Hierro, manigueta de madera.
ESPEQUE	Palo con punta para sembrar granos.	Madera verde resistente.
BOTOTO	Recipiente para llevar agua y beberla (a modo de cantimplora).	Mate y tapa de tuza de maíz.
CALABAZA	Recipiente para llevar agua a los desmontes.	Calabaza y tapa de tuza de maíz.
MARIMBA DE CAÑA	Recipiente para cargar agua, en pareja, en lomo de acémilas, a los domicilios.	Caña guadua y tapa de tuza de maíz.

ALAMBIQUE	Recipiente para depositar agua de tomar, fresca.	Barro.
COSO	Recipiente a modo de jarro o vaso para tomar agua del alambique.	Mate.
PIEDRA DE DESTILAR AGUA	Para destilar el agua de tomar, que cae en gotas dentro del alambique.	Piedra porosa.
TINAJERO	Mueble para colocar, arriba, la piedra de destilar y, en la parte de abajo, poner el alambique donde se recoge el agua destilada para tomar.	Tiras de madera y bisagras para la puerta.

(Álava Párraga, 2013)

GASTRONOMÍA

A continuación una lista de preparaciones típicas de los Montubios y Manabitas.

Tabla 5: Preparaciones Montubias

NOMBRE DE LOS PLATOS	INGREDIENTES
VICHE	Pescado "guariche" o camarón, yuca, choclo, zapallo, camote, achocha, habas verdes, fréjol largo, plátano, maduro, maní molido, achiote, comino, sal, ají, pimienta, cebolla colorada, cilantro, cebolla verde, oreganón y oreganito.
TONGA DE GALLINA CRIOLLA	Gallina, gallo o pato criollo, arroz, maní molido, ajo, sal, comino y cebolla colorada, ají pimienta, achiote, yuca, maduro, cilantro, cebolla verde, oreganón y oreganito, hojas de plátano verde asadas y, zapán, para la envoltura.

CALDO DE GALLINA CRIOLLA, PATA AMARILLA	Gallina criolla, ajo, cebolla colorada, comino, ají, pimienta, yuca, sal, cebolla, verde, cilantro y oreganito; no papa ni zanahoria porque eso no es típico.
ESTOFADO DE GALLINA CRIOLLA	Gallina o gallo criollo, ajo, comino, ají, pimienta, cebolla colorada, cilantro, oreganito y yuca, no papa ni zanahoria porque no es típico.
SUERO BLANCO	Lache de vaca, cuajo, sal, plátano, aduro o yuca asada para servirlo.
HORNEADO DE CABEZA O "JUPA" (CABEZA DE CHANCO)	Cabeza de chancho o "jupa", ajo, cebolla colorada, comino, ají, pimienta, achiote, yuca, maduro.
CALDO DE HABAS VERDES CON QUILLA DE CHANCO	Hueso de quilla de chancho, habas verdes, yuca, comino, ajo, cebolla verde, cilantro, cebolla colorada, sal, pimienta, orégano y oreganito.
CALDO DE ALBÓNDIGAS DE CARNE O DE QUESO	Plátano verde, carne de res o de chancho, queso duro, leche y huevo (cuando son de queso) ajo, cebolla colorada, comino, ají, pimienta, yuca, cebolla verde, cilantro, oreganito.
GREÑOSO (PLATO TÍPICO DEL SUR DE MANABÍ)	Harina de maíz criollo, molido, greñas de gallina criolla, maní molido, huevo, pasas, ajo, cebolla colorada, rodajas de tomate, ají, pimienta, cilantro, oreganito y cebolla verde.
BOLLO DE MANÍ CON CHANCHO	Plátano y guineo verde, carne, costilla y cuero de chancho, maní molido, achiote, sal, cebolla colorada, cebolla verde, cilantro, oreganón y oreganito, sal y hojas de plátano verde asadas.
TORTA DE MANÍ CON CHANCHO O MAJADA	Plátano y guineo verdes, maní molido, achiote, sal, cebolla colorada, ajo, ají, pimienta, cilantro, cebolla verde, oreganón y oreganito.

CEBICHE DE CAMARÓN, PESCADO, CONCHA, GUARICHE.	Camarón, pescado, concha o guariche, limón, sal, tomate, ají, pimiento, cebolla colorada o perla, cilantro, cebolla verde y al gusto, mostaza y salsa de tomate.
--	--

Tomado de: (Álava Párraga, 2013)

Tabla 6: Postres y bocados Montubios

POSTRES Y BOCADOS	INGREDIENTES
CORVICHES (Corvique dicen ciertas personas)	Plátano verde, maní molido, achiote, cebolla colorada, sal, cilantro, queso duro, pescado o camarón, si desea rellenarlos.
PAN DE ALMIDÓN DE YUCA	Almidón de yuca, huevos criollos, queso duro, nata de leche, leche, mantequilla y sal.
TORTILLA DE YUCA PODRIDA	Masa de yuca podrida molida y precocida, queso duro, huevos, manteca de chancho y sal.
TORTILLA DE MAÍZ AMARILLO CRIOLLO	Harina de maíz amarillo criollo rallado y molido, queso duro, leche, nata de leche, manteca de chancho, huevos, sal.
PASTELILLOS DE GALLINA	Harina de trigo y huevos para la pasta, greñas de gallina, pasas, cilantro, cebolla verde, oreganito, vino dulce, vainilla, pan de dulce para el condumio y huevos duros.
EMPANADAS DE PLÁTANO DE CARNE, POLLO, CAMARÓN, GUARICHE, QUESO DURO.	Plátano dominico sancochado, sal, cebolla colorada y verde, cilantro, pimiento, oreganito, comino, carne de res o chancho o pollo, camarón y guariche. Las de queso solo llevan queso duro de vaca, pero hay quienes le agregan cilantro y cebolla verde.

DIVERSIDAD DE DULCES TÍPICOS MANABITAS DE ROCAFUERTE, CALCETA Y OTROS CANTONES.	Espolvorones y galletas de almidón, suspiros de coco o zumo de limón verde (cascarita), troliches, huevos mollo, prestiños, cocadas de coco y papaya verde, rombitos de leche, alfajores, rosquillas, limones rellenos de manjar, dulces de guineo, camote, mamey Cartagena, de cortezas de frutas diversas, dulces de grocellas, biscochuelos y otros.
JALEAS, MERMELADAS Y MANJARES	Diversidad de frutas tropicales como: mamey Cartagena o "mata serrano", piña, guineo, mango, papaya, maracuyá, naranja, mandarina, de leche de vaca, coco, otros.

Tomado de: (Álava Párraga, 2013)

Tabla 7: Bebidas típicas Montubias

BEBIDAS TÍPICAS	INGREDIENTES
"BORROQUE"	Chontilla (zumo o corteza de semillas) y plátano maduro, no se le agrega especias de dulce, a fin de no desnaturalizar el sabor propio y características naturales de la chontilla.
"CHUCULA" DE MADURO	Plátano maduro, leche de vaca, especias de dulce, si desea, pasas y queso duro rallado.
CHICHA DE MAÍZ AMARILLO (CELEBRACIÓN DE SANTO O CUMPLEAÑOS)	Harina de maíz amarillo criollo, papas de hierbaluisa o limonillo, hojas verdes de higo o de naranja, especias de dulce y cuando ya está lista, agregar esencia de vainilla, de guineo o de rosas, azúcar y hielo al gusto.

CHAMPÚ DE SAN JUAN	Granos de maíz criollo amarillo triturados sin la cutícula, maduro, raspadura de caña y especias de dulce, (la cutícula o cascarita que recubre el grano, se la extrae poniéndola a remojar de un día a otro en agua de ceniza de leña (lejía)).
ESPUMILLA	Leche de vaca, huevos criollos, azúcar de caña, especias de dulce, esencia de vainilla, vainillina y pasas.
ROMPOPE	Leche de vaca, azúcar de caña, huevos criollos, especias de dulce, esencia de vainilla, licor de caña al gusto y si lo desea agregar pasas.
MISTELAS DE FRUTAS TROPICALES	Pueden ser frutas como piña, maracuyá, mandarina, naranja, mamey Cartagena, grosella, pechiche, hojitas de la planta, esencia de rosa, cacao y otros, azúcar de caña y licor de caña al gusto, no se agregan especias de dulce a fin de no quitar el sabor propio de la fruta.
CANELAZO	Licor de caña de azúcar (currincho puro o aguardiente), azúcar, panela, maracuyá, piña, naranjilla, especias de dulce, todo esto se pone a hervir, se cierne y al final se pone el licor.
QUEMADO	Licor de caña, azúcar y canela, se coloca en un recipiente metálico y se le prende fuego con un fósforo.

Tomado de: (Álava Párraga, 2013)

III. CALCETA

“Las montañas de Calceta fueron residencia de los Caras grupo humano que habito en esta localidad en el período de Desarrollo Regional, así lo determinan los hallazgos arqueológicos, entre los que destacan petroglifos (figuras talladas en piedra), objetos de cerámica, huesos y otros restos.” (Gobierno provincial de Manabí, 2015)

Calceta empezó a poblarse en el siglo XVII y a crecer por la migración de varios hombres que llegaron por la abundancia de maderas, tagua y recursos para producir caucho. Dicen que el primer hombre que se asentó a orillas del Carrizal fue José Miguel Zambrano, quien se dedicó a la transportación fluvial utilizando una canoa y una balsa; además se dedicó a la artesanía, elaboración de alforjas, chalinas, y calcetines de algodón e hilo. (Gobierno provincial de Manabí, 2015)

“En 1878 Calceta fue considerada como parroquia civil, anexada al cantón Rocafuerte. La inauguración oficial de la nueva parroquia tuvo lugar el 22 de marzo de 1879.” (Gobierno provincial de Manabí, 2015)

3.1. DULCES

La confitería se dio a raíz de que los colonos españoles llegaron a las Américas e introdujeron nuevos productos y animales a la dieta que ya existía. Las mujeres españolas y las cocineras indígenas empezaron a hacer preparaciones como maní y maíz garrapiñado, dulces que pretendían imitar a las nueces, avellanas y almendras confitadas. (Pazos & Muñoz, 2014)

Existe el libro denominado “Vergel” del siglo XV, en el cual se puede encontrar como preparar turrone, confituras y conservas. Este libro se encuentra actualmente en España. Como todo conocimiento, éste se fue transmitiendo de generación en generación. Es así que su conocimiento quedó en la memoria de las mujeres Americanas. (Pazos & Muñoz, 2014)

Calceta es conocida a nivel nacional por la producción de dulces como son:

Dulce de piña (tiene casi un centenar de años en la región), bocadillos de leche, polvorones, turrón de maní, cocadas, huevos mollos o alfeñiques, alfajores de maicena rellenos con chocolate y canela, natilla, limón relleno de manjar, galletas de almidón y los empolvados, estos son los más representativos de las 300 variedades que existen. (Gallardo De la Puente, Ecuador Culinario, 2012)

Después de recolectar la información pertinente es fácil evidenciar que Manabí tiene una gastronomía colonial debido al mestizaje de sus platos y los productos que se utilizan para las mismas. Los productos introducidos más utilizados son el queso o los lácteos en general, el pollo, el plátano verde y el arroz. Aún mantiene sus productos nativos como el maní, la yuca, el maíz, los mariscos y el cilantro de pozo. Al investigar sobre Calceta se evidenció que solamente se encuentra información a breves rasgos de los dulces, producto por el que es conocida, más no se encuentran preparaciones culinarias propias de la ciudad. Se puede asumir que posee la misma tendencia que Manabí ya que es una ciudad perteneciente a esta provincia. Sin embargo, se pueden encontrar más productos y preparaciones que se consumen y que podrían aprovecharse y darse a conocer.

Es importante mencionar que el 16 de abril del 2016 ocurrió un terremoto en la provincia de Manabí, afectando casi en su totalidad a la ciudad de Calceta,

incluyendo algunos sitios que son considerados como fuentes de investigación para el presente documento.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS DE RESULTADOS

I. GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE CALCETA

Cuando se habla de Calceta “La Sin Par” nos evoca a nuestra mente sus deliciosos dulces y la calidez de su gente, sin embargo, Calceta ofrece mucho más que eso. Para entenderlo, es necesario remontarse a sus inicios. El nombre Calceta se da ya que el primer hombre que se asentó a las orillas del río fue Miguel Zambrano al que apodaron “Calceta” puesto que introdujo el uso de las medias o calcetas en la ciudad, como afirma la señora Demetria Álava Ganchozo perteneciente a la familia Álava. (D. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

De acuerdo al señor Eumeny Álava, la gastronomía de Calceta encanta a quien la prueba debido a su variedad, exquisitez e ingredientes. Se caracteriza por ser una comida contundente rica en calorías debido a la cantidad de carbohidratos y proteínas que se utilizan en cada preparación. Esta carga calórica fue siempre necesaria debido a las largas jornadas de trabajo y lo que exigía el día a día a los montubios de esta ciudad. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

Partiendo de esta base, la tradición culinaria o gastronómica se transmitió a través de las recetas que se han pasado de generación en generación, cuando se enseñaban a las hijas y nietas a preparar los diferentes platillos.

1.1. PRODUCTOS E INGREDIENTES

Según el historiador Álava, algunos ingredientes que no pueden faltar en las preparaciones tradicionales y ancestrales de Calceta son:

- El pechiche: fruta que se utiliza para la preparación de las mistelas y mermeladas, casi en desuso y por desaparecer. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- “Cacaño de Río”: nombre popular que se le da a una variedad de camarón de agua dulce utilizado en la preparación del Viche, se caracteriza por tener unas tenazas largas y un sabor inigualable. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- “Guariche”: el conocido cangrejo rojo que en Calceta es utilizado para la preparación del Viche. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Chame: pescado muy consumido en Calceta que se lo prepara de diferentes formas como frito, asado o pandao. Este término vernáculo al igual que la terminación “iche”, se refiere a sazonar al pescado y envolverlo en hoja de plátano verde no azada y cocinarlo con el calor del horno. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Jirón: es un fruto que viene de la familia de las calabazas el cual casi ya no se lo encuentra ni se lo siembra. (Imagen 1). (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Maíz: producto ancestral que es muy utilizado en las preparaciones de Calceta como tortillas, pan seco (preparación crujiente de maíz rallado con sal o azúcar, la misma que se adhiere a las paredes del horno caliente para su cocción) y tamales. Junto con el maní, son los productos más utilizados en la gastronomía Calcetense. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Yuca: es utilizada para varias preparaciones como llapingachos, caldo, menestras, torta de yuca de dulce, tortillas de yuca rellenas de queso o chicharrón (yuca rallada y prensada, luego de pasarla por un poco de agua caliente se la amasa con huevos). (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Plátano: se utiliza en varias preparaciones como son las empanadas, tortillas, tortas, plátano asado o bolas de plátano (en Calceta se las conocen como “bolas de plátano”, término transmitido por generaciones antiguas. No se utiliza la palabra “verde” o “bolones de verde” como en otras provincias. En Calceta se prefiere usar el término “plátano” puesto que Álava afirma que al usar la palabra “verde” no se hace alusión al fruto. Estas bolas de plátano pueden ser rellenas de maní, chicharon o queso). Cabe recalcar que a pesar de que no es producto originario del país, éste juega un papel muy importante en las preparaciones de Calceta. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Cacao: Álava afirma que el Ecuador posee el mejor cacao fino de aroma, el mismo que se encuentra plantaciones en Bolívar, en las Montañas de Membrillo aledañas a Calceta y por supuesto, en la misma ciudad de Calceta. Se pueden realizar chocolates, mistelas y rompopo. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Arroz: producto muy consumido en Calceta como acompañante de todas las comidas puesto que aporta las calorías necesarias para las labores que se realizan diariamente, especialmente si son labores de campo que exigen una gran cantidad de energía. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Fruta Pan: fruto local similar a una almendra o maní. Se lo cocina con sal y también se preparan coladas licuándolo y agregando leche y panela. . Es una preparación que no se encuentra con mucha frecuencia. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Cebolla verde: forma parte de todas las preparaciones para obtener sabor y color. En las propiedades montubias se encuentra la “era” que es un pedazo de tierra cercado con caña donde tradicionalmente cultivaban; contienen cilantro, pimiento, cebolla verde, tomate, achiote, ajo (que no se cultiva en Calceta pero se lo utiliza con frecuencia). También es posible encontrar la cebolla colorada, blanca y la perla que se producen en Rocafuerte. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

Adicionalmente, Álava menciona que además de estos productos, todavía existe el consumo del frejol verde, las habas, el cerdo, el frejol de palo y la gallina criolla. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

Finalmente, según Álava, existe una falencia grande en la siembra de los productos. Si bien la universidad local ha realizado esfuerzos para fomentar un mejor proceso de siembra y cosecha, los ciudadanos no han demostrado interés en mejorar la calidad de sus siembras. Todavía se mantienen los métodos de siembra ancestral, pero lo óptimo sería mejorar los procesos de cultivo. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

1.2. RECETAS Y PREPARACIONES TRADICIONALES

De acuerdo a Álava, las preparaciones más importantes y representativas de la ciudad que han sido transmitidas de generación en generación son:

- Sal prieta

Es una preparación por la que es famosa la ciudad y es muy consumida localmente. Se prepara a base de maíz y maní molidos y tostados por separado. Finalmente se mezclan con pimienta, sal y pepas de cilantro y se procesa nuevamente en un molino para obtener la sal prieta. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- La tonga

Esta preparación contiene estofado de gallina criolla conocida como “pata amarilla” junto con salsa de maní denominada “gordo de maní” y arroz. Esta combinación se envuelve en una hoja de plátano asado, la misma que solía ser colocada en la candela de los hornos de leña. El calor permite que los ingredientes desprendan sus propios líquidos o “suden”, en el lenguaje popular. Adicionalmente, éstos absorben el sabor característico de la hoja de plátano. Ávila afirma que esta preparación se elaboraba para que los hombres consumieran como almuerzo cuando

salían a trabajar a los campos. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Viche

A Manabí se lo conoce como “la tierra del viche y la sal prieta”, por este motivo, Álava manifiesta que no es extraño que en Calceta, el viche sea uno de los platos principales de su gastronomía. En esta ciudad, el Viche se prepara con pescado, camarón o el llamado “mixto”. La preparación del Viche debe realizarse con cuidado ya que lleva diferentes ingredientes con su propio tiempo de cocción. Por esta razón, deben ser agregados en el momento preciso. Entre sus ingredientes se encuentra la yuca, habas verdes, zapallo, maduro, maní, plátano verde (para realizar bolas con maní y agregarlas al viche), frejol tierno, achogchas, camote, choclo tierno y pescado (albacora, picudo). Como una de sus variaciones, algunas recetas incluyen mondongo. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

Ávila también afirma que el viche autóctono de Calceta se lo prepara con cangrejo guariche, para lo cual se rellena los carapachos con una masa de plátano rallado, maní, la “gordura del cangrejo” (es decir su carne), pimienta y cebolla. Estos carapachos se utilizan para acompañar la preparación principal. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Tamal

Tiene su parecido con la hayaca ya que lleva el mismo “jerén”, es decir maíz rallado con agua, cernido y mezclado con caldo de gallina. Esta mezcla se la cuece hasta obtener una consistencia pastosa. Finalmente se la coloca en las hojas de plátano asado junto con el “gordo de maní”, una rodaja de huevo criollo, pasas, refrito de cebollas y en la actualidad se colocan aceitunas, pese a que no son parte de la receta original, Tradicionalmente se los cocina a baño maría pero en la actualidad, también se los cocinan directamente en el agua hirviendo. Una variante es el tamal de pato criollo que se consumía frecuentemente en la ciudad y ahora se lo come solo en las ferias. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

Como consideración final, cabe recalcar que la diferencia entere tamal y hayaca es que el tamal lleva las presas de pollo y la hayaca lleva greñas de pollo, que es el pollo cocinado y sacado hilachas del mismo. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Sopa de frejol seco

Según la señora Demetria, la sopa de frejol seco era una preparación antiguamente muy consumida, considerándose como un plato obligatorio dentro de los menús de Calceta. Para elaborarla, se cocina el frejol con cebolla, pimiento, comino, sal, pimienta y con la ayuda del molinillo se obtiene la consistencia de la sopa. También menciona que en la actualidad las preparaciones se elaboran con papa, a diferencia de la receta original que solamente lleva yuca. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Bollo

Este plato tradicional se puede encontrar con facilidad en la ciudad y se lo consume diariamente. Lleva entre sus ingredientes verde rallado y carne cocida, en caso de que se trate un “bollo de carne”. Para prepararlo, se utiliza el agua de cocción de la carne y se agrega verde rallado, maní y condimentos. Finalmente se coloca en un una hoja de plátano y se hornea. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Corviche

La preparación del corviche es similar a la del al bollo. Se debe elaborar un una masa con verde rallado y maní, agregando la proteína de preferencia que puede ser pescado o queso. Por último, de igual manera se lo hornea o se fríe. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Bolas de plátano

En varias provincias costeras del país, esta preparación se conoce como “bolones de verde”. Como se mencionó anteriormente, en Calceta se los denomina “bolas de plátano” con el fin de hacer alusión específica al fruto. Para elaborarlo, se cocina el plátano verde y se lo aplasta, amasándolo junto con maní, queso o chicharrón. En esta ciudad no se acostumbra a freír las bolas de plátano, se las pueden servir inmediatamente luego de combinar todos los ingredientes u hornearlas en hornos de leña hasta obtener una costra crujiente. Actualmente, también se utilizan los hornos convencionales de gas. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Tortillas de yuca

Las tortillas se elaboran a partir de yuca rallada, escurrida en prensas y procesadas en un molino. Con la masa obtenida se elaboran bolas, las mismas que son cocinadas en agua en ebullición, Posteriormente, se “majan” o aplastan las bolas de yuca y se las mezcla con manteca de chancho, queso o chicharrón. Finalmente, luego de formar tortillas con esta masa, se las hornea. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Llapingachos de yuca

Los “llapingachos” o tortillas fritas, son elaborados con yuca cocinada y majada. También se agregan huevos y se las rellena de queso. Antes de freírlas, se acostumbra a untarlas claras de huevo. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Menestra de fréjol de palo

De acuerdo a Ávila, esta preparación es denominada popularmente como plato “de pobres” ya que antes consumían solo las personas de bajo recursos. Actualmente, no se encuentra este fréjol con facilidad en varios lugares; las personas que conocen acerca de su preparación poseen plantaciones en sus propiedades privadas. Para la preparación se debe lavar el fréjol con sal y cocinarlo en agua con condimentos, hasta espesar la preparación con un molinillo. Por lo general, se acompaña con arroz y queso. Se suele hacer de la misma manera menestra de lo que es conocido como fréjol de desgranar que se reconocen porque vienen en unas vallas grandes. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Mistelas

Es una bebida antigua de Calceta, Álava afirma que los montubios, como parte de su protocolo, reciben a sus visitas con un trago de mistela como bienvenida. Consta de un dulce realizado en base de cualquier fruto local, al mismo que se le agrega aguardiente (licor de caña). Las frutas que usualmente se utilizan son: cacao, guayaba, mamey, entre otras. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Coladas

Las coladas son preparaciones frecuentemente consumidas. Se las puede elaborar de diferentes sabores como el zapote, zapallo y jirón (Imagen 1). A las coladas se agrega siempre leche y azúcar. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Borroque

Es una bebida o colada típica de Calceta. Es hecho de la pepa de la chontilla con plátano maduro. Para elaborarlo, se requiere cocinar las pepas en agua y amasarlas (en el dialecto popular de los Montubios “macujar”), con el fin de que se desprenda el líquido. Posteriormente, se ciernen las pepas y se añade el plátano maduro ya cocinado. Hoy en día no se la realiza esta preparación ya que la planta de la chontilla prácticamente ha desaparecido. Ávila menciona que se la puede encontrar de forma silvestre. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Chucula

Se trata de plátano maduro cocinado y aplastado, canela y leche. Para cocer el plátano se suele retirar la parte central del fruto y utilizar el resto cortado en trozos. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Chicha de santo

Para su elaboración se debe moler el maíz hasta obtener una consistencia ideal, según Ávila “no tan fino ni tan grueso”. Por otro lado, se debe llevar agua a ebullición para realizar una infusión de hierba luisa, hojas de higo y especiería dulce. Cuando se han impregnado todos los sabores en el agua se la cierne y se coloca suavemente el maíz molido. Es necesario revolver constantemente con una cuchara de caña hasta cuando la preparación se desprenda de la olla. En este momento se lo retira del fuego y se lo permite enfriar. Una vez frío, se lo cierne agregando agua de a poco sobre un lienzo para obtener un líquido conocido como “gordo del maíz”. Este líquido es la base de la chicha que también lleva esencias, agua y hielo. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Ron pope

Es una bebida muy consumida en Calceta la cual no puede faltar en una casa montubia. Para realizarla, se debe agregar una libra de azúcar por cada litro de leche y cocinar con canela y esencia de vainilla hasta obtener una consistencia melosa. Se retira del fuego para enfriar la preparación y se agregan 7 yemas de huevo. Finalmente, la mezcla se

hornea y se sirve frío con aguardiente. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

1.3. PRODUCTOS ELABORADOS

- Troliches

Se trata de uno de los dulces más conocidos y consumidos en Calceta, incluso por su peculiar terminación (iche) que es característico de esta región. Son bolitas hechas a base de manjar de leche. No se los debe confundir con los “huevos mollos”, que son similares pero llevan yema de huevo como parte de su preparación. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Piononos

Es un dulce que en la actualidad es llamado “enrollado”. Consta de un bizcochuelo hecho con almidón de yuca al cual se le coloca manjar en el centro y se lo envuelve. Existen variedades de estos dulces como: galletas de almidón, espolvorones (almidón de yuca y huevo), suspiros y rosquillas de masa de yuca seca con panela. De acuerdo a Ávila, el lugar más común de comercialización es “Marialys” de donde se exportan los dulces a mercados internacionales. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Bizcochuelos lustrados

Son bizcochuelos recubiertos con clara batida con azúcar y horneados. El resultado se conoce como “bizcochuelo empastado”. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

1.4. PRODUCTOS LÁCTEOS

- Suero blanco

Ya que Calceta tiene su parte ganadera, el suero blanco es un producto muy consumido. Se lo obtiene de la leche de vaca a la cual se le añade el cuajo (antes de lo realizaba en una batea de madera) y se amasa la leche cuajada para formar unas bolas de queso y obtener el líquido conocido como suero blanco. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Quesos y mantequillas artesanales

En las zonas ganaderas, se producen quesos o mantequilla con la leche que no ha sido vendida. Para elaborarlos, se toma la grasa de la leche y típicamente se la amasaba con la mano hasta hacerla mantequilla. En la antigüedad se usaba una batea donde se asentaba el producto, el mismo que se lo expendía en canutos de caña amarradas con una hoja de plátano asado. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

1.5. UTENSILIOS Y TÉCNICAS TRADICIONALES

De acuerdo a Álava, entre los instrumentos que se utilizaban para cocinar se pueden encontrar: el mate que se utilizaba para diferentes propósitos (Imagen 2), el horno de leña o fogón (Imagen 3), las cazuelas de barro (Imagen 4), el sote o soto (un canuto de caña que se utilizaba para avivar la candela soplándola), la tenaza, ollas de barro, comales, entre otros. En muy pocos hogares se utilizan estos instrumentos en la actualidad ya que los han reemplazado por aquellos modernos y tecnológicos. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

En referencia a las técnicas de cocción, Álava menciona que en la antigüedad se cocinaba en horno de leña y vasijas de barro. Actualmente, las cocinas a gas han causado la desaparición casi por completo de esta forma de cocinar o preparar los alimentos. Afirma que si bien es una facilidad, no se obtendrá el mismo sabor y las texturas de las preparaciones. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

Álava menciona otros objetos de importancia cultural que se describen a continuación:

“Bototo”

Similar a una cantimplora, donde antiguamente llevaban el agua a la faenas de trabajo y la tapaban con una tuza de choclo. (Imagen 5). (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

“Matianche”

Se usaba para distintos propósitos como recoger agua, batir huevos, hasta incluso la usaban como vasenillas. (Imagen 6). (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

“Empeque”

Palo de madera grande afilado en la punta, que servía para sembrar; con éste se hacían huecos en la tierra para colocar las semillas. Todavía existen ciertos lugares donde se lo utiliza. (Imagen 7). (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

“Chalo”

Canasta con correas para colgarse en la espalda, que se utilizaba en las faenas agrícolas y se lo llevaba en la espalda para colocar los frutos. (Imagen 8). (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

“Molinillo”

Otra herramienta de importancia que se menciona es el molinillo, que es un instrumento tradicional montubio utilizado para la realización de la menestra de frejol verde o antiguamente conocida como “batido de frejol verde”. En la actualidad se lo realiza con licuadora y según Ávila, se pierde el sabor, la esencia del producto y su textura. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

“Comal”

Para tostar maní, café, maíz, cacao y para hacer sal prieta se utilizaba el “comal”, que es un recipiente de barro. Adicionalmente, el “bunque” con el “pilón” servían para pilar arroz y muchas veces se lo hacía entre dos personas. (Imagen 9). (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

“Cacho de Vaca”

Por otro lado, se mencionan instrumentos de usos diversos como el “cacho de vaca” que se utilizaba para comunicarse y se tocaba para llamar a comer, al igual que caracol. También se menciona a la variedad de las primeras planchas que se colocaban en la leña prendida, antes de la aparición de las planchas de carbón. (Imagen 10). (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

De acuerdo a investigaciones de campo realizadas en el museo de la Quinta “Colinas del Sol”, se presentan otros instrumentos culinarios bajo el custodio de Álava. Entre estos están:

- La cuchara de mate (según la cultura montubia, si los niños comen con esas cucharas hablarían más rápido y claramente).
- Los cernidores de mate llamados “susuma”.
- El “coso” también de mate que servía para tomar agua.
- Cazuelas de barro en las cuales se revienta el arroz, una calabaza que hace las veces de bototo.

Finalmente, se afirma que en tiempos antiguos se utilizaban piedras para destilar el agua y purificarla para el consumo diario. El método consistía en dejar caer el agua lentamente en el alambique y almacenarla en una estructura similar a un armario de madera. (Imagen 11). (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

1.6. GASTRONOMÍA FESTIVA DE CALCETA

De acuerdo al testimonio de Álava, en las festividades familiares y tradiciones siempre están incluidas las preparaciones con gallina criolla; es casi inevitable consumir gallina criolla en los eventos importantes. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

Como preparaciones festivas se encuentran:

- Caldo de gallina criolla: caldo de pollo cocinado al cual se le agrega yuca y cilantro. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Aguado de gallina: caldo de gallina criolla con arroz, arveja, zanahoria y yuca. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Menestra con caldo de menudencias: preparación que lleva plátano y maní. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Estofado de gallina criolla o llamada “pata amarilla”: una consideración importante sobre esta preparación es que en la antigüedad se la condimentaba con sal, cebolla, tomate riñón rallado y achiote. En la actualidad, Álava menciona el uso de productos industrializados como el “caldo maggi”. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Plátano con queso rallado o maní quebrado: esta preparación, comúnmente consumida en desayunos, se trata de maní tostado y quebrado finamente con un rodillo, condimentado con sal, cilantro y cebolla, preparación que se coloca sobre plátano y queso fresco rallado. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Bolas de maní y bolas de plátano con chicharrón o queso viejo. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Tortilla horneada de maíz o de yuca. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).
- Pan de almidón. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

- Chicha de maíz o chicha de santo que se las prepara para los cumpleaños. Es difícil presenciar esta tradición con frecuencia debido a que requiere de un proceso laborioso y largo. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

Álava manifiesta que debido a la modernidad se ha perdido la esencia de algunas preparaciones. Algunas causas son: la simplificación de procesos por la presencia de la tecnología, y en algunos casos por los prejuicios sociales ya que la juventud considera que se tratan de métodos anticuados, laboriosos y “pasados de moda”. Por estos motivos, las nuevas generaciones se inclinan por la comida rápida o los enlatados. Es por esto que es importante mantener las tradiciones y esta herencia gastronómica ya que se podría perder y en algunos casos es irrecuperable. (E. Álava, comunicación personal, 06 de mayo del 2016).

II. LUGARES TURÍSTICOS REPRESENTATIVOS

Con el fin de recabar información clave acerca de la situación actual de la gastronomía en la ciudad de Calceta, se visitó varios establecimientos turísticos.

2.1. MERCADO

El mercado en Calceta ha tenido varias transformaciones. Se lo conoce como “el primer mercado de Calceta” y en 1913 se ubicaba donde ahora está el Museo Municipal "Luís Félix López", es decir, frente al parque del centro de la ciudad. El llamado “segundo mercado” estuvo en lo que ahora es la plaza cívica. En cuanto a las tradiciones de la ciudad en torno a este mercado, las mujeres acostumbraban a ir de vestido largo y los hombres de pantalón ya que

era un punto de reunión social. El mercado era conformado por carpas donde se colocaba cuero de vaca encima de las mismas para protegerlas del sol (Imagen 12).

El “tercer mercado” está a cargo del señor Manuel Basilio Ganchozo Álava, (Imagen 13) quien afirma que ahora se encuentra en un proceso de cambio. Debido a que se comercializan varios productos y alimentos es ahora llamado Centro Comercial de Calceta.

Al ingresar se pueden observar dos ilustraciones en las gradas internas que representan el estilo de vida antiguo y los instrumentos que se utilizaban en la cocina. Por ejemplo, el horno de leña, que ya en muy pocos hogares se utiliza. Manuel Ganchozo, afirma que no solamente se ha perdido la cocina en horno de leña sino también la piedra para destilar el agua de consumo diario, que según sus palabras “salía sumamente pura y fresca y se la almacenaba en los alambiques para consumir”. El agua se obtenía de los ríos y se la colocaba en pozos de brea; posteriormente se la trasladaba a la piedra para que “gota a gota” se derrame dentro del alambique.

Adicionalmente, en las imágenes del Mercado de Calceta se puede observar el primer transporte llamado la “Reina del Carrizal” que viajaba a Portoviejo llevando pasajeros; la típica casa de campo construida de caña inspirada en la primera casa que se construyó en el cerro y los productos más representativos de su cultura como el cacao y el sombrero. (Imagen 14).

En la segunda ilustración se encuentran las 3 cascadas de Calceta que son: Chapulí, Julián y Balsa. Se puede observar cómo en la antigüedad, se transportaban en balsa los productos de otras ciudades hacia Calceta. Más

tarde, llegaron los motores que ayudaban a que este proceso sea más rápido. (Imagen 15).

El mercado ahora está dividido en secciones para mantener el orden y la sanidad, a pesar de que “ha sido un proceso duro que no es del todo aceptado y se lucha día a día para mejorar”, de acuerdo a las palabras de Manuel Ganchozo. Hace algunos años se vendía la comida en la parte baja del mercado, específicamente en el exterior, donde no se contaba con ninguna facilidad para preparar los alimentos, mucho menos para mantener una sanidad adecuada para platos, mesas, etc. La parte alta era para el expendio de carne y solo se contaba con un ingreso a través de las gradas principales. Esto suponía un impedimento para las personas con capacidades especiales cuando deseaban asistir a las ferias de los días sábados. En la actualidad, se cuenta con una rampa en la parte exterior para fácil ingreso y para las noches ya que la parte baja del mercado se cierra a las 5 y 30 de la tarde (Imagen 16).

En la actualidad, el mercado está organizado de manera distinta. En la parte baja se encuentra un sector de verduras tanto de la sierra como de la costa, el choclo de la costa que es dulce y se lo diferencia ya que no se abren sus hojas sino que se mantiene cerrado), carnes y pollos (Imagen 17). En el segundo piso se encuentra el patio de comidas con todas las instalaciones necesarias para la apropiada manipulación de alimentos. Se encuentran platos criollos como:

- El hornado de cabeza de chanco.
- Carne punzada: pedazo de carne al cual se lo punza y se coloca especiería de dulce, vino tinto y se lo prepara en el horno de leña.
- Bistec de hígado de res.
- Bistec de carne de res o chanco.
- Guatita de maní.

- Mondongo.
- Seco de pescado (Chame).
- Caldo de legumbres, caldo de pollo y caldo de hueso.

Cabe recalcar que también se encuentran preparaciones internacionales como hamburguesas, papas fritas y hot dogs. Algunos locales abren solamente en la mañana y otros solamente en la tarde (Imagen 18).

Como iniciativa de Manuel Ganchozo, con el apoyo de la Alcaldía, se brinda capacitaciones a las personas que trabajan en el mercado, con el fin incentivar una atención de calidad a sus consumidores. Por este motivo, se han realizado charlas sobre “Buenas prácticas de manufactura y seguridad alimentaria” dictadas por el Dr. Rafael Cartay Angulo, en el mes de septiembre del 2015, las cuales tuvieron una duración de 40 horas en total. También el Arcsa (Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria) brindó una charla de 3 horas sobre “Manual de Prácticas de higiene y manipulación de alimentos” el 22 de marzo del 2016.

2.2. MUSEO MUNICIPAL "LUÍS FÉLIX LÓPEZ"

Es considerado Patrimonio Cultural, fue fundado por Fernando Zevallos Ross quien nació en Portoviejo el 10 de Octubre de 1903. (Imagen 19).

Se pueden encontrar los primeros registros de los “Presidentes del Municipio” que ahora se los denominan “Alcaldes”. El primer Alcalde en 1996 fue Humberto Gonzales Álava. Al fallecer, asume la alcaldía la Vice Alcaldesa Laura Vera y posteriormente el tercer Alcalde, Ramón Gonzáles Álava, quien permanece en su posición hasta la actualidad como Alcalde de la parroquia de Calceta desde el año 2002. Recorriendo el museo se pueden apreciar fotos que representan las fechas, festividades y lugares importantes como la

celebración de “Los Balseros”. Esta celebración, que rememora a los balseros que solían traer productos a la ciudad a través del río, dura 13 días, desde el 1ero hasta el 13 de Octubre. La festividad consiste en transportar en balsas todo tipo de productos y animales, acompañados de concursos, premios, música, y platos tradicionales. Adicionalmente, se encuentra el folclore de Calceta plasmado en las fotografías, como por ejemplo el señor Dumas Mora quien es conocido por sus muy peculiares “amor finos”.

Por otro lado, las culturas fundadoras de esta ciudad, descendientes de las poblaciones Manteña, Valdivia, Chorrera y Guangala, no se quedan atrás puesto que se encuentran exhibidos sus vasijas y utensilios (Imagen 20). Finalmente, se pueden apreciar fotografías del puente rojo que es considerado patrimonio cultural y la hermosa iglesia que se encuentra frente al museo. También se evidencian obras importantes de la Alcaldía como la *ludoteca*, los servicios de salud que se brindan, los mismos que se encuentran el proceso de mejora.

2.3. PLATANALES

En la actualidad, está la primera etapa de un complejo turístico al que se han añadido escenario y pistas. Fue inaugurado en Carnaval del 2015.

En este lugar se pueden encontrar una gran variedad de preparaciones que son un deleite para el paladar. Hay varios locales colocadas en cabañas que ofrecen la gastronomía local, sobre todo son conocidas por sus aguados de gallina, la tonga y hornado de cabeza de chanco.

Este establecimiento se encuentra en la salida de Calceta, cerca del barrio San Bartolo, específicamente en las calles Sixto Duran Ballén y Avenida Platanales. (Imagen 21).

2.4. PRESA LA ESPERANZA

Fue fundada en la época del gobierno de Sixto Duran Ballén. Aparte de brindar una vista espectacular, se puede encontrar balsas que sirven tanto para entretenimiento como para transporte, ya que al otro lado de este lago existen varios poblados.

Otra forma de cruzar es en gabata ya que muchas veces se presenta la necesidad de transportar automóviles y camiones a los poblados donde se encuentran escuelas. Este lugar se ubica en Quiroga. (Imagen 22).

2.5. COLINAS DEL SOL

Es llamada así ya que la mayoría de la propiedad es una colina, desde el mirador que se encuentra en lo más alto se puede observar toda la ciudad de Calceta. Ubicado en la salida de la ciudad, Calceta cerca del Barrio Las Mercedes, en el Sitio Bejucal cerca de la Escuela Federico Gonzales Suarez.

En este lugar se exhiben varios objetos situados en un museo propio del lugar. Empezando por la casa de “Don Eumeny”, el historiador Álava, dueño de la Quinta, donde se pueden encontrar trabajos en Zapán (tallo seco del plátano), realizados por él mismo (Imagen 23). También se encuentran objetos como una marimba sintetizada hecha de caña guadua (Imagen 24), objetos hechos con las mazorcas secas de cacao, así como las deliciosas mistelas que se venden en botellas decoradas.

Como toda finca montubia, se tiene plantado gran variedad de productos como cacao, café, yuca, plátano (barraganete, dominico y jamaquino de color morado), frutal pan, mandarina, limón, naranja, guayaba, fruta china y zapotes. Uno de los objetivos de esta finca es preservar ciertas especies, como por ejemplo el “cauje”, que están desapareciendo.

En este lugar se realizan diferentes eventos como la “Feria provincial de la comida típica Manabita” realizada en el mes de Octubre. Este año, 2016, sería la 24va edición consecutiva. Su fecha exacta se calcula luego de las fiestas de la ciudad, es decir del 13 de octubre. De igual manera, en Junio se realiza el “Festival del Viche y la Sal Prieta”. Este año la quinta edición de la feria se realizará el domingo 26 de junio. Finalmente, en el mes agosto se realiza el festival del cacao.

III. POSIBLES INICIATIVAS PARA LA PRESERVACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA

Según Ávila, Calceta ha cambiado y ha crecido con el paso del tiempo sobre todo desde la instalación de la Universidad Politécnica. Gracias a ésta se ha dinamizado la ciudad ya que ha traído estudiantes de diversos lugares del país. Esto ha obligado a la ciudad a ofrecer servicios de restauración, hotelería, entretenimiento y turismo.

En base a esto, el gobierno de la ciudad ha tratado de fomentar la cultura de Calceta a través no solo de la universidad y su carrera de ingeniería en turismo sino también en colaboración con el departamento de turismo de la ciudad que está a cargo de la señora Marta Chaves y el de cultura a cargo de la señora Merly Zambrano de Calderón. Es importante recalcar que estas iniciativas

benefician al turismo y a la economía local y se contribuye a evitar la pérdida de identidad. “Un pueblo que pierde su identidad es pueblo muerto que no sabe de dónde viene ni a donde va” (Eumeny Álava).

3.1. UNIVERSIDAD ESPAM

Cerca de la ciudad de Calceta se puede encontrar la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López (ESPAM MFL).

Dentro de las carreras que oferta esta universidad se encuentran las de turismo, agroindustrias, administración, informática, medio ambiente y pecuaria.

A pesar de que en la universidad se cuenta solamente con la carrera de turismo dan una gran importancia a la gastronomía porque piensan que es la base fundamental de toda cultura por lo cual aparte de contar con una infraestructura completa para el desarrollo de preparaciones, se interesan en programas, eventos, ferias de gastronomía local para incentivar a la juventud a apreciar su cultura gastronómica y evitar la pérdida de identidad.

Se puede concluir que estas iniciativas académicas, constituyen una base para la formación de profesionales con conocimientos en gastronomía local. La infraestructura es completa y acorde para que los estudiantes puedan desarrollar habilidades de cocina Manabita y sobre todo de Calceta.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

I. CONCLUSIONES

Al realizar la parte teórica de esta tesis se evidenció que no se encontraba un registro oficial de la gastronomía de Calceta. Ciertas fuentes hacen mención de los dulces que se producen, dejando de lado sus productos y cocina tradicional.

Durante la investigación de campo se pudo evidenciar que Calceta tiene muchos más productos y preparaciones que ofrecer y transmitir, convirtiéndola así en una ciudad con un gran potencial turístico y gastronómico el cual es necesario dar a conocer.

Con la información recolectada se tiene el conocimiento de que ciertos productos, técnicas y preparaciones cada vez se van realizando con menos frecuencia o ya no se las encuentran, por lo que este documento será de utilidad como base para fomentar el desarrollo tanto de la cultura gastronómica

como del turismo de la ciudad para evitar una pérdida irreversible de su gastronomía e identidad.

Como se manifestó en la hipótesis de este documento, la gastronomía de Calceta es similar a la de Manabí, sin embargo, en Calceta la comida ancestral es hecha con productos que se siembran y cosechan en la ciudad y es natural ya que no se añade ningún aditivo ni grasas en exceso.

No son muchos los lugares turísticos que aún ofrecen gastronomía tradicional del lugar. Afortunadamente se encuentran los sitios presentados en este documento, los mismos que ofrecen festivales de comida local. Al visitar los lugares dónde se debería encontrar la comida tradicional de la ciudad como el mercado, se encontró con que existían varios puestos que vendían la llamada comida chatarra y la oferta de platos típicos se constituía solamente de estofado de pescado, hornado de cabeza de chanco y carne punzada. Estos establecimientos afirmaron que su opción de oferta gastronómica corresponde a la elección de los consumidores y los altos niveles de ventas. En conclusión, se demuestra que la gastronomía propia no es valorada lo suficiente por las generaciones más jóvenes que prefieren otro tipo de comida.

II. RECOMENDACIONES

Aunque las poblaciones están en una evolución constante se debe luchar por preservar la cultura, creencias y gastronomía de cada pueblo ya que si éstas se olvidan, se pierde la esencia e identidad que los caracteriza.

Luego del terremoto del 16 de abril de 2016, la ciudad de Calceta perdió la mayoría de su infraestructura incluyendo la totalidad del mercado y algunos establecimientos de alimentos y bebidas. La necesaria reconstrucción de la

ciudad debería considerarse como una oportunidad para enfocar la construcción de nuevos locales y la oferta turística y gastronómica con una sólida identidad local. Es decir, la reconstrucción de la ciudad debería basarse en sus costumbres y gastronomía local, para así dar a conocer al turista la riqueza que poseen. Es este sentido, este documento puede ser utilizado como una fuente teórica para el diseño de menús, oferta turística y rutas gastronómicas.

Las ferias gastronómicas que realizan los establecimientos turísticos, deben ser difundidas y promocionadas nivel nacional debido a que se realizan en base a productos nativos y de uso tradicional. La concurrencia a estas ferias por parte de los ciudadanos y personas de otras regiones del país, contribuirá al fortalecimiento del turismo, el incremento del conocimiento cultural sobre la ciudad y la dinamización de la economía.

Existen varias iniciativas por parte del gobierno de la ciudad para preservar su gastronomía pero los jóvenes son una parte importante y fundamental en este proceso. La mayor fuente para fomentar la recuperación de la identidad local mediante la educación es la universidad local ESPAM. Ésta cuenta con la infraestructura y los profesionales necesarios para realizar programas educativos dirigidos a los jóvenes con el fin de que conozcan y valoren su gastronomía local. Sobre todo, cuentan con laboratorios para que los estudiantes realicen actividades prácticas y aprendan a cocinar las recetas tradicionales. Este documento puede ser utilizado como una base académica para el diseño de mallas curriculares y syllabus de materias en base a la cocina local. Estos profesionales serán los responsables de reconstruir la oferta turística gastronómica de la ciudad de Calceta con el objetivo de que pueda constituirse como un destino con identidad local.

REFERENCIAS

- Admin. (10 de Octubre de 2010). *Gastronomía del Ecuador*. Obtenido de Historia de la gastronomía: <http://cdnodanilo.freeoda.com/blog/?p=63>
- Álava Párraga, E. C. (2013). *MANABÍ: CREENCIAS, COSTUMBRES Y TRADICIONES*. Calceta: Guayaquil.
- Armendaris, C. M. (2009). El sabor de Ecuador. En C. M. Armendaris, *mishki mikuna* (pág. 1). Quito: Fondo Editorial UDLA.
- Chiavenato, I. (2008). Cultura organizacional. En I. Chiavenato, *Gestión del talento humano* (pág. 176). Mexico: Elsevier Editora Ltda.
- Chio, A. S. (22 de Marzo de 2016). *ACADEMIA*. Obtenido de SECTUR: http://www.academia.edu/6895830/Turismo_gastronomico_segun_SECTUR_expo
- Cumba, S. (21 de Octubre de 2014). *Slideshare*. Obtenido de Platos típicos de la provincia de Manabí: <http://es.slideshare.net/kashamel1/platos-de-manabi>

Definición ABC. (17 de noviembre de 2015). *Definición de gastronomía*.
Obtenido de Definición ABC:
<http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>

Dirrección de investigación. (2012). *Detalle de viajes del turista 2012*. Ecuador.

Ecuador costa aventura. (22 de Marzo de 2011). *Ecuador costa aventura*.
Obtenido de Provincia de Manabí:
<http://ecuadorcostaaventura.com/manabi/jipijapa.html>

Educar. (18 de Noviembre de 2015). *Educar*. Obtenido de Historia del Ecuador:
<http://www.educar.ec/noticias/his-ecuador.pdf>

El Comercio. (5 de Enero de 2015). *El Comercio*. Obtenido de Tres productos
son parte de la identidad Manabita:
<http://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador-manabi-productos-identidad-gastronomia.html>

Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular.
PASOS, 195 - 196.

Freire, A. (31 de Marzo de 2011). *Resumen de la Historia del Ecuador*.
Obtenido de <http://es.scribd.com/doc/51994531/RESUMEN-DE-LA-HISTORIA-DEL-ECUADOR#scribd>

Gallardo De la Puente, C. (2012). Manabí. En C. Gallardo, *Ecuador Culinario*
(págs. 315 - 317). Quito: Ediecuatorial.

Gallardo De la Puente, C. (2014). Carlos Gallardo y el boom de la cocina
ecuatoriana. (M. Diners, Entrevistador)

Gobierno provincial de Manabí. (11 de Noviembre de 2015). *Manabí Gobierno
provincial*. Obtenido de Bolívar:
<http://www.manabi.gob.ec/cantones/bolivar>

Guzmán, S. (12 de Noviembre de 2014). *Productos de la Época colonial del
Ecuador*. Obtenido de <https://prezi.com/kx1a1ru1db-c/productos-de-la-epoca-colonial-del-ecuador/>

- Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias. (2016). *Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura Y Pesca*. Obtenido de INIAP fortalece investigación de cultivo de yuca: <http://www.agricultura.gob.ec/iniap-fortalece-investigacion-de-cultivo-de-yuca/>
- Las recetas de Lucy. (24 de Octubre de 2015). *Las recetas de Lucy*. Obtenido de Chucula: <https://www.youtube.com/watch?v=XEUi3AWJBsA>
- Manavisión, Imagen de Manabí. (15 de Junio de 2013). *Manavisión, Imagen de Manabí*. Obtenido de La pesca de Chame respalda la economía manabita: <https://www.youtube.com/watch?v=GrK2Ya9nmzw>
- Ministerio Coordinador de Patrimonio del Ecuador. (22 de Octubre de 2011). *Inventario Nacional de Patrimonio Cultural. Un aporte para la construcción de Políticas Públicas sobre el Patrimonio Cultural Inmateria*. Quito, Pichincha, Ecuador.
- Ministerio de Turismo. (2012). *Investigación integral de Turismo Internacional en el Ecuador*. Quito, Ecuador.
- Ministerio del Turismo. (2016). *Consolidación Nacional 2016*. Ecuador.
- Organización Mundial del Turismo. (14 de Mayo de 2014). *El turismo internacional genera 1,4 billones en ingresos derivados de exportaciones*.
- Pazos, S., & Muñoz, A. (2014). *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas. Tesoros de la Hospitalidad Andina*. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- PROECUADOR. (2015). *Ministerio de Comercio Externo*. Obtenido de Análisis sectorial. Plátano 2015: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/06/PROEC_AS2015_PLATANO1.pdf
- Tandazo, A. (8 de Enero de 2015). *Linkedin*. Obtenido de La gastronomía: un buen pretexto para visitar Manabí.: <https://www.linkedin.com/pulse/la->

gastronom%C3%ADa-un-buen-pretexto-para-visitar-manab%C3%AD-
alfonso-tandazo

Vine to wine circle. (22 de Marzo de 2016). *Vine to wine circle*. Obtenido de
Terroir: <http://www.vinetowinecircle.com/terroir/>

ANEXOS

ANEXO 1: ENTREVISTA AL EXPERTO SEÑOR EUMENY CANDELARIO ÁLAVA PÁRRAGA.

1. ¿Conoce usted acerca de la historia de la cocina tradicional de Calceta? ¿De dónde proviene, sus raíces, sus influencias?

Dentro de las tradiciones de un pueblo está la tradición oral por ejemplo que es lo que se transmite de boca en boca de generación en generación y perdura por el tiempo. Están los versos, las canciones, creencias, los cuentos, las leyendas, las adivinanzas, trabalenguas. Hay también la tradición culinaria o la tradición gastronómica o la cultura gastronómica como quieras llamarle que es el tema que nos ocupa. Esta se viene transmitiendo, se viene heredando de generación en generación. Si nosotros aquí comemos viche es porque mi tatarabuela le enseñó a mi bisabuela, mi bisabuela a mi abuela, mi abuela le enseñó a mi mamá, mi mamá les enseñó a sus hijas pero si de ahí no hay quien lo siga transmitiendo ahí queda ahí muere por eso es que muchas manifestaciones ancestrales de nuestra cultura montubia o de cualquier cultura pueden perderse y a veces son irrecuperables. Mientras se lo siga transmitiendo, mientras nuestra generaciones sigan preparando y comiendo el viche el viche seguirá por siempre pero si ya por el efecto de la modernidad de los prejuicios sociales. Que les digan ya déjate de tus cosas viejas, de tu montubiada, ¿ya para que te pones a hacer eso? Ponte al día ponte al tono con la moda, a comer los enlatados, la comida chatarra, ya cambian una tortilla de maíz por un hot dog.

El facilismo, ya está hecho y no tienen que estar asando plátano ni amasando ni nada de esas cosas ni rayando un maíz, entonces muchos factores contribuyen a que muchas expresiones de nuestra cultura se queden ahí, mueran, desaparezcan. Las aplasta el

modernismo y las aplasta el prejuicio nuestro porque creemos que ya para que usar molinillo si hay asistentes de cocina, si hay licuadora, eso es de viejos, eso hay que estar actualizados. Actualízate dicen y si se dejan hasta ahí llegará la tradición. Todos estos platos, bocados, dulces, bebidas que nosotros todavía la seguimos haciendo son producto del ancestro que nuestras generaciones nos han legado.

2. ¿Existe alguna persona local que se la recuerde o conozca por ser una/un gran cocinero/a?

Si hay una señora que se llama Alegría. Vive en este recinto que se llama el Arrastradero cuando hay las dependencias públicas hay gente que no va desayunando y lleva en unas canastas bolas de maní, bolas de queso, torta de plátano horneada con chanco y maní, lleva tortas de choclo horneadas, tortillas, panes de almidón; una diversidad de bocados. O sino le encargan, le dicen las empleadas o empleados nos trae tal cosa y desayunan con eso. Y también aquí hay ciertos eventos la contratamos a ella para que venga, es muy experta en hacer todas las preparaciones, la tonga, el suero blanco, toda la comida típica manabita. Hay muchas pero para hablar de una muestra un botón basta.

3. ¿Qué productos recuerda usted que se utilizaban frecuentemente en las preparaciones que se realizaban para el consumo diario?

Hablemos de los ingredientes entonces. Ingredientes propios de nuestro medio unos nativos y otros traídos con la conquista. En lo ancestral está el maíz que es oriundo de América, es originario de América con lo cual hacemos una diversidad de comidas, tortillas. Hay un producto que se llama pan seco que es rallar el maíz se le

pone un poquito de sal o un poco de dulce y adherirlo a la pared del horno que está caliente y la tapas y sale eso como crocante como unos cascarones.

Puedes hacer el tamal, el tamal es otro plato típico manabita de nuestra zona que la hayaca podría decirse es una miniatura es un parecido al tamal porque lleva el mismo jerén, jerén le llamamos a ese maíz que uno lo ha rayado y le pone agua y lo cierne y ese zumo, ese líquido, se lo puede agregar el caldo de la gallina y lo revuelve y lo revuelve hasta que quede como pastoso, como gelatinoso, entonces lo pones en las hojas de plátano asado, le pones la presa de gallina cuando es tamal porque cuando es hayaca es greñas ya no más pedazos, le pones el gordo de maní, esa crema de maní ahí encima, le pones una rodaja de huevo criollo, si te lo vas a comer en el mismo día le pones rodaja de tomate sino te lo vas a comer muy pronto, el tomate sabe agriar las comidas, las pone ácidas; también se le pone pasitas, hay unos que le ponen aceitunas. Los más modernos le ponen aceitunas porque antes no había eso y también puedes hacer unas cebollitas, sofreírlas y ponerle ahí; eso lo envuelves en una hoja de plátano, la amarras. Hay gente que acostumbra a meterlos en un ollón de agua de esos de agua hirviendo los meten ahí pero mejor es hacerlo al baño de maría, poner un poco de gua abajo para que el vapor solamente los esté cocinando. Ese es un plato pero sabrosísimo, se lo hace también con pato criollo, tamal de pato. Cuando hacemos la feria aquí, la grande la de Octubre, siempre tenemos ese plato y es muy apetecido.

Ingredientes fundamentales, autóctonos que es el maíz y el maní. Es muy fácil distinguir la comida manabita y la nuestra la de Calceta particular también que siempre utilizamos el maní o casi siempre, la mayoría de la veces. También la yuca es otro ingrediente es autóctono.

Utilizamos el plátano, muchísimo el plátano, empanadas, tortitas, tortas, bolas. Nosotros los montubios manabitas no decimos bolones de verde como dicen en Guayaquil, nosotros decimos bola de plátano porque esa es la forma como nos han dicho nuestros ancestros que se llama bola y plátano, no es verde porque verde puede ser cualquier cosa entonces nosotros decimos bola de plátano que la podemos hacer de maní, de chicharrón o de queso. El plátano no es originario nuestro, es penetrado, pero lo utilizamos muchísimo. Los manabitas comemos plátano, lo comemos asado también, sancochado para hacer bolas.

En los otros saborantes tenemos la cebolla verde que casi siempre en los hogares propiedades montubias están en unas eras, parecida a esa que está ahí digo parecida porque no está hecha de caña. Entonces las eras ahí tienen cilantro, pimienta, cebolla verde, que son para saborizar para dar gusto a las comidas nuestras. Utilizamos mucho el pimienta, el tomate, la cebolla.

El achiote también es un ingrediente nuestro que más que no es saborante sino colorante porque tú haces una tortilla de plátano frita sino le pones achiote te queda pues pálida.

Que otros ingredientes, el café pues que no es originario tampoco nuestro, viene de Arabia, el arábigo. El cacao si es nuestro ancestral, con el cacao hacemos el chocolate, chocolatines, mistelas, rompopé; en diversas expresiones lo utilizamos. El cacao sobre todo el nuestro, el cacao fino de aroma el mejor del mundo, lo estamos sembrando aquí en Calceta, en Bolívar, en las montañas de membrillo. Y aquí también le puedes tomar foto, está ahí la mata.

No siendo cultivado aquí el ajo, siempre el ajo está presente, un caldo de gallina sino le pones ajo, no queda muy bien. La cebolla colorada, la cebolla perla que creo debe ser introducida, si se la está produciendo en parte de Manabí, por aquí por Rocafuerte. También de repente se utiliza la cebolla blanca que no es nuestra sino de la región Andina.

Y el arroz, está casi en todas las comidas, somos muy comilones de arroz; incluso el montubio que trabaja duro en la mañana te va comiendo arroz. Arroz con una tortilla de huevo, con un estofado de algo porque necesita consumir energías entonces va bien alimentado. Yo no como arroz de mañana solamente en almuerzo y de repente en la merienda. Eso es cuestión de cada cual, costumbres pero el arroz está en todas las comidas nuestras.

La yuca, con la yuca podemos hacer muchas cosas, podemos hacer llapingachos, podemos hacer menestra, caldo, torta de yuca de dulce que aquí la hacemos para nuestros festivales, es un postre dulce hecho con panela y distintos otros ingredientes. La yuca también sirve para hacer las tortillas de yuca coges tú la rayas y le pones la masa en prensa para que bote ese líquido, a los días ya los haces unas bolas, las pasas sobre agua caliente luego la amasas, le pones huevito, la rellenas o con chicharrón o con queso.

4. ¿Cuáles de esos productos se siguen consumiendo actualmente?

Como te lo decía él que quiere mantener su identidad cultural intacta, sus tradiciones, sus costumbres; tendrá que comer su gastronomía ancestral pero el que la quiere perder donde quiera que esté la deja perder, el que no. Yo tengo mi hermana que vive en Italia, y hace sus

comidas típicas allá porque si compran los ingredientes, si hay; ella come viche allá en Italia.

¿Pero algo que se consumía antes y ahora ya no, o con menos frecuencia?

Los tamales por ejemplo ya no los hacen mucho porque es muy laborioso hacerlo.

La frutal pan que si hay aquí, esa se la cocina con sal y se la come como una almendra o como un maní, parecido solo que más grande, no es lo mismo pero parecido, también con ella se puede hacer colada, colada de frutal pan. Hierves, las licuas o las trituras le pones leche y panela y tienes una rica colada. También puedes hacer una pasta. Pero la gente ya no lo hace como le decía por pereza, por modernismo, por prejuicio, por todas esas cosas.

El Borroque, que es hecho con la pepa de la chontilla, la carne que recubre la chontilla, eso es bastante ancestral no. No todo el tiempo da la planta, son de color candela. Se las pones a hervir, esas pepas, una vez que ya están hervidas, se las amasa, le decimos en el dialecto montubio se las majuca que es apretarla con los dedos con la mano para que suelte eso que lo recubre, esa gordura no, luego se cierne sobre ese líquido agregas maduro, plátano maduro, y haces una sola ahí, ese es el borroque una bebida típica montubia. Si la hacemos por caca cuando hay la cosecha de eso aunque el afán depredador del hombre ha hecho que esta planta por aquí casi haya desaparecido pero hay en la montaña, en los bosques primarios hay mucho y gente que le gusta mantenerla. Yo por ejemplo ya sembré una mata arriba pero todavía no me carga no, pero es una bebida

riquísima. La hacen también en la Amazonía con el chontaduro, le dicen colada de chontaduro nosotros le llamamos borroque.

5. ¿Qué preparaciones eran más consumidas durante su infancia?

De todas las que te dije, todas las hacía mi mamá, mi abuelita y si yo no soy un ejecutor de la cocina pero soy un buen director, a mí no me meten gato por liebre. Sé cómo se preparan, sé que llevan. Por ejemplo a veces gente que no me conoce y cuando hay los festivales les contratamos para que vengan y de repente me dicen Don Eumeny no se olvide del cubito maggi, no se olvide Don Eumeny del ajinomoto y yo les hago reflexionar, y cuando tu abuelita, tu mamá; ¿Cómo eran los caldos? ¿Cómo eran los estofados? ¿Levaban esto? Huy dicen Don Eumeny eso ni había antes, entonces para que pones esa porquería le digo, esos químicos que te dañan la salud, no me estés poniendo esas pendejadas le digo ponle lo nuestro ajito, cebollita, cilantrito, todas esas cosas pero no. Y ahí entiendo, porque cierto mi abuelita dicen cocinaban riquísimos esos caldos, esos estofados y no habían esos cubitos maggi y esos ajinomotos y un poco de porquerías que hay. Más bien hacen daño a la salud porque cuantos químicos trae eso y la deforman, si tú vas a poner un caldo de gallina de eso, ni por más que me digan la criollita, la rancherita, nada de eso. Eso deforma el sabor natural de nuestras comidas.

6. ¿Cómo se preparaban estos platos? Especificar ingredientes, métodos y tiempos)

El viche se prepara de la siguiente manera. Ingredientes: maní, plátano verde y maduro. El plátano verde para rallar y agregar maní molido para hacer unas bolitas, las amasa bien para que queden

suavecitas no, son unas bolitas así para echarlas al viche. Legumbres como frejol tierno el largo, frejol largo tierno, achogcha, camote, zapallo, choclo tierno, habas verdes. Fíjate cuanto lleva ya. El maduro también como decía en pedazos y como base como lo quieras hacer. De pescado, sobre todo la albacora blanca es buena da buen gusto, otros la hacen de picudo. Camarón, quieres hacerla con camarón de río, quieres hacerla con camarón de mar, quieres hacer la mixta de pescado y camarón, la puedes hacer, de guariche con los carapachos rellenos, de Cacaño de río que es un camarón patilarga grande. Puedes hacer de mondongo también, y la gente dice bueno ¿Cómo de mondongo?, eso lo hacían nuestros viejos antiguamente, el viche de mondongo, y claro pega pues, no se divorcia, la guata ¿Qué es?, maní y mondongo y entonces el viche lleva maní también pues, y se le hecha el mondongo, es riquísimo. Una vez hicimos uh, faltó ese viche de mondongo. Y el de guariche como te decía con los carapachos rellenos.

7. ¿Existe algún registro de las recetas de estas preparaciones?

Hay una autora manabita, jipijapense, la doctora Libertad Regalado, tiene el libro, me imagino que debe estar en eso de la internet. Se llama comida ancestral manabita, algo así de Libertad Regalado, puedes entrar a la página de ella y ahí debe estar.

**8. ¿Con qué utensilios tradicionales se preparaban estas recetas?
¿Aún se utilizan?**

Bueno como complemento está el sote, decimos los montubios, la palabra es soto, que es un canuto de caña para soplar la candela para avivarla, para oxigenarla, para que prenda y no se apague.

La tenaza para coger los plátanos, para asarlos o para cualquier cosa y que no quemarte las manos. Y están las ollas de barro de diferente tamaño, las cazuelas de barro, los comales de barro.

En las casas auténticamente montubias que guardan sus tradiciones vas a encontrar. En las modernas no pues si desprecian todo, desprecian nuestra música, desprecian nuestras costumbres, nuestras tradiciones, por picársela que son muy modernos no quieren saber nada de esas cosas es como que se ofende, es como que es donde estigmatización para algunos que les digan montubios, por eso ahí viene entre comillas actualízate civilízate modernízate y los cojudos pues se dejan llevar de esas cosas y no lo hacen. Pero yo a mis hijos a mi generación siempre le he inculcado, mis hijos tengo cuatro en Quito ellos comen sal prieta comen todo lo que comen acá, hacen su viche se reúnen para hacer su plato de viche, una tonga. En eso tiene que o juega un papel preponderante la educación, qué en los ejes transversales con asignaturas propias que se podría llamar patrimonio cultural montubio, llevarlos al reencuentro con ellos, a hacerlos valorizar no, de la importancia que tienen de preservarlo, de conservarlos; yo conozco algunos niños que están en la escuela que todavía se saben versos, lindos escucharlos, pero ¿por qué?, porque sus padres están influenciando no.

¿Por qué crees que yo se versos bastantísimos? Porque a mi papá mi abuelito le enseñó y mi papá me los contaba por ejemplo:

Eres preciosa y bonita
Eres como yo te quiero
Eres alhajita de oro
Hecha del mejor joyero

Como linda y como bella te quisiera ver pasar

Con un pasamano de estrellas
Y por un puente de cristal

Mi padre me dio un consejo
Como a modo de ensalada
Que no respetara viuda, ni soltera, ni casada.

Mi padre tenía una trampa para cazar guacharacas
Y yo voy a hacer una para cazar las muchachas

Ahí la mujer le suele decir al hombre:

Yo soy la media naranja
Yo soy la naranja entera
Yo soy un botón de rosas
Pero no para cualquiera.

Como le está diciendo cualquiera al hombre, el hombre no se va a quedar quedito y le responde:

Yo soy el medio limón
Yo soy el limón entero
A muchas naranjas he visto
Rubiadas de carpinteros

La mujer también le suele decir al hombre:

De los tontos como vos
Tengo una bodega llena
Como no hay quien me los compre
Doy a medio la docena

Le dijo tonto no, y el hombre no se va a quedar quedito y le dice:

Tú dices que soy el tonto

O que me falta un sentido

Pero a vos te hace falta otra cosa

Que el tonto se la ha comido

9. ¿Cuáles son los métodos más antiguos o tradicionales para preparar las recetas?

El cocinado con leña, fuego de leña sobre vasija de barro den los hornos o fogones. Luego pues que ya aparece el carbón también, con el carbón para hacer ciertas comidas y finalmente que aparece el gas. De eso no nos podemos escapar, no en todas las casas montubias, no en todas digo no, pero en algunas si ya no vas a encontrar el fogón. Hay otros incluso que se van a la ciudad y ahí buscan una ramadita para hacer su fogón porque tienen identidad no, porque saben que comerse una tortilla de maíz, un pan de almidón, no es lo mismo meterlo en esas cocinas de gas, que hacerlo en las ollas con la candela encima, con la tapa ahí. Es que acá como que le arrebatata la textura y el sabor, no queda igual, en cambia acá como que va poquito a poco y cuando tú te la comes encuentras una diferencia enorme no, pese a que pueda ser la misma masa pero es diferente en la cocción.

10. ¿Qué tradiciones familiares o festividades giran en torno a la comida tradicional?

Casi siempre cuando visita alguien a un montubio y se va a quedar a comer, si tiene da un caldo de gallina criolla, da una menestrita con el caldo de menudencias, de plátano y le pone un poquito de maní; eso

lo puede hacer o te puede hacer el estofado de gallina criolla, pata amarilla decimos.

Si te vas a quedar al desayuno te podemos dar plátano con queso rallao, con maní quebrao. Cierta hablan así. Queso rallado, maní quebrado, sal prieta.

¿Qué es el maní quebrado?

Es el maní que tú lo tuestas y lo quiebras con una ahí, y te queda en pequeños, no polvo propiamente sino un poquito gruesito el maní quebrado, le pones salcita, le picas cebollita finita, cilantrito, le mezclas ahí. Igual que se le hecha a la sal prieta y te lo puedes servir.

Puedes hacer una bola de maní, una bola de plátano con chicharrón o con queso viejo, puedes hacerle eso. Si no puedes brindarle tortillas horneadas de maíz o de yuca, o un pan de almidón no.

Eso se mantiene, esa tradición, cuando llegan así visitantes. Como te digo en las auténticas familias que conservan su cultura ancestral culinaria.

En las festividades si hay un santo u onomástico, un cumpleaños, siempre casi son con las gallinas criollas. Te pueden hacer un arroz colorado, te pueden hacer un estofado de gallina. La gallina es como que casi inevitable en las festividades. Luego que aparte puedes hacer una chicha de maíz, la chicha del santo como se la ha conocido, pero ya ahora no la hacen mucho, a veces la puede comprar en los mercados, la pueden preparar. Pero hacerla como uno sabe hacerla en la casa es un proceso un poco largo.

Tienes que moler el maíz allí, no tan finito, en un punto que ni finito ni grueso. Tienes una olla de esas grandes hirviendo el agua a la que la has agregado papa de hierba luisa, hojas de higo, le puedes haber puesto especies de dulce diferentes, luego ciernes eso y sobre esa agua vas agregándole el maíz y vas revolviendo con una cuchara de caña que no se te pegue porque si se te pega se te ahúma. Ya cuando ese jerén se está desprendiendo de la pared de la olla ya quiere decir que está listo. Tienes que sacarlo y cuando ya está frio coges un lienzo, utiliza agua apto por supuesto, y va cerniendo; eso que caes, eso es el gordo del maíz, ya cernidito ya no va grueso. Y luego de eso tomas un poco y lo preparas con agua y le pones esencias por ejemplo esencia de guineo no, le pones hielo, le pones a helar y tienes una bebida pero exquisita.

11. ¿Cuál es la comida festiva, es decir que se consume en las fiestas locales?

Como ya te dije se consume más gallina, hacen pastelillos, empanadas de plátano decimos nosotros, no empanadas de verde que pueden ser rellenas de queso viejo, pueden ser hechas de carne de res, se hace un condumio, o puede ser de chacho o puede ser de pollo, puede ser de camarón, puede ser de guariche las empanadas.

12. ¿Existen productos elaborados tradicionales como dulces, quesos, vinos, etc.?

Si las mistelas. Los dulces si hay en Calceta para exportar, productos Marialys, productos el Regocijo.

Quesos donde hay ganadería, cuando no ven den la leche la hacen queso. Y mantequilla también, mantequilla de vaca, antes se la

expendía en canuto de caña amarradas con un hojita de plátano asado, eso sabemos tener nosotros acá. Se coge la gordura de la leche y luego la amasa la masa la amasa hasta que se hace mantequilla, típicamente con la mano, porque el calor de la mano en contacto con la batea que siempre se usaban, el calor hace que se haga. Se la come con platanito asado, pintones asados.

13. ¿Qué cree usted que hace a la gastronomía de Calceta diferente y única?

Te lo dije antes. La tonga de gallina criolla, suero blanco, chame, viche. Esas son. No exclusivamente pero si en la zona centro norte. Si se tiene como se dice ganado un sital, la gente de Portoviejo dice vamos a Calceta, la comida es riquísima, típica.

14. ¿Qué cambios ha podido observar en la ciudad y su gastronomía?

A raíz de que Calceta es una ciudad politécnica porque es la sede, alberga aquí a la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López ESPAM MFL, cambió totalmente la vida, la forma, la estructura, la dinámica de la ciudad de Calceta y de la región porque la universidad no es solo para Calceta, todos los cantones de la provincia sobre todo los circunvecinos como Junín, Chone, Tosagua, Rocafuerte, Sucre, Flavio Alfaro, vienen para acá. Y también vienen de todas partes de la provincia, de Esmeraldas hay bastantes gente que vienen a estudiar acá no, y otras partes del Ecuador como han hecho eso de la SENECHYT, viene estudiantes de todas partes, de la Amazonía también vienen no.

Entonces eso ha hecho que haya demanda de servicios como por ejemplo servicios de hotelería, de restauración no, hospitalidad por lo tanto, entonces como los estudiantes o los docentes necesitan de hospedaje, necesitan de alimentación, esto ha dinamizado enormemente no; incluso para el hospedaje hay gente que, familias que han hecho casas con otros pisos para tener albergue para los estudiantes.

El sector turístico ha crecido mucho, incluso la alcaldía había embellecido cosas bonitas pero con el terremoto se han destruido. Estaba preciosísimo Calceta, lindísimo, más lindo que nunca pero este infortunio ha hecho que se le ponga la carita chorreada pero la vamos a recuperar eso tenga la seguridad va a quedar más linda, más bonita que antes, esa es nuestra consigna.

Entonces todo se ha dinamizado, la economía a través de los negocios que han venido a instalar, aquí que iba a pensarse un almacén Tía, ni Comandato, ni nada de esas cosas. Han venido a instalar negocios de todo tipo no, servicios de todo tipo y va creciendo, va creciendo físicamente la ciudad por todos los lados.

Y en cuanto a sus costumbres, a sus tradiciones. Como digo, si hay instituciones que tratan de fomentarle, de apoyarla. El Municipio a través del departamento de turismo, la señora Marta Chaves apoya mucho, la de cultura también la señora Merly Zambrano de Calderón, la ESPAM a través de la carrera de ingeniería en turismo, sus estudiantes, sus docentes hacen temáticas de investigación muy importantes y fomentan y apoyan a la realización de los eventos, entonces si hay quienes estamos preocupados, gestores culturales en mantener vivas muchas de las tradiciones de nuestro pueblo, estamos preocupados en eso porque sabemos que eso además de

incrementar el turismo ayuda a la economía de los pueblos y le da identidad no. Es porque tenemos que no hay razón por qué perder nuestra identidad. Un pueblo que pierde identidad es un pueblo muerto que no sabe de dónde viene ni a dónde va.

15. ¿Tiene o tuvo alguna plantación de productos? ¿Podría describirme el proceso y tiempos para la siembra y cosecha? ¿Por qué sembrar estos productos?

Bueno esta propiedad trato de que sea como toda buena finca montubia tiene de todo un poquito; tenemos cacao, tenemos café, yuca; plátano del cual hay variedad hay el dominico traído de Dominicana, Jamaïqueño de Jamaica un morado, hay barraganete que la base más productiva de barraganete está en el Carmen por eso le llaman la puerta de oro de Manabí porque produce barraganete para exportar, es un plátano grande no.

Aquí hay frutal pan, hay sembrado mandarinas, limón, naranja, fruta china, hay sembrado hay guayaba que crece la silvestre unas ricas guayabas bien aromáticas y otras que se han sembrado pero que todavía no cargan no los zapotes. Es decir estamos de todo tener un poquito hasta para preservar ciertas especies que están en extinción porque irresponsablemente vemos un árbol de caimito que hay por ahí y lo queremos hacer madera lo cortamos y ya no queda el repuesto no. Por ejemplo el cauje era fruta riquísima y ya por aquí ya no hay y antes había bastante y muchas de estas plantas ancestrales se están perdiendo por esto. Como te decía la chontilla pues con la que se hace el Borroque, a veces también por ciertos fenómenos naturales como la sequía han logrado matarlos y otras veces por la ignorancia de la gente las elimina las corta porque dicen que tienes

espinas o que mejor siembre otra planta que no tiene espina por ejemplo.

Yo en cambio ya tengo sembrada mi mata de chontilla para que algún día mis nietos mis tataranietos mis recontra bisnietos las vean y digan hay vean esto ha sido la chontilla no, de lo que mi abuelito tiene escrito en el libro.

Bueno la tecnología en la agricultura, si bien hay instituciones llamadas a inyectar la tecnología como la Politécnica de Manabí, no se ha masificado todo. Tenemos personas que seguimos cultivando a lo ancestral, utilizamos el espeque todavía para abrir el hoyo de la tierra para poner el maíz o el arroz, lo que sea no. Utilizamos el machete, el garabato todavía no, como herramienta básica y que distingue, es parte de la identidad montubia no. El arado más se utiliza en la región Andina, incluso nosotros teniendo abono, se aquí lo vienen a llevar para la región Andina. Vienen a comprar el estiércol del ganado, de los pollos, y ellos lo utilizan para sembrar hortalizas, papas, zanahorias, y nosotros no tenemos esa cultura para poder abonar la tierra y dar mejores productos entonces hay eso no.

16. ¿Dónde se pueden encontrar o consumir los productos y los platos tradicionales en la actualidad?

Hoy por ejemplo viernes si puedes encontrar viche y en el balneario de platanales todo tiempo encuentras la tonga de gallina criolla ahí si lo encuentras, el suero blanco también está ahí, chame y puede haber viche. Si tratamos que eso se mantenga porque no es justo venir a la tierra del viche y la sal prieta y no encontrarlo al viche.

Yo siempre les digo, yo cuando fui director de la carrera de turismo me tocaba esa materia “cultura y tradiciones”, y yo insistía en esas

cosas no, que tenemos que preservarlas, que nos dejemos la estupidez, la tontería de los prejuicios. Hay no pues la modernidad y todo, que te digan capiro, así nos miran como estigmatizándonos a la cultura montubia, ya cuando la cultura montubia somos la mayor parte y tenemos nuestras costumbres y tradiciones riquísimas, preciosas no, de la cual debemos sentirnos orgullosos. Yo me siento orgulloso de ser montubio, nadie me va a bajar la cabeza que me quiera decir peyorativamente ve ese montubio, claro a mucha honra no.

ANEXO 2: ENTREVISTA A LA SEÑORA MIRYAM ELIZABETH FÉLIX LÓPEZ PERTENECIENTE A LA FAMILIA FÉLIX LÓPEZ

Les voy a hablar de mi padre, mi papá fue un comerciante de productos agrícolas muy fuerte. Él compraba y vendía productos ya, además de productos agrícolas aquí se daba cacao, café que era muy fuerte, caucho, tagua, higuera, maíz, todos esos productos, algodón. Todo eso compraba mi papá.

A su vez a más de comprar luego venderlos a los exportadores por ejemplo el café lo vendía a Manta por ahí lo exportaban, en cambio el cacao mi papá se lo llevaba a Guayaquil, le estoy hablando de los años que será, de los años cincuenta o cuarenta una cosa así, hacía mi papá sus actividades comerciales. Además de él también, él compraba productos para venderlos por ejemplo machete se vendía así en Calceta tanto por menor como por mayor.

Tenía una fábrica de hielo y también él tenía una piladora de arroz. Esta zona no es casi arrocería, él compraba el arroz en cáscara, lo traía y lo pilaba. ¿De dónde lo traía él de cáscara?, sobre todo de la zona de Pichincha porque antes Calceta una de sus parroquias era Pichincha entonces él compraba eso.

Este originalmente no había carreteras, y se lo hacía solo en carreteras de verano entonces lo mandaban en tren, me contaban porque eso ya no me acuerdo, en tren y lo mandaban por Bahía de Caraquez.

Mi papi tuvo 14 hijos yo por eso no me acuerdo mucho porque soy ya del final, soy la décima segunda porque el 14 se murió y el décimo tercero también, por eso yo ya era la última. Por eso es que yo tal vez no les pueda decir con mucha precisión las cosas.

Y el resto mi papá también tenía una flota de camiones que una iba a Guayaquil, otra otro camión iba a Manta, otro camión iba tenía para la montaña que era donde compraba los productos; la montaña nuestra era muy rica que luego se perdieron tres mil hectáreas con la represa de la Esperanza, entonces era muy se sacaba muchísimo producto.

Y en época de café, mire que esta zona era muy cafetalera, pero ¿Qué pasa con el café?, cuando empiezan a bajar los precios internacionales del café ya la gente dejó de cultivar el café y ahí ya comenzó a bajar pues pero uno de los productos más fuertes que mi papá era el café por eso él también tenía una pequeña despulpadora de café porque él lo compraba en cereza es decir en granito y luego lo despulpaba y lo sacaba en lo que se llamaba pergamino y se lo vendía en pergamino, ese café se lo lavaba en el río y luego se lo secaba, se lo despulpaba y se lo mandaba a Manta para exportar. En el río Grande como antes se lo llamaba ahora se lo llama el Carrizal, viene toda la montaña, ese es el que alimenta la represa La Esperanza. Pero nosotros tenemos otro río que se llama el Río Chico, ese es más pequeño, no es muy caudaloso; en donde se navegaba mucho era a través de Río grande. En época de invierno por ejemplo para comprar los productos ¿Cómo hacían?

Mandaban en unas lanchas a motor que inclusive los montubios le decían el Johnson, le decían Johnson porque el motor era marca Johnson.

Él fue un hombre que empezó de abajo, cuando se vio en la necesidad de que todos los años le nacía un hijo, entonces él tuvo que trabajar mucho junto a mi mamá porque no solo, mi mamá nunca fue ama de casa, fue siempre el sostén de él. Él era el que manejaba los negocios afuera pero mi mami era la que administraba y luego cuando creció mi hermana la mayor, ella se sacrificó, no estudió solo la secundaria por ayudar a mis padres para que puedan mantener a una familia muy grande en donde mis hermanos estudiaban unos en Quito y el resto todo nosotros estudiamos en Guayaquil. Mi papá nació en 1908 y mi mamá nació en 1914.

1. ¿Conoce usted acerca de la historia de la cocina tradicional de Calceta? ¿De dónde proviene, sus raíces, sus influencias?

Éramos malísimas como cocineras mi mami y todos nosotros. La cocina manabita se basa mucho en el verde y en el maní por eso nosotros tenemos como comida típica el corviche, tenemos como comida típica la torta de maní, el bollo de maní. El bollo aquí es diferente en otros lados que lo hacen por ejemplo en Guayaquil en el Guayas, en Los Ríos, ellos lo hacen con pescado, nosotros lo hacemos con carne de cerdo. Nosotros tenemos también como comida típica el hornado de cabeza de chanco y tenemos el otro que es el hornado que es con pata y mondongo, ese se lo hace con yuca, con maduro y maní. El de cabeza de cerdo ese no, ese hornado yo no sé.

Entonces tenemos las tortillas de maíz, eso también es muy típico, las tortillas de yuca. Y hay una torta de yuca que es muy de acá que es de dulce que lo hacen con raspadura y lo hacen también con, le colocan un poquito de vino, de pasas y la hacen al horno. Eso es muy muy típico de acá

2. ¿Existe alguna persona local que se la recuerde o conozca por ser una/un gran cocinero/a?

Las mujeres manabitas cocinan riquísimo, casi todas menos nosotras.

3. ¿Qué productos recuerda usted que se utilizaban frecuentemente en las preparaciones que se realizaban para el consumo diario?

Básicamente aquí es verde y maní, por eso aquí comemos, en Guayaquil se le dice bolón, pero aquí se le dice la bola de verde, la hacemos con maní. La sal prieta también es maní y es maíz y ahí ya le ponen un poquito de especierías.

4. ¿Qué preparaciones eran más consumidas durante su infancia?

Mi papá decía que la hermosura entraba por la boca y nos daba de comer bastante. Mire otra cosa que hay aquí es el suero blanco que es delicioso eso es lo que más me gusta. El suero blanco consiste en, la materia prima importantísima ahí es la leche, es exclusivamente leche, le ponen cuajo para que una parte se haga como quesito y el resto queda como un caldo.

5. ¿Los miembros más jóvenes de su familia saben realizar estas preparaciones?

Está difícil eso. Lo que pasa es que antes la cocina era muy difícil, usted veía, yo me acuerdo que la empleada pasaba el día entero y la tarde entera cocinando, ahora todo es práctico, desde la olla, usted coge no más la prende y ya está, antes prendía esa candela con una cosa con un sote largo soplaban eso para poder cocinar los alimentos, osea era un trámite y todo era natural por ejemplo para hacer las tortillas de maíz, había un rayo de este porte y yo decía pobrecitas mis empleadas y dale dale y dale para que me salga la harina del maíz. Y la comida era deliciosa más rica que ahora.

ANEXO 3: ENTREVISTA A LA SEÑORA DEMETRIA MIEMBRO DE LA FAMILIA ÁLAVA

1. ¿Conoce usted acerca de la historia de la cocina tradicional de Calceta? ¿De dónde proviene, sus raíces, sus influencias?

Mire primeramente empecemos con el nombre porque le pusieron Calceta. Calceta se llama así porque frente a la iglesia osea en la 10 de Agosto no para el parque sino frente a la iglesia vivió una tía de nosotros que se llamaba Apología pero eso no es, el suegro de ella se llamaba Miguel Zambrano pero lo apodaban, porque todo el mundo tenía sus apodos, lo apodaban Calceta y él fue el primer hombre que trajo las medias para que usaran aquí, imagínese si yo nací para el 42 para el terremoto nací yo para el terremoto grande, cuantos años sería que tuvo ese señor. El nombre de Calceta por el apodo al señor que vivía en Calceta porque era una ciudad que era un campo hasta cuando yo me casé esto por aquí ni parecía así pero imaginémonos el de allá. Él se llamaba Miguel Zambrano alias Calceta, entonces cuando el trajo las medias, las medias las puso

calcetas y el nombre salió de ahí de Calceta, cantón Bolívar luego ya le pusieron el verdadero nombre.

Proviene más del campo porque por el cacao, por el café, por el ganado, es ganadero. Es de agricultura máxima porque aquí se siembra de todo y de todo nace, el café. Las plantas es lo que daba la economía antes ahora usted se pone una tienda, un almacén, un bar, una discoteca ya hace la plata antes se hacía de la agricultura, de la ganadería se hacía el dinero.

2. ¿Existe alguna persona local que se la recuerde o conozca por ser una/un gran cocinero/a?

Hace muchos años cuando recién se inició el cabildo municipal, antes se llamaba el consejo municipal ahora se llama el cabildo municipal, antes eran presidentes ahora son alcaldes. Las primeras personas que aquí, solo habían dos bandos políticos no como hay ahora, la izquierda y la derecha. Que era los Félix, los Gonzales, los Ganchozos, los Navarrete, Ángel Cedeño, Miriam de Montes de Oca. Eran pocas la gente que eran políticos. Cada uno de esos tenía su apodo Gabriel Navarrete era longaniza que le decían, mi padre que era el bisabuelo de la niña él era el Mariscal y él hasta que murió la gente casi que no lo conocía por el nombre sino Don Mariscal pero era un remoquete que le habían puesto porque él era así como ese presidente de la República que fue lo máximo en el país. Ángel Cedeño no tenía apodo los otros si, por ejemplo el Navarrete le decían longaniza, era finito y como piponcito acá y esos eran los primeros políticos que venían acá por decir mi padre fue reelecto mucho tiempo porque el regalaba tierras, regalaba los animales por decir en la casa lo que se hacía de la agricultura la gente no la

compraba, la iba a ver, hasta la leche el queso todo se daba allá yo era una de esas políticas, anduve con él muchos años ahí conocí parte de la montaña.

3. ¿Qué productos recuerda usted que se utilizaban frecuentemente en las preparaciones que se realizaban para el consumo diario?

El plátano, la yuca, el guineo, el frejol verde, la haba, el manís. El chancho para hacer el montado como llama la gente el seco y todas esas cosas lo usaban, más que todo se usaba era el plátano porque había en el desayuno, en el almuerzo, en la merienda. Lo otro se hacía, diariamente se cambiaba las comidas, hasta que los trabajadores antes no trabajaban sin la comida ellos comían las tres comidas diarias.

4. ¿Cuáles de esos productos se siguen consumiendo actualmente?

Todo se utiliza. Acá todo se utiliza, no es en una hora es en otra. Pero así que no se utilice no, porque la leche es diaria, el queso es diario. Poco se utiliza más en maní porque el maní para hacer tortas, bollo, para hacer como es este un viche y no es todos los días que se hace entonces para mí que es el que menos se utiliza porque después usted utiliza todo lo que es de campo.

5. ¿Qué preparaciones eran más consumidas durante su infancia?

El pollo, el caldo de gallina criolla, el seco de pollo, un tallarín de pollo que poco ahora lo usan solo en las fiestas, y buena todas esas cosas; es decir que yo en mi tiempo eso es lo que gustaba.

6. ¿Cómo se preparaban estos platos? Especificar ingredientes, métodos y tiempos)

Por ejemplo un seco de pollo se utilizaba el tomate, la cebolla, el pimiento, el agua especialmente para ponerlo a hervir, todas esas cosas, la yuca porque la papa no se usaba, ahora se usa la papa en las comidas de nosotros pero lo que más se utilizaba diario era la yuca. Usted va a al campo y le dan un caldo y si está hecho de a de veras porque está hecho con yuca. Ahora todo es más fácil.

Por ejemplo hacer un este, hacer una sopa de frejol seco que eso era de ley en las casas. Se hacía el frejol, se ponía a hervir, de ahí usted le ponía todo lo que es la cebolla, pimiento y antes había el comino, ahora nosotros no lo usamos, al menos yo no uso ni la pimienta ni el comino, y cogía usted su molinillo y se ponía a armar la sopa y era una sopa riquísima y usted le montaba un pescado, un pedazo de carne frita, el mismo pollo un pollo ahí estofadito o usted lo freía; pero casi frituras no se usaba ahora somos más de eso.

**7. ¿Con qué utensilios tradicionales se preparaban estas recetas?
¿Aún se utilizan?**

Las ollas de barro porque ahí había esas ollas, había unas ollas de barro que ahí la comida quedaba riquísima. Hasta el arroz que usted reventaba en las ollas de barro, hay personas, yo tengo acá una amiga una compañera del bailo terapia que ella tiene sus ollas de barro. Ella cuando invita a una persona a comer en sus ollas de barro es porque ahí va a cocinar y tiene un stock de todos los menús pero más utiliza el barro.

Peroles normales, no había la olla de presión para el arroz, usted primero lo cogía, lo lavaba, lo hervía, lo ponía en otro más grande le

sacaba el agüita y ya lo ponía a reventar en su olla de barro. Ahora usted usa la arrocera. Todas esas cosas han cambiado mucho. Bueno esa es la tecnología, eso es gracias a la tecnología.

El horno de leña, ese era él que se usaba porque no habían ni las de kerex, yo cuando me casé recién había las de kerex, yo me case al 61, recién ahí había las de kerex que yo por cierto nunca las usé porque cuando yo vine a esta casa había un horno grande donde mi suegra hacía de todo ahí, tortilla de maíz, pan de almidón, un pan seco que era rayado y lo ponían así se lo hacía de maíz de lo que se hacía la tortilla de maíz eso también majaban y molían y lo ponían en un molde y ahí salían hacían de dulce, hacían de sal, todas esas cosas, de todo yo si probé cuando vine a esta casa.

Yo vivía en San Lorenzo con mis padres, cuando ya me casé me vine a esta casa.

8. ¿Qué tradiciones familiares o festividades giran en torno a la comida tradicional?

Las tradiciones en mi familia eran por ejemplo ponían una catana con camarones y esos camarones o los hacían fritos o hacían un viche porque el río era la cosa más bella que había y usted ponía su catana y nunca sacaba su catana si no había algo ahí, solo entraban camarones.

Entonces también el chame, el chame ese lo hacían sudadito, ahora la gente lo hace frito pero antes uno lo comía sudadito osea lo ponía una capa de tomate, le ponía esto le ponía lo otro, lo tapaba y ya estaba su sudado de chame riquísimo y ahora lo hacen frito que no es igual.

También este el suero blanco, eso era lo tradicional en el desayuno, le ponían una porción de suero blanco y una cuajadita que eso pero es finito encima y le ponían su plátano, su maduro y se preparaba su lindo desayuno.

9. ¿Cuál es la comida festiva, es decir que se consume en las fiestas locales?

Para las fiestas una ocasión especial era pura gallina, las fiestas que usted iba era a comer gallina a comer gallina pata amarilla porque no es la de ahora que crían eran criadas y guardadas, las guardaban en una jaula para que no comas lombrices, sapos, esas cosas, esos animales. Las cuidaban, hasta ocho días estaban guardadas ahí para matarla y comer limpias las cosas, ahora lo que llegan hacen.

10. ¿Existen productos elaborados tradicionales como dulces, quesos, vinos, etc.?

Bueno los dulces que se usaban más aquí era por ejemplo en las panaderías el pan de dulce con el manjar puesto y de los dulces normales hacían los huevos mollos, los suspiros, los alfajores, esas cosas era lo que más brindaban en las fiestas, esos se llamaban dulces de casa; los que se hacían en la casa para eso. Se hacía también el rompopé con leche, huevo, trago y usted tenía su galón y brindaba y la gente que alegría.

La chicha era lo principal en las fiestas, la casa que no brindaba chicha no era fiesta y no una chicha corriente, una chicha bien preparada de maíz. Usted cogía cocinaba ese maíz y después en un cedazo de tela usted amarraba como una hamaquita y ahí ve, usted aplastaba aplastaba y salía era la esencia y de ahí preparaba la chicha, rica la chicha. Eso era ahí para que le baje a uno la comida era la chicha ahora es la cola, más fácil. Ahora todo es más fácil.

11. ¿Qué cree usted que hace a la gastronomía de Calceta diferente y única?

Mire Calceta siempre ha tenido buen sazón porque aquí se encuentra todos los materiales que son hechos de uno, sembrados de la gente de aquí, nada que es con otra tecnología que le ponen para que crezcan para que se crie bien; no, lo de nosotros es normal como siempre ha sido, si usted hace una era como antes le llamaban donde antes le ponía la cebolla, el pimiento, todas esas cosas; ahí era con la tierra del monte y bien cuidado, todos los días limpio, todos los días regado y nada nada le ponían de tóxicos nada en cambio ahora para que crezcan, para que se críen bien, para que den frutos es puro tóxico.

12. ¿Los miembros más jóvenes de su familia saben realizar estas preparaciones?

Sí, yo tengo por ejemplo mis hermanas, yo soy la que no se mucho de cocina porque yo era amante a los niños entonces yo cuidaba a mis hermanos, a mis sobrinos, a los hijos de los trabajadores porque el trabajador no se iba por ahí a su casa sino que el trabajador venía y le hacían una chocita para él, la esposa y los hijos; entonces yo los llevaba a educar, yo los llevaba a las fiestas, yo era la niñera de la casa entonces a mí no me exigían la cocina, ni barrer, nada. Yo era de afeitar y arreglar a los muchachos ajenos y de nosotros y salía yo a pasear por eso yo no sé mucho.

13. ¿Qué cambios ha podido observar en la ciudad y su gastronomía?

Calceta había cambiado, que todo el mundo venía a Calceta. Calceta ha sido la preferida de toda la gente, sabe ¿Por qué?, porque aquí no

había mal olor, aquí no había nada dañado, Calceta es limpio limpio limpio peor con mi hermano el comisario porque cuando son las fiestas y nos hay chofer para las volquetas él maneja para botar. Limpia limpia la ciudad, era una cosa preciosa para venir a distraerse y a pasear, tenemos las cascadas, tenemos acá platanales que allá hacen las fiestas eso es lleno. Los puentes los cuales se cayeron ya se han desbarrancado, se han dañado, está Calceta 40 años atrás pero sin destrucción 40 años atrás lo que no había era edificios pero Calceta iba cambiando, iba cambiando, fue cambiando. Mire que la iglesia de nosotros, aunque hubo egoísmo, el Padre del Obispo que no la dejó construir como era, llevaba escalinatas porque la iglesia de Calceta era mejor que la de Portoviejo que es la capital y es.

14. ¿En qué consiste la alimentación actual de Calceta?

Bueno hay distintas formas de, porque no le digo que ahora han cambiado, antes uno no hacía cosas dañinas como las frituras, ahora es lo más fácil que uno hace, si usted tiene para hacer fritura, no piensa dos veces. Yo ahorita hago patacones, hago una carne frita y hago un jugo de limón, de naranja.

ANEXO 4: FICHA DE OBSERVACIÓN: MERCADO

FICHA DE OBSERVACIÓN	
FICHA N° 1	Fecha y duración: Viernes, 01 de abril del 2016, 30 minutos.
ELABORA:	Ángela Estefanía Espín Zambrano
LUGAR:	Mercado Calceta
PALABRAS CLAVE:	Historia, gastronomía, turismo.
LO OBSERVADO	REGISTRO
<p>El mercado está concurrido, el patio de comidas relativamente lleno. Totalmente limpio y organizado. Se encuentra comida típica y comida rápida.</p>	<p>El mercado en Calceta ha tenido varias transformaciones. Primero se ubicaba donde ahora está el Museo Municipal "Luis Félix López" es decir frente al parque del centro de la ciudad en el año de 1913 y se lo conoce como el primer mercado de Calceta. El llamado segundo mercado estuvo en lo que ahora es la plaza cívica, se acostumbraba a ir de vestido largo las mujeres y de pantalón los hombres ya que era un punto de reunión antiguamente; eran solamente una especie de carpas donde se colocaba encima cuero de vaca para protegerse del sol. El tercer mercado que está a cargo del señor Manuel Basilio Ganchozo Álava él cual nos comenta que ahora se encuentra en un proceso de cambio y como se hallan varios productos y comida es llamado Centro Comercial de Calceta. Al ingresar se puede ver dos dibujos en las gradas internas que representan lo que se utilizaba y como se vivía en la antigüedad como es el horno de leña que ya en muy pocos hogares se tiene y se utiliza; nos comenta Manuel Ganchozo que no solamente se ha perdido la cocina en horno de leña sino que también la piedra para destilar el agua que se consumía, que según sus palabras salían sumamente pura y fresca y se los almacenaba el los alambiques para consumir, el agua se obtenía de los ríos ya que se hacía unos pozo de brea y está agua se la colocaba en la piedra y caía gota a gota en el alambique. El primer transporte llamada la Reina del Carrizal que viajaba a Portoviejo llevando pasajeros; la típica casa de campo construida de caña inspirada en la primera casa que se construyó en el cerro y se puede apreciar en la foto del primer mercado de Calceta. Se puede ver los productos que los representaban como el cacao, el sombrero. En el segundo dibujo están las 3 cascadas de Calceta que son la de Chapulí, Julián Y Balsa; se ve como antes bajaban en balsa trayendo los productos de otras ciudades a Calceta, después con el tiempo llegaron los motores que ayudaban a que este proceso sea más rápido. El mercado ahora está dividido en secciones para mantener el orden y la sanidad aunque ha sido un proceso duro que no es del todo aceptado y que se lucha día a día para mejorar nos dice Manuel Ganchozo. Antes se vendía la comida en la parte baja del mercado en las afueras donde no se contaba con ninguna facilidad para preparar los alimentos, mucho menos para mantener una sanidad adecuada para platos, mesas, etc., la parte alta era para las carnes y solo se tenía un ingreso que eran las gradas principales lo cual suponía un impedimento para las personas con capacidades especiales cuando quería ir los sábados que se realizan las ferias en el mercado, les era imposible ingresar; ahora se cuenta con una rampa en la parte exterior para fácil ingreso y para las noches ya que la parte baja del mercado se cierra a las 5 y 30 de la tarde. El mercado está organizado de manera distinta ahora, en la parte baja se encuentran sectorizado en verduras (tanto de la sierra y costa, aunque allá se consume el choclo de la costa que es dulce y se lo diferencia ya que no se abren sus hojas sino que se mantiene cerrado), carnes, pollos y en el segundo piso se encuentra ya el patio de comidas con todas las instalaciones necesarias para la apropiada manipulación de alimentos. Se encuentra platos como el hornado de cabeza de chanco, carne punzada, bistec de hígado de res, bistec de carne de res o chanco, guatita de maní, mondongo, seco de pescado (Chame), caldo de legumbres, caldo de pollo, caldo de hueso; aunque también se encuentran hamburguesas, papas fritas, hot dog. Algunos locales abren solamente en la mañana y otros solamente en la tarde. Como iniciativa de Manuel Ganchozo y el apoyo de la alcaldía se da capacitación a las personas que trabajan en el mercado para mejorar y dar una atención de primera a sus consumidores; es así que han tenido charlas sobre "Buenas prácticas de manufactura y seguridad alimentaria" dictadas por el Dr. Rafael Cartay Angulo en el mes de septiembre del 2015, las cuales tuvieron una duración de 40 horas en total. También el Arcsa (Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria) dio una charla de 3 horas sobre "Manual de Prácticas de higiene y manipulación de alimentos" el 22 de marzo del 2016.</p>

ANEXO 5: FICHA DE OBSERVACIÓN: MUSEO MUNICIPAL "LUIS FÉLIX LÓPEZ"

FICHA DE OBSERVACIÓN	
FICHA N° 2	Fecha y duración: Viernes, 01 de abril del 2016, 30 minutos.
ELABORA:	Ángela Estefanía Espín Zambrano
LUGAR:	Museo Municipal "Luis Félix López"
PALABRAS CLAVE:	Historia, gastronomía, turismo.
LO OBSERVADO	REGISTRO
Museo hecho de madera, tiene una torre con un gran reloj. Se encuentran varias fotografías de diferentes momentos de Calceta y piezas de culturas.	Es considerado Patrimonio Cultural, fue fundado por Fernando Zevallos Ross quien nació en Portoviejo el 10 de Octubre de 1903. Se puede encontrar registros de los presidentes del Municipio que se los llamaba antes y ahora se los llama Alcaldes. El primer Alcalde en 1996 fue Humberto Gonzales Álava al fallecer asume la alcaldía la Vice Alcaldesa Laura Vera y el tercer y hasta ahora Alcalde de la parroquia de Calceta es Ramón Gonzáles Álava que está desde el año 2000. Se encuentran en algunas fotografías donde se plasma su folclore como por ejemplo el señor Dumas Mora quien es conocido por sus muy peculiares amor finos. Las culturas fundadoras de esta ciudad no se quedan atrás, y hay vasijas y utensilios que fueron utilizadas por estas culturas de las que descienden como Manteña, Valdivia, Chorrera y Guangala. Podemos apreciar fotografías del puente rojo que es considerado patrimonio cultural, la hermosa iglesia que se encuentra justo frente al museo pasando el parque. También encontramos obras importantes de la Alcaldía como la ludoteca, los servicios de salud que se dan y se han venido implementando y mejorando.

ANEXO 6: FICHA DE OBSERVACIÓN: PLATANALES

FICHA DE OBSERVACIÓN	
FICHA N° 3	Fecha y duración: Viernes, 01 de abril del 2016, 20 minutos.
ELABORA:	Ángela Estefanía Espín Zambrano
LUGAR:	Platanales
PALABRAS CLAVE:	Gastronomía, turismo.
LO OBSERVADO	REGISTRO
Lugar donde hay entretenimiento y variedad de gastronomía	Ahora está la primera etapa de un complejo turístico, se ha añadido escenario, pistas, fue inaugurado en Carnaval del 2015. Aquí se puede encontrar una gran variedad de preparaciones que son un deleite para el paladar. Hay varios locales colocadas en cabañas que ofrecen la gastronomía local, sobre todo son conocidas por sus aguados de gallina, la tonga, hornado de cabeza de choncho que te dejan con ganas de volver.

ANEXO 7: FICHA DE OBSERVACIÓN: PRESA LA ESPERANZA

FICHA DE OBSERVACIÓN	
FICHA N° 4	Fecha y duración: Viernes, 01 de abril del 2016, 20 minutos.
ELABORA:	Ángela Estefanía Espín Zambrano
LUGAR:	Presa La Esperanza
PALABRAS CLAVE:	Turismo.
LO OBSERVADO	REGISTRO
Lugar donde hay entretenimiento y paisajes hermosos.	Fue fundada en la época del gobierno de Sixto Duran Ballen. Aparte de brindar una vista espectacular, se puede encontrar balsas que sirven tanto para entretenimiento como para transporte, ya que pasando este lago hay más poblados. Se puede cruzar en gabata también ya que muchas veces hay la necesidad de transportarse en carros y camiones y esta ayuda a que pasen al otro lado.

ANEXO 8: FICHA DE OBSERVACIÓN: UNIVERSIDAD

FICHA DE OBSERVACIÓN	
FICHA N° 5	Fecha y duración: Viernes, 01 de abril del 2016, 20 minutos.
ELABORA:	Ángela Estefanía Espín Zambrano
LUGAR:	Universidad ESPAM
PALABRAS CLAVE:	Turismo.
LO OBSERVADO	REGISTRO
Establecimiento educativo con una extensión bastante grande.	Cerca de la ciudad de Calceta podemos encontrar la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López (ESPAM MFL). Entre las carreras que se puede encontrar hay turismo, agroindustrias, administración, informática, medio ambiente, pecuaria. Para la carrera de turismo se debe tomar materias de gastronomía que son dictadas por un Chef. Para lo cual tienen laboratorios donde realizan sus prácticas. El restaurante tiene una capacidad para 300 personas; la cocina principal que tiene salida al salón la cual es amplia y se divide en producción y bacha. Tiene su área de menaje, taller de panadería, taller de garnish, taller de embutidos y lácteos, taller de coctelería. Tienen su propio hotel que es utilizado para realizar las practicas internas y se aprenda la atención al cliente mediante la recepción y el arreglo de habitaciones; cuenta con habitaciones dobles, triples y dos suites. Se utiliza solo para eventos y prácticas de la universidad es decir es de uso netamente académico.

ANEXO 9: FICHA DE OBSERVACIÓN: COLINAS DEL SOL

FICHA DE OBSERVACIÓN	
FICHA N° 6	Fecha y duración: Viernes, 06 de mayo del 2016, 1 hora y 20 minutos.
ELABORA:	Ángela Estefanía Espín Zambrano
LUGAR:	Colinas del Sol
PALABRAS CLAVE:	Turismo, Historia, Gastronomía, Productos.
LO OBSERVADO	REGISTRO
Quinta ubicada cerca de la ciudad de Calceta. Grande extensión de tierra. Cuanta con un museo y lugares donde se prepara comida para los eventos que se realizan.	<p>Es llamada así ya que la mayoría de la propiedad es una colina, desde el mirador que se encuentra en lo más alto se puede observar toda la ciudad de Calceta. Hay varios objetos que se pueden observar en el recorrido por esta Quita Colinas del Sol ya que consta hasta de su propio museo. Empezando por la casa de Don Eumeny que es el dueño de la Quita donde se puede encontrar trabajos en Zapán (tallo seco del plátano) que los realiza el señor Eumeny, una marimba sintetizada hecha de caña guadua, objetos hechos con las mazorcas de cacao secas, así como las deliciosas mistelas que se venden en hermosas botellas decoradas. Mientras recorriamos la Quinta Don Eumeny nos iba explicando por qué y el para que de los objetos que ahí se encontraban entonces tenemos: el bototo que es una especie de cantimplora donde llevaban el agua antes a la faenas de trabajo y la tapaban con una tuza de choclo. El matianche se usaba para distintos propósitos como era el recoger agua, batir huevos, hasta incluso la usaban de basecilla ya que antes no existían. Encontramos un empuje que servía para sembrar, con este se hacían huecos en la tierra y se botaba la semilla dentro, en algunos lugares todavía se los utiliza. Ya en el museo que podemos encontrar dentro de la quinta podemos observar varios objetos que se utilizaban como: la cuchara de mate (se dice que si los niños comen con esas cucharas hablarían más rápido y claramente) así como los cernidores de mate llamados susuma y el coso también de mate que servía para tomar agua, cazuelas de barro en las cuales se revienta el arroz, una calabaza que hace las veces de bototo, lámparas de querosén, mechoneros, candiles, candelabros de barro, lámparas de gasolina. En medio se puede ver una recreación de un fogón en donde se preparaban antes los alimentos. El molinillo es un instrumento importante típico montubio que se sabía utilizar para la realización de la menestra de frejol verde o batido de frejol verde como se lo conocía, ahora lo hacen la licuadora y pierde todo el sabor y la esencia del producto así como su textura. El comal se utiliza para tostar maní, café, maíz, cacao, para hacer salprietá. El bunque con el pilón servía para pilar arroz y muchas veces se lo hacía entre dos personas. Se encuentra una variedad de balanzas que se solían utilizar para pesar los alimentos. El cacho de vaca se utilizaba para comunicarse, se tocaba para llamar a comer, al igual que el de caracol. Variedad de planchas las primeras que se colocaban en la leña prendida, luego ya aparecieron las de carbón. El chalo que se utilizaba en las faenas agrícolas, se lo llevaba en la espalda y se colocaban ahí los frutos. Antes se utilizaban piedras para destilar el agua y purificarla para el consumo diario, caía gota a gota en el alambique y estaban en una especie de armario de madera. Podemos encontrar también los molinos que se utilizan y las escobas de monte, tablones para picar. Como toda buena finca montubia se tiene plantado gran variedad de productos como es el cacao, café, yuca, plátano (dominico, jamaiqueño que es morado, barraganete), frutal pan, mandarina, limón, naranja, guayaba, fruta china, zapotes. Tratan ciertas personas de preservar ciertas especies ya que hay algunas como el cauge que ya han desaparecido. En este lugar se realizan diferentes eventos como a "Feria provincial de la comida típica Manabita" que es en Octubre que en este año sería la 24 edición consecutiva, siempre es pasando el 13 de octubre para que no coincida con las fiestas de la ciudad. En Junio se realiza el festival del viche y la sal prieta que este año será el domingo 26 y es el quinto que se realizaría. Y en agosto es el festival del cacao.</p>

ANEXO 10: IMÁGENES



Imagen 1



Imagen 2



Imagen 3



Imagen 4



Imagen 5



Imagen 6



Imagen 7



Imagen 8



Imagen 9



Imagen 10



Imagen 11



Imagen 12



Imagen 13



Imagen 14



Imagen 15



Imagen 16



Imagen 17



Imagen 18



Imagen 19



Imagen 20



Imagen 21



Imagen 22



Imagen 23



Imagen 24