



Research article

http://revistasdigitales.utelvt.edu.ec/revista/index.php/investigacion_y_saberes/index

Saberes y sabores: Caracterización de la gastronomía tradicional en comunidades afroecuatorianas del norte de Esmeraldas



Knowledge and Flavors: Characterization of traditional gastronomy in Afro-Ecuadorian communities of northern Esmeraldas

Submitted (09.01.2021) - Accepted (11.03.2021)

Estupiñán Rodríguez Luis David

Master, Universidad Técnica Luis Vargas Torres de Esmeraldas, Esmeraldas – Ecuador
luis.estupiñan@utelvt.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0003-1809-9750>

Panchano Valencia Nelly del Rocío

Master Universidad Técnica Luis Vargas Torres de Esmeraldas, Esmeraldas – Ecuador
rocio.panchano@utelvt.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0002-8856-1173>

Márquez Ramírez Jessica María Auxiliadora.

Master, Universidad Técnica Luis Vargas Torres de Esmeraldas, Esmeraldas – Ecuador
jessica.marquez@utelvt.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0002-5218-5006>

Segura Rodríguez Ana del Carmen

Master, Universidad Técnica Luis Vargas Torres de Esmeraldas, Esmeraldas – Ecuador
ana.segura@utelvt.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0001-9370-7547>

Revista Científica Interdisciplinaria
Investigación y Saberes
Vol. - 11 No. 2
May - August 2021
e-ISSN: 1390-8146
112-131

RESUMEN

La provincia de Esmeraldas se destaca por ser única en la gastronomía ecuatoriana, gracias a la variedad de platos que posee y que con el pasar de los años se mantiene de generación en generación, en esta investigación se realizó un análisis de la transculturización gastronómica, con el objetivo de rescatar el patrimonio culinario ancestral en comunidades afroecuatorianas. Para la recopilación de datos nuevos de fuentes primarias se aplicaron encuestas y entrevistas a las amas de casa, y a quienes trabajan en la preparación y comercialización de comida autóctona como portadores de los saberes ancestrales, análisis que fue realizado por medio del método de selección, criterio de expertos, y así conocer las cualidades y atributos de la población objeto de estudio, también se realizó una revisión bibliográfica en temas relacionados a la gastronomía de Esmeraldas, acercamiento a las raíces ancestrales, el patrimonio gastronómico esmeraldeño y sus componentes, se pudo evidenciar que aún se realizan estas recetas a pesar de que existe una variada y extensa gastronomía en el menú del pueblo afroesmeraldeño, concluyendo que se debe dar mayor divulgación a través de recetarios y diversas estrategias como spot publicitarios para que prevalezcan con el pasar del tiempo, teniendo en cuenta que las comidas autóctonas son consideradas parte del patrimonio gastronómico de los pueblos.

Palabras clave: rescate; patrimonio; ancestral; gastronomía afroecuatoriana; Esmeraldas.



eISSN: 1390-8146

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/La>

ABSTRACT

The province of Esmeraldas stands out for being unique in Ecuadorian gastronomy, thanks to the variety of dishes it has and that over the years is maintained from generation to generation, in this research an analysis of gastronomic transculturation was carried out, with the objective of rescuing the ancestral culinary heritage in Afro-Ecuadorian communities. For the collection of new data from primary sources, surveys and interviews were applied to housewives, and to those who work in the preparation and marketing of native food as carriers of ancestral knowledge, an analysis that was carried out through the method of selection, criterion of experts, and thus know the qualities and attributes of the population under study, a bibliographic review was also carried out on issues related to the gastronomy of Esmeraldas, an approach to the ancestral roots, the gastronomic heritage of Esmeraldas and its components, it was possible to show that These recipes are still made despite the fact that there is a varied and extensive gastronomy on the menu of the Afro-Esmeralda people, concluding that greater dissemination should be given through cookbooks and various strategies such as advertising spots so that they prevail over time, taking into account note that native foods are considered part of the gastronomic heritage of the towns.

Keywords: rescue; heritage; ancestral; gastronomy; afro-ecuadorian; Esmeraldas.

1. Introducción

De acuerdo al Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INEC, 2010), Ecuador, es una nación privilegiada porque tiene una inmensa variedad cultural ancestral, que ha surgido como el resultado de un gran número de manifestaciones y expresiones de los pueblos y distintas nacionalidades que lo componen. La población ecuatoriana está conformada por mestizos, indígenas, montubios, afroecuatorianos; en el caso de los afroecuatorianos, la provincia con mayor cantidad de personas auto identificadas así es Esmeraldas, con 43,9%.

Todas estas etnias que componen la mayor parte de población, poseen antecedentes históricos, costumbres, tradiciones, rasgos físicos, en sí, características propias que al ser manifestadas socialmente han creado grandes

distinciones y diferenciaciones en el comportamiento y trato social hacia estos grupos poblacionales. En este sentido, quienes son más vulnerables a cualquier “diferenciación”, son los grupos poblacionales que aparecen como minorías (indígenas, afroecuatorianos, montubios) frente al grupo dominante en el Ecuador conformado por los mestizos.

El fenómeno del mestizaje trae consigo la cultura que se manifiesta a través de todos los modos de comportamiento de una sociedad y en sus manifestaciones reflejada en los estilos de vida, por ejemplo: sus creencias, los rituales; la gastronomía ocupa uno de los elementos más importantes dentro de la comunidad ancestral (Saltos, 2018). Se considera a la gastronomía como el conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con el buen comer, conocida como una práctica de costumbres que en sus elementos se transmiten en la historia y tradición de una comunidad o grupo de personas.

La gastronomía ecuatoriana, es considerada como un programa cultural de desarrollo dentro de la planificación turística. Por consiguiente, el Ministerio de Cultura y Patrimonio (MCP) llevó a cabo una investigación donde participaron varios estudiantes de diferentes instituciones de Educación Superior y dos equipos consultores en los años 2014-2016, en la mencionada investigación fueron catalogados al menos 700 productos como parte del emblemático “Patrimonio Alimentario” de los ecuatorianos.

La Organización Mundial de Turismo (OMT, 2008), señala a Francia, Italia y España como los países con mayor gasto per cápita en restauración generando un gran aporte a la economía del turismo, y a las manifestaciones culturales de cada región.

Es importante resaltar que gran parte de los países de América del Sur, se han visto afectados por la transculturización cultural, debido a las conquistas de los europeos y el efecto de las migraciones que se han ido produciendo a través de los años causando un cambio cultural gastronómico, tal es el caso de Venezuela, México, Perú, Costa Rica, entre otros países.

En Ecuador la comida tiene una especial similitud se puede decir, con la de México la comida tradicional y ancestral se basa en vegetales, como el plátano que es uno de los productos de exportación. Además, la gastronomía depende de animales de monte como el cuy, y gracias a su riqueza natural como los ríos de agua dulce y el océano pacífico se puede encontrar en las regiones costeras principalmente la cocina basada en mariscos, con la llegada de los españoles se adoptaron otros ingredientes como la carne de res, cerdo y gallina; al hablar de comida tradicional muchos de estos ingredientes no son tomados en cuenta.

De acuerdo a la definición propuesta por Millán & Agudo (2015), el turismo gastronómico, es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona, durante la última mitad del siglo XX, se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la comida por parte de los turistas. Para estos autores el turismo gastronómico, es instrumento que ayudará al posicionamiento de los alimentos regionales. En los últimos años, está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales.

La firma de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial determina a través de la United Nations Educational Scientific and Cultural Organization (UNESCO, 2015), sobre la función y los valores de las expresiones y prácticas culturales que el patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que son inherentes a las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos, reconozcan como parte integrante el patrimonio cultural.

Patrimonio cultural que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible (UNESCO, 2015).

A nivel mundial, el turismo se ha ido desarrollando como un elemento de sustento económico en los diferentes países, la gastronomía como elemento vital para el ser humano aparece no solo como una actividad esencial para vivir sino como un motivo de viaje de las personas de un lugar a otro, formándose así el turismo gastronómico.

En Ecuador el turismo gastronómico, se ha desarrollado desde la oferta interna como en la internacional, tomando cada vez más fuerza dentro de un mercado globalizado. La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así por la variedad de especias y productos que existen en el país (UNESCO, 2015).

Los registros históricos demuestran que para 1535, año en que se fundó el reino de Quito, llegaron barcos que desembarcaron en Porto Viejo y que trajeron más de 200 negros, algunos en condición de esclavizados y otros libres. Los africanos

que lograron sobrevivir al pisar tierra hicieron realidad su sueño de libertad e impusieron su marca en la historia y vida de Esmeraldas y de la Nación. (Centro Cultural Afroecuatoriano Quito, 1999, p. 22).

Minda (2014, p. 100), expresa que: “fueron los africanos los pioneros que colonizaron una región especialmente hostil del mundo en nombre de todo el género humano; esa ha sido su principal aportación a la historia. Por ello son dignos de admiración, apoyo”.

Para entender un poco más acerca del origen de la comida afroesmeraldeña, es necesario conocer acerca de la cultura africana, ya que los esmeraldeños son descendientes de esta cultura y por ende se deben a la sabiduría ancestral que se manifestó en el siglo XVI. La cultura africana es un ejemplo de lucha, de un pueblo que no se rindió ante el sufrimiento que impusieron los españoles, quienes solo pensaban en su beneficio esclavizándolos. Al hacer realidad su sueño de independencia, Esmeraldas posee un sello cultural que nace con este sueño de libertad, sus raíces africanas hacen que los esmeraldeños se distingan de otras culturas, el sabor, la dedicación, el esfuerzo en la preparación de alimentos y la herencia cultural son un claro distintivo.

Anton (2014), señala que las prácticas culturales y religiosas de los pueblos africanos, ligados por los vínculos de interacción y solidaridades tradicionales, se caracterizaban por las creencias ancestrales. La historia de África es marcada por procesos de transformación derivados de la búsqueda de dominio de las adversidades naturales, de supervivencia en armonía con la naturaleza, de protección y defensa de los territorios, de expansión de los territorios, de intercambios económicos, entre otros.

La población de Esmeraldas es uno de los lugares más concurridos por turistas provenientes de todas partes del mundo, que acuden cada año a la “provincia verde” para disfrutar de sus numerosas playas, su clima y sobre todo la comida exclusiva que ofrece. La preparación de esta comida puede llevar horas, pero el resultado final es un deleite para el paladar, saberla cocinar es parte de todo esmeraldeño. Una de las ventajas que tiene la población es su ubicación geográfica a la orilla de la playa, esto contribuye a que los restaurantes ofrezcan gran variedad de platos exóticos de origen afroecuatorianos. De esta forma, en sus playas Tonsupa, Atacames, Súa, Mompiche, y también en el norte de la provincia: Tachina, Camarones, RioVerde, Borbón, La Tola, Borbón, San Lorenzo, en donde ofrecen “encocaos” de guanta y armadillo.

En el cantón Esmeraldas, gracias a su ubicación geográfica, al lado del océano Pacífico y la actividad de pesca, la gastronomía está basada en mariscos, y gracias

a su abundante vegetación por la cual también es la capital de la provincia verde, los vegetales y hierbas, el coco, el plátano, la chillangua, el orégano, chirarán y demás especies: las carnes de monte como la tatabra, el guatín, la guanta que son especies que habitan en el espeso bosque del cantón y constituyen gran parte de las recetas culinarias ancestrales.

Ha existido la transformación de varias recetas autóctonas de los ancestros, para convertirse en platos donde sus ingredientes naturales han sido reemplazado por los conservantes y demás productos artificiales, perdiéndose las recetas ancestrales y poniendo en juego hasta la salud de las personas, y no solo esto, sino que además queda toda una cultura relegada en la historia ya que las nuevas generaciones como esponjas receptoras han ido captando las nuevas preparaciones dejando de la lado los usos ancestrales de las plantas, vegetales y las hierbas tradicionales.

Este estudio pretende rescatar el valor del patrimonio gastronómico afroecuatoriano presente en la población del cantón Esmeraldas dando a conocer el origen de sus raíces a las generaciones futuras para que a través del tiempo permanezca en la memoria de todos, la cultura y tradición ancestral y así propagar en los hogares el interés por la misma y ofrecer por medio de la inserción laboral una oportunidad de ingreso económico para mejorar la calidad de vida de las familias; desarrollando ideas de negocios en la población de tal manera que el cantón Esmeraldas marque una ruta en el turismo gastronómico.

Artículo original derivado del proyecto de investigación titulado “Caracterización y revalorización de conocimientos y prácticas tradicionales con mayor incidencia para la declaratoria de Patrimonio Cultural Inmaterial en comunidades afroecuatorianas del norte de la provincia de Esmeraldas” financiado por la Universidad Técnica Luis Vargas Torres de Esmeraldas, aprobado el 31 de mayo del 2018.

2. Materiales y métodos

La provincia de Esmeraldas, de manera específica el cantón Esmeraldas posee una extensión territorial 1.338.67Km², y limita al norte con el océano Pacífico, al sur con el cantón Quinindé y al este con el cantón Rio Verde y al oeste con el Cantón Atacames para acceder a este sitio existen tres vías de comunicación; aéreas, marítimas y terrestres, importantes para el flujo comercial y turístico. El cantón de Esmeraldas, es tierra de algunos grupos sociales entre los cuales la cultura afro esmeraldeña es la más sobresaliente, determina tradiciones como música danza y el tema estudiado en este caso como lo es la gastronomía.

Para poder compilar la información necesaria en este estudio se realizó el levantamiento de información primaria por medio de la técnica de investigación de campo y así conocer la historia de comunidades afroecuatorianas de Esmeraldas y su gastronomía. De acuerdo con la definición de Arias (2015, p.16).

“La investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de todos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variables alguna, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes”

En cuanto a lo señalado por el autor, se pudo conocer los aspectos sociales, geográficos e históricos del problema, la investigación fue enfocada en el ámbito descriptivo, porque a través de ella, se permitió conocer las cualidades y atributos de la población objeto de estudio como lo es la comunidad afroecuatoriana, partiendo desde sus estilos de vida incluyendo la gastronomía derivada de sus ancestros, lo que permitirá el rescate de sus raíces. Se utilizó el método analítico, para conocer las condiciones actuales de los lugares de venta de las comidas ancestrales, recabando las distintas experiencias de las personas entrevistadas en su mayoría pertenecientes a la comunidad afroecuatoriana, puesto que ellos son las personas más idóneas, para aportar la información sobre la cultura ancestral presentes en la localidad, por consiguiente todo esto permitió determinar los factores de la transculturización gastronómica y la incidencia en el patrimonio gastronómico ancestral antes mencionado.

El trabajo está fundamentado en un diseño no experimental, tal como lo expresa (Palella & Martins 2010, p. 87), define: *“El diseño no experimental, es el que se realiza sin manipular en forma deliberada ninguna variable. El investigador no sustituye intencionalmente las variables independientes”*. Es decir, se observan los hechos tal y como se presentan en su contexto real y en un tiempo determinado, para luego analizarlos. Se tomó una comunidad específica, con la finalidad de conocer más acerca de su gastronomía y aportar con el rescate de las recetas de sus ancestros de origen afroecuatorianos.

Para la aplicación de encuestas se fraccionó a la ciudad de Esmeraldas en tres sectores centro, norte y sur; tomando en consideración que el centro de la ciudad presenta una conglomeración mayor de personas, esto se debe a que las personas de las diferentes parroquias y cantones aledaños recurren con mayor confluencia para realizar diferentes compras, en especial la comida.

Con respecto al norte de la ciudad por encontrarse el balneario “Las Palmas” que con sus 5km de playa y arena más un moderno malecón se ha convertido en un nuevo atractivo turístico, constituyéndose en uno de los lugares con mayor flujo de turistas. Los restaurantes en el balneario brindan platos de la gastronomía típica.

En el sur de la ciudad las encuestas se dirigieron a diferentes personas encargadas de preparar la comida en el hogar, donde pudo evidenciarse que en algunas ocasiones mantienen viva la gastronomía ancestral, las que han sido pasadas por algunas generaciones, como también existe el caso donde se observó que muchos desconocen las comidas típicas de su región, desplazándola por las llamadas comidas rápidas.

En la entrevista como técnica de recolección de datos se seleccionó a un grupo de personas de similares características; que aún conservan la tradición gastronómica ancestral, personas de edad adulta con conocimiento de sus raíces afroecuatorianas y a los directivos de establecimientos educativos quienes son los encargados de supervisar que los docentes a través del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula promuevan en los estudiantes la valoración y el amor por sus raíces ancestrales.

Otro segmento de los entrevistados son los comerciantes relacionados con la venta de comida y que preparan el tipo de comida autóctona, todos estos aportes ayudaron a recrear la historia y consigo las recetas originarias de los platos ancestrales. A través de las visitas realizadas en este estudio de campo, se pudo conocer muchos lugares donde preparan estas comidas para la venta, lo que se constituye en patrimonio cultural de Esmeraldas.

Para obtener resultados óptimos en cuanto a la confiabilidad de los resultados de la investigación, se consideró el número de habitantes que tiene el cantón Esmeraldas 189.504 habitantes (INEC, 2011), divididos en un 48% de hombres correspondiente a 92.076 personas y un 51,41% de mujeres correspondiente a 97.428 personas, se aplicó la fórmula matemática para determinar la muestra de población encuestada, resultando ser de 200 personas.

Se realizó la revisión de las preguntas realizadas a los encuestados, se abordaron temas como; su estilo de vida, sus costumbres, tradiciones y auto identificación, demostrando de esta manera que: cultural, etnológica y sociológicamente hablando, el país carece de homogeneidad otorgándole así, la variedad sociocultural inicialmente mencionada; variedad en la cual es necesaria la auto

identificación y autovaloración de las características culturales o sociales que diferencian a unos de otros.

Se encuestaron a 200 personas, enfocado a un rango de edad de 39-50 y 50-65 años, teniendo en cuenta que el primer grupo se encuentran en edad productiva económica, por lo que es importante y de gran interés para ellos la posibilidad de llevar a cabo la actividad de la elaboración y comercialización de la gastronomía esmeraldeña, el otro grupo representa a las personas que mantienen éstas tradiciones culinarias y al grupo de la plana docente de los establecimientos educativos.

3. Resultados

Se levantó información primaria en territorio e información secundaria relacionada con el tema objeto de estudio, mediante revisiones bibliográficas que permitieron la selección y organización por orden de relevancia, tomando cinco publicaciones que se consideraron necesarias y pertinentes para el estudio.

Tabla 1. Datos de fuentes Bibliográficas.

	Nombre del libro	Autores	Año	Editorial	Cita	Comentario
1	Cultura ecuatoriana Ayer y Hoy. Quito	Benítez y Garcés	2015	Parainfo.	Los fenómenos del mestizaje traen consigo la cultura, que manifiesta a través de todos los modos de comportamiento de una sociedad y en sus manifestaciones.	En la cultura se ven reflejados los estilos de vida entre ellos: Creencias, viviendas y el tema que interesa que es la gastronomía ancestral
2	Marimba como Patrimonio Cultural Inmaterial.	Minda, P.	2014	Edicuatorial.	Fueron los africanos los pioneros que colonizaron una región especialmente hostil del mundo en nombre de todo el género humano; esa ha sido su principal aportación a la historia. Por ello son dignos de admiración, apoyo."	Los africanos fueron los colonizadores, por eso implantaron sus costumbres y tradiciones. Un reconocimiento para esa cultura autóctona.
3	"El Turismo Rural en la Provincia de Córdoba: Dos Metodologías para Conseguir la	Millán y Agudo	2015	Montpellier: 41ª	El turismo gastronómico, es instrumento que ayudará al posicionamiento de	Los turistas, siempre buscan degustar la

	Multifuncionalidad del Territorio Rural".			los alimentos regionales.	gastronomía autóctona
4	Los mestizos ecuatorianos y las señas de Identidad Cultural, Trama Social.	Espinosa A., Manuel	2016	Editorial, Tercera Edición, Quito-Ecuador	La gastronomía de cada región se vincula con sus raíces ancestrales aunado a ello, se encuentra el área geográfica.
5	Recorrido por los Sabores del Ecuador.	Cuvi, P.	2015	Tomo 5. Quito: EDIMPRES	Los esclavos negros, tenían profundos conocimientos del medio tropical, sabiduría ancestral que les permitió adaptarse fácilmente a las nuevas plantas, extraer aceite de nuevos frutos y desarrollar una gama intensa de sabores.

Fuente: Autores de la investigación

Tabla 2. Análisis de Encuesta Aplicada

Nº	Pregunta	Análisis y Porcentajes
1	¿Tiene usted conocimiento del origen de la gastronomía afroecuatoriana?	El 90% de los habitantes de la parroquia Esmeraldas, sí conocen el origen de la gastronomía afroecuatoriana señalando así que es una corriente africana que empleó productos propios de dicho continente y productos propios de la provincia, mientras que el 10% manifestó desconocer acerca de su cultura.
2	¿Tiene usted conocimiento de qué ingredientes forman parte de la gastronomía esmeraldeña?	El 85% tiene conocimiento de los ingredientes que son parte de la gastronomía de Esmeraldas, el otro 15% manifestó desconocerlo.
3	¿Ha degustado los platos típicos de la provincia de Esmeraldas?	El 99% de los habitantes de la población ha tenido la oportunidad de degustar los

		platos típicos, sólo el 1% manifiesta no gustarle los platos típicos y por tal razón, prefiere no comerlos.
4	¿Cuáles son los platos típicos más consumidos dentro de la gastronomía esmeraldeña?	El 40% de los encuestados respondieron que consumen “encocao” de vez en cuando, el otro 35% señaló que prefieren los “tapaos” por lo menos una vez al mes y el 25% optan por consumir los ceviches al menos una vez por semana. Todos los encuestados concordaron que prefieren consumir los platos típicos.
5	¿Considera usted que la gastronomía afroesmeraldeña forma parte del patrimonio cultural?	El 99% de los habitantes de la parroquia Esmeraldas indicaron que sí identifican a la gastronomía afroesmeraldeña como parte de su cultura, debido a las costumbres adoptadas de generación en generación por las diferentes familias, mientras que el 1% señaló que no la consideran como parte de su cultura ya que no consumen los platos regularmente.
6	¿Considera usted que la gastronomía para la provincia es: importante, necesaria o irrelevante?	El 63% de los ciudadanos encuestados demostraron que la gastronomía esmeraldeña es importante para la provincia porque forma parte de su identidad cultural, el 37% considera que es necesaria puesto que sirve como ingresos económicos ya que la venta de platos típicos es un negocio rentable, y el 0% que equivale a 1 encuestado manifestó que la gastronomía es irrelevante.
7	La gastronomía esmeraldeña simboliza: Identidad, historia, tradición o todas las anteriores	El 70% de los encuestados expresaron que la gastronomía esmeraldeña simboliza identidad ya que los habitantes de la provincia la consideran parte de su vida, el

20% piensa que simplemente representa tradición, una costumbre que se ha dado por cientos de años y el 10% manifestó que la gastronomía significa historia porque es algo que se ha dado gracias a la influencia de la cultura africana.

Fuente: Estupiñán, Paredes, Márquez, Segura (2021).

La gastronomía de Esmeraldas un acercamiento a las raíces ancestrales

Se puede evidenciar que el arte culinario esmeraldeño, es muy rico y variado, y sobretodo el más apetecido del país, porque comprende muchísimas variedades de bocadillos y bebidas; pero el verdadero, el legítimo plato esmeraldeño es el Tapao, el encocao de mariscos y de carne; y según cuentan la historia que este suculento plato no se originó precisamente en Esmeraldas, pero que se lo ha adoptado como plato típico, porque es propio de las regiones costeras de la zona sur de Colombia y norte de Esmeraldas; respecto a la amplia gama de ceviche, como es sabido, también se preparan en Manta, Puerto Bolívar, Bahía, en toda la costa ecuatoriana.

Por lo tanto Espinoza (2016), asegura que, parte de la identidad cultural de los pueblos se encuentra vinculada al arte culinario, es decir, influyen en forma directa sus raíces y ancestros de acuerdo a las características propias de cada país, región, clima, suelo, ecosistema; mezclados con los introducidos, que son más universales, todo esto se ve plasmado en los ingredientes que se suman a la preparación de sus platos típicos, es importante señalar que en cada casa se preparan de un modo diferente pues cada quién quita o agrega un ingrediente que puede cambiar totalmente el sabor de una misma preparación. Claro está que hay ingredientes que no se pueden sustituir por otros, porque podría perder su sabor original y por lo tanto perdería sus raíces afroecuatorianas.

En este mismo orden de ideas, Benitez y Garcés (2019, p. 25), expresan que “los ingredientes del mar, el manglar, y el bosque de tierra firme, consiguen sorprender, e inspiran a conocerlos cada día más para incorporarlos a la alimentación y a valorar los ecosistemas donde crecen”.

En el párrafo anterior, se nombraron dos de los componentes que van a determinar el sabor tan especial de la cocina esmeraldeña, la presencia de la población negra desde el legendario naufragio, frente a las costas de la provincia a mediados del siglo XVI, y la riqueza de la fauna y la flora tropicales. Un tercer

componente, el coco, tampoco es considerado nativo de América: hizo el viaje desde África en los barcos del oprobio, acompañado del ajonjolí y otras especies. Por fortuna, además de su música y los variados cultos, los esclavos negros tenían profundos conocimientos del medio tropical, sabiduría ancestral que les permitió adaptarse fácilmente a las nuevas plantas, extraer aceite de nuevos frutos y desarrollar una gama intensa de sabores (Cuvi, 2015).

Ciertas plantas cultivadas en regiones africanas de origen agrícola, promovían formas de identidad cultural mediante su consumo alimenticio, remedios y prácticas litúrgicas de carácter sincrético-religioso. Estas semillas en el nuevo mundo fueron posible por el esfuerzo de las poblaciones esclavas en cultivar plantas que constituían parte de su herencia cultural y porque las mujeres esclavizadas escondían granos y semillas en sus cabellos al ser capturadas. Esta historia nos lleva a concluir que los intercambios comerciales en la ruta del atlántico estuvieron enmarcados por la influencia de los esclavos africanos (Carney & Acevedo, 2017).

Por lo antes mencionado, la gastronomía esmeraldeña se debe a la influencia del pueblo africano, quienes tenían conocimientos en la preparación de comidas empleando plantas silvestres y productos propios de este pueblo, cabe recalcar que, de no ser por ellos, hoy no se podría disfrutar de las delicias culinarias.

Gastronomía esmeraldeña y sus componentes

Existe una gran variedad, entre los que destacan los principales componentes de la gastronomía esmeraldeña se encuentran: El coco y el verde que fueron traídos desde África y las hierbas de monte como la chillangua, chirarán y la albahaca de hoja grande.

El coco es un ingrediente especial en la cocina esmeraldeña, se utiliza para la preparación de bocadillos dulces como las cocadas y para los platos de sal, su zumo sirve también para hacer batidos. El verde, es un producto que acompaña a los platos. La combinación de los ingredientes sin lugar a dudas hace que los platos tradicionales tengan un sabor diferente a otras preparaciones, porque dan un sabor combinado entre dulce y salado, que logra deleitar paladares nacionales e internacionales, esto se ha convertido en uno de los sellos culturales de la provincia.

Siguiendo este orden de ideas (Gallardo, 2015, p. 20), plantea que: “Los manglares de Esmeraldas están llenos de conchas prietas que dan origen a ceviches, tamales, encocaos y refritos que desfilan en los restaurantes y comedores de este

territorio". La infinidad de aplicaciones culinarias del verde como patacones, bolones de chicharrón y queso, majaos, balas de queso, son fieles acompañantes de desayunos, almuerzos y meriendas en todos los cantones.

Por otro lado, el mar aporta diversidad de mariscos y pescados frescos que se mezclan con cebollas, cocos, pimientos, tomates, y especias para presentarse en ceviches, caldos, aguados y secos acompañados de verde frito o patacón. Las corvinas, lenguados, dorados, langostas, camarones, langostinos y almejas, jaibas, langostas y ostiones son ingredientes que llenan siempre las playas de turistas ansiosos de nuevos sabores.

La zona costera de Esmeraldas, ofrece un plato tradicional propio de la cultura afro ecuatoriana, llamado "encocao", para efectos de comercialización en las cartas se lee "encocado", el mismo señalan que, se creó hace 200 años y se caracteriza porque hay una combinación de los sabores cítricos del limón, los dulces del coco y los picantes del pimiento. Los afrodescendientes que vivían en esa zona se dedicaron a "domesticar" hierbas del lugar. Especies que se usan en esa preparación como la chillangua, orégano y chirarán. Indispensables para darle aroma al encocao.

Aunque es una creencia popular, el encocao no se prepara solamente con base de mariscos. El plato tiene un sinnúmero de carnes silvestres que se mezclan con las tres leches del coco. Según la tradición, esas tres leches deben ser parte de la preparación para que el sabor del coco predomine en el paladar. El caparazón de la concha era un utensilio indispensable en la cocina de las mujeres de Esmeraldas. Los filos de esa especie se utilizaban para rallar el coco y conseguir el sabor no solo en el "encocao" sino también en las tradicionales cocadas, en el "tapao" y demás dulces tradicionales que se sirven en otras regiones (Becerra 2017, p. 27).

Tabla 3. Comida Típica esmeraldeña, origen, preparación y descripción.

Platos	Origen/ Descripción/Preparación
Encocao	<p>Se sabe que su origen se remonta incluso a recetas ancestrales traídas desde África, por los afrodescendientes que se asentaron en las playas esmeraldeñas. Incluso, actualmente, en la provincia verde se realizan festivales gastronómicos del encocao, como una muestra cultural de la localidad</p> <p>Este plato es fácil de preparar y si le gustan los mariscos, el coco le da un toque especial. De igual forma, existen variaciones del encocao con: pescado, camarones, conchas, cangrejo, calamar,</p>

e incluso de las huevas de pescado que son una gran concentración de huevos de los peces.

La forma tradicional para obtener la leche de coco se la realiza rayando la pulpa del fruto con una valva de concha, se añade un poco de agua y utilizando un lienzo de cocina (muy similar a una gasa), se exprime y se logra un líquido que es muy espeso y en algunos casos se obtiene bastante poco y se llama "primera leche". Para sacar la "segunda leche" se añade varias veces agua y se van exprimiendo con el lienzo. En Esmeraldas son las mujeres las encargadas de elaborar la leche de coco y son tan expertas que lo hacen simplemente con las manos.

Por efecto de la transculturización, la modernidad y por la prisa para la obtención de esta leche se utiliza la licuadora.

Enzumacao Plato preparado con cualquier tipo de carne sea de monte, chanco, res, o mariscos. Para su cocción no se utiliza nada de agua solamente el puro zumo de coco, y los condimentos tradicionales Los mayores se le llaman a este plato "sudao".

Pusandao: Se puede hacer pusandao de pescado, carne seca de monte chanco o res, mejor aún con carne de monte. Se coloca al fuego la segunda agua de el coco debidamente aliñada con el refrito, el plátano troceado (sacado el corazón) y pedazos de yuca, cuando ya está casi lista la yuca y el plátano se le añade el pescado o la carne previamente condimentada, unos cinco minutos antes de retirar del fuego se le añade el zumo del coco, la chillangua y el chirarán.

Tapao Es un plato fácil de preparar puesto que es un caldo que requiere de productos que se deseen emplear, si es de mariscos se pueden utilizar pescado, y/o camarón o langostinos o puede ser de carnes seca, a esto se le agrega verde y las hierbas que se deseen como chillangua, chirarán y albahaca. Se llama tapao porque para su cocción se lo cubre con hoja blanca previamente asada y las cáscaras del verde sirven de cuña.

En las últimas décadas, como efecto de la transculturación este plato ha tomado una variante y se lo conoce como Tapao Arrecho, que tiene como ingredientes pollo ahumado, chanco

Sango	<p>ahumado, chorizo, chunchullo y huevo cocido, a esto se le agrega verde, y las hierbas que se deseen como chillangua, chirarán y albahaca. conservando la misma preparación</p> <p>Se cocinan los verdes y cuando ya están cocidos se los desmenuza hasta casi volverlos una masa consistente, luego se lo coloca en una olla con todos los ingredientes y agua, se agrega el pescado y se deja hervir posteriormente se agrega el zumo del coco dejándolo hervir durante cinco minutos sin tapar la olla finalmente se agrega la chillangua y se retira del fuego.</p>
Arroz entrevarado	Se llama al arroz con concha, con camarón o con calamares, pescado cangrejo o langostino. En los restaurantes se los conoce como Arroz mixto
La panda	Es una especie de paquete de pescado pequeño o chautiza envuelto en hoja blanca y condimentado con chillangua, orégano, chirarán, se la pone a asar en la ceniza caliente. Con esté calor las espinas de los pescados se cocinan y se ablandan, siendo posible comerlo con todo y hueso.
Ceviches	Los ceviches conocidos en toda la costa ecuatoriana y en otros países son de fácil preparación, se puede utilizar todos los mariscos y crustáceos que se deseen consumir como: “pata de burro”, concha, camarón, cangrejo, calamar. Se le agrega ensalada de cebolla y tomate, y limón acompañado de hierbita y culantro.

Fuente: (Becerra 2017). Adaptación por Autores de la investigación

Las comidas autóctonas en las regiones, siempre son los principales atractivos turísticos, es decir, la preparación de platos típicos, es la mejor manera de atraer a visitantes para que conozcan acerca de los lugares que visitan, porque cada plato tiene su historia, su valor. Es por esta razón que se realizan ferias gastronómicas con la finalidad de establecer una conexión con el pasado y que al mismo tiempo los turistas disfruten de algo nuevo y exclusivo.

Fajre (2005), señala que, existe un aspecto o una faceta poco profundizada: el valor económico y el potencial de los bienes de valor patrimonial, como dinamizador de recursos, generador de empleo y como desarrollo económico. Esto puede verse reflejado en la población del cantón Esmeraldas donde la venta de comida ancestral, se ha convertido en una posibilidad de generar ganancias debido a la variedad de sabores que ofrece y por la dificultad de conseguir los ingredientes como cangrejo, conchas, camarones, langostinos, entre otros

productos, los precios son elevados, pueden costar hasta \$20 dólares dependiendo del plato que se desee consumir y el lugar.

Elementos que inciden en los cambios de tradición gastronómica. (trasculturización)

Es lamentable que las tradiciones gastronómicas han perdido su valor en los últimos años, es por ello, que requiere de un análisis y búsqueda del por qué, para determinar posibles soluciones.

Por tal motivo el Gobierno local de Esmeraldas, ha analizado la gastronomía como parte del patrimonio inmaterial del cantón y han determinado que la cultura gastronómica se encuentra en condición de riesgo, este dato consta en el Registro del patrimonio por medio del decreto de emergencia, en donde se analizaron 66 elementos de la cultura, para determinar la sensibilidad de los ámbitos culturales, encontrando que la gastronomía está en el nivel seis de riesgo, lo que significa que su sensibilidad es alta (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2010).

Cabe señalar que la información obtenida, se logró a través de la aplicación de encuestas y entrevistas. Dichas técnicas permitieron la recopilación de los datos, siendo expresados a través de porcentajes por último se realizó la interpretación de resultados que permitió llegar a una conclusión sobre el fenómeno que se estudió en base a un análisis.

Las tradiciones culturales se mantienen gracias a las personas que consumen los platos típicos esmeraldeños y a quienes los promueven ya sea como sustento económico o como parte de su cultura y tradición. Es imposible dejar de lado aquello que identifica a una comunidad y que al mismo tiempo genera ingresos económicos para desarrollo de la provincia. Es importante destacar que hay esmeraldeños que poseen negocios como restaurantes de comida típica con el propósito de subsistir.

Luego de revisar este dato importante referente al patrimonio gastronómico de la provincia de Esmeraldas, se analizaron los factores sociales, ambientales que determinan en forma directa los cambios que se han suscitado en los últimos años, en cuanto a los cambios alimenticios o el uso de la gastronomía.

Factor social: Con el paso del tiempo y la intersección de las ciencia y la tecnología los sabores ancestrales han ido quedando solo en historia, cada vez intervienen nuevos sabores, como conservantes y condimentos ya preparados los cuales han provocado una reacción desfavorable para la cultura gastronómica, muchas de las personas siguen sintiendo agrado por los sabores ancestrales, pero gracias a los

medios de comunicación se ven persuadidos al uso de otros complementos en la comida, lo que ha hecho que se vaya perdiendo la tradición gastronómica ancestral.

Factor ambiental: A simple inspección se puede afirmar que, en Esmeraldas la deforestación está causando estragos que a corto plazo tendrán consecuencias más serias, probablemente la pérdida de la biodiversidad que enmascara el hecho de la destrucción anual de millones de hectáreas de bosques. Lo que significa que la extinción de miles de especies y variedades de plantas y animales, que forman parte del menú diario del esmeraldeño, animales de monte como la tatabra, el armadillo, la guanta, son cada vez más difíciles de encontrar; las hierbas que anteriormente crecían de forma silvestre ya no se encuentran a la mano como es el caso del chiraran, la menta, el orégano la chillangua, y algunos más; esta escases provoca que estos sabores se sustituyan por alimentos de fácil adquisición, como son los condimentos preparados (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2010).

Factor político: Desde el año 2000 el Municipio del cantón Esmeraldas, inició un proceso de revalorización de la cultura local, particularmente focalizado a la música, danza y poesía oral. Existe un interés de parte de las autoridades por el reconocimiento y participación de la gastronomía en la cultura tradicional, especialmente los últimos años se ha visto el interés en promoverla lo cual se refleja en la participación en las diferentes fiestas provinciales y cantonales donde se exponen ferias gastronómicas, brindando la oportunidad a locales y visitantes a disfrutar de esta riqueza ancestral, lo que permite favorablemente salvaguardarla.

Análisis de las entrevistas: Esta técnica fue aplicada a tres (3) expertos en el tema; a continuación, se evidencia lo recopilado.

Para el análisis de entrevistas se tomó en cuenta el juicio de expertos como criterio de selección, definido como “una opinión informada de personas con trayectoria en el tema, que son reconocidas por otros como expertos cualificados en éste, y que pueden dar información, evidencia, juicios y valoraciones” siendo un método de validación útil que permitió verificar la fiabilidad de esta investigación.

Tabla 4. *Análisis Presencial de Actores Locales*

Preguntas	Expertos	Comentarios
¿Conoce usted acerca del origen de la gastronomía de Esmeraldas?	Experto 1,2,3	Uno de los entrevistados manifestó que el origen de la gastronomía, es una

corriente africana ancestral, mientras que los demás señalaron que la gastronomía esmeraldeña se dio por el uso de alimentos propios de la naturaleza desde hace años atrás, de la época de abuelas y tátara abuelas.

2. ¿Qué importancia tiene esta tradición para la provincia? Experto 1,2,3

Todos los entrevistados concordaron que la gastronomía afro esmeraldeña, es una parte de la identidad cultural, ya que se transmite lo aprendido a lo largo de los años. El arte del buen comer ha logrado que visitantes de diferentes partes del país y del mundo acudan a la provincia con la finalidad de consumir estos platos exquisitos.

3. ¿Cree usted que los esmeraldeños se identifican con la preparación de los platos típicos? Experto 1,2,3

De igual manera los expertos indicaron que definitivamente los esmeraldeños se identifican con la preparación de estos platos ya que en ningún otro lado se

elaboran, el hecho de utilizar el coco, el verde y las hierbas aromáticas son elementos propios que forman parte de la población del ser esmeraldeña.

- | | | |
|---|---------------|---|
| 4. ¿Considera usted que la gastronomía afroesmeraldeña promueve el desarrollo de la provincia? | Experto 1,2,3 | Los especialistas explicaron que la gastronomía esmeraldeña promueve el desarrollo de la provincia ya que es visitada anualmente por turistas nacionales e internacionales siendo así un eje dinamizador de la economía porque las personas tienen un modo de ingreso a través de la venta de este recurso. |
| 5. ¿Considera usted que esta tradición promueve valores culturales? | Experto 1,2,3 | Todos los entrevistados resaltaron que esta tradición promueve valores culturales en el arte culinario. |
| 6. ¿Cree usted que se necesita promocionar más la gastronomía afroesmeraldeña para fortalecer el turismo de la provincia? | Experto 1,2,3 | Los expertos señalaron que sí se necesita promocionarla más, no solo una vez al año sino más seguido. Es necesario hacerle publicidad a la gastronomía cuando |

llegan visitantes de otras partes porque es uno de los sellos culturales de la provincia que no se puede permitir su decrecimiento

4. Conclusiones

Es posible rescatar la gastronomía ancestral esmeraldeña en el cantón de la provincia de Esmeraldas, según los resultados obtenidos las personas conservan las tradiciones del arte culinario que se ha manifestado de generación en generación, desde diferentes escenarios; unos como parte de su origen y cultura, otros como fuente de ingreso económico por medio del diseño de una ruta gastronómica que marque la elaboración y comercialización de platos típicos.

Es factible que las rutas puedan ser estudiadas y armadas por la carrera de turismo de la Universidad Técnica Luis Vargas Torres en alianza con el GAD Municipal de Esmeraldas, Ministerio de Turismo considerando altos parámetros de calidad y de experiencias

Se pudo observar durante el desarrollo de la investigación que las tradiciones gastronómicas, han sufrido cambios influenciados por factores, políticos, económicos, ambientales. Estos factores han provocado la transculturación y pérdida progresiva de las tradiciones ancestrales, los problemas ambientales que han acarreado con la merma de algunas de las especies de uso gastronómico, la pérdida del interés por parte de los jóvenes para la preparación de las recetas ancestrales, han debilitado la conservación cultural, la poca participación de los entidades del gobierno, en la recuperación de las tradiciones, y la participación de los medios de comunicación impulsando el uso de productos importados ajenos al patrimonio gastronómico.

Se evidenció la falta de recetarios que certifiquen los verdaderos nombres y procedimientos en la preparación de los productos gastronómicos.

Se pudo evidenciar la mezcla de culturas en platos como el tapao arrecho, el ceviche con maní etc, pero aun así, a la hora de comercializar la comida tradicional es la que prevalece; es decir, que en Esmeraldas pese a la transculturización si predomina la gastronomía tradicional.

Es indispensable la divulgación a través de un recetario, donde se registren algunos de los platos más sobresalientes de la tradición esmeraldeña, esto

permitirá que la ciudadanía conozca los ingredientes y preparación de los productos ancestrales.

Se debe continuar promoviendo algunas estrategias para concientizar a la población sobre la importancia del valor de lo ancestral, permitiendo que se impulse las tradiciones en las generaciones actuales y lleguen hasta las futuras, logrando la recuperación y evitando la pérdida de la riqueza histórica ancestral. A pesar de la gran influencia de las llamadas comidas rápidas que se han insertado en la región, prevalece en la mayoría el consumo de la gastronomía afroecuatoriana, en la población de Esmeralda.

Realizar en conjunto con las autoridades y actores locales un spot publicitario para dar a conocer la riqueza de la gastronomía del cantón Esmeraldas, y así contar con estrategias innovadoras que puedan ayudar a la preservación del arte culinario autóctono de nuestra Provincia.

Referencias

Antón, J. (2014). *Religiosidad Afroecuatoriana*. Quito: Edicuatorial.

Árias, F. (2015). *El proyecto de Investigación*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/301894369_EL_PROYECTO_DE_INVESTIGACION_6a_EDICION

Becerra, Y. (2017). *La gastronomía Esmeraldeña como imaginario colectivo y su incidencia en los ciudadanos comprendidos en las edades de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas*. Obtenido de Universidad Nacional de Chimborazo: <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/3605/1/UNACH-EC-FCP-COMSOC2017-0011.pdf>.

Benitez, L., & Garcés, A. (2019). *Culturas ecuatorianas ayer y hoy*. Cayambe-Ecuador: Editorial Abya Yala.

Carney, J., & Acevedo, R. (2017). Plantas de la diáspora africana en la agricultura del Brasil. *Revista TransVersos*, 0(10). <https://doi.org/10.12957/transversos.2017.29994>

Cuvi, P. (2015). *Recorrido por los sabores del Ecuador*. Quito: Editorial EDIMPRES S.A.

Espinosa, A. (2016). *Los mestizos ecuatorianos y las señas de identidad cultural*. Quito: Editorial Trama Social.

- Fjares, S. (2005). *Patrimonio Cultural e identidad urbana: una gestión compartida para el desarrollo económico*. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=25472>
- Gallardo, C. (2015). *Ecuador culinario, un nuevo destino desde el centro del Mundo*. Obtenido de Universidad de las Américas: http://www.fedesarrollo.org.co/wp-content/uploads/2011/08/Estudio-de-prospectiva-para-la-industria-de-la-hoteleria-Informe_final-sep-30-2010-definitivo-II.pdf.
- Millan, G., & Agudo, E. (2015). *El Turismo Rural en la Provincia de Córdoba: dos metodologías para conseguir la Multifuncionalidad del Territorio Rural*. Unión Europea: Montpellier.
- Minda, P. (2014). *La Marimba como Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: Edicuatorial.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2010). *Proyecto ciudades patrimoniales del Ecuador*. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/ciudades-patrimonio-cultural-del-ecuador/>
- Organización Mundial de Turismo. (2008). *El Turismo Mundial*. Obtenido de <https://www.um.es/documents/3239701/9597895/Turismo2.pdf/707be7b6-b4cf-46e2-b136-ed48f2418293>
- Palella, S., & Martins, F. (2012). *Metodología de la investigación cuantitativa*. Obtenido de <https://es.calameo.com/read/000628576f51732890350>
- Saltos, G. (2018). *Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón San Vicente*. Obtenido de <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- UNESCO. (2015). *Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural inmaterial*.
- Vicariato Apostólico de Esmeraldas. (2009). *Centro Cultural Afroescuadoriano*. Quito- Ecuador: Iberia.